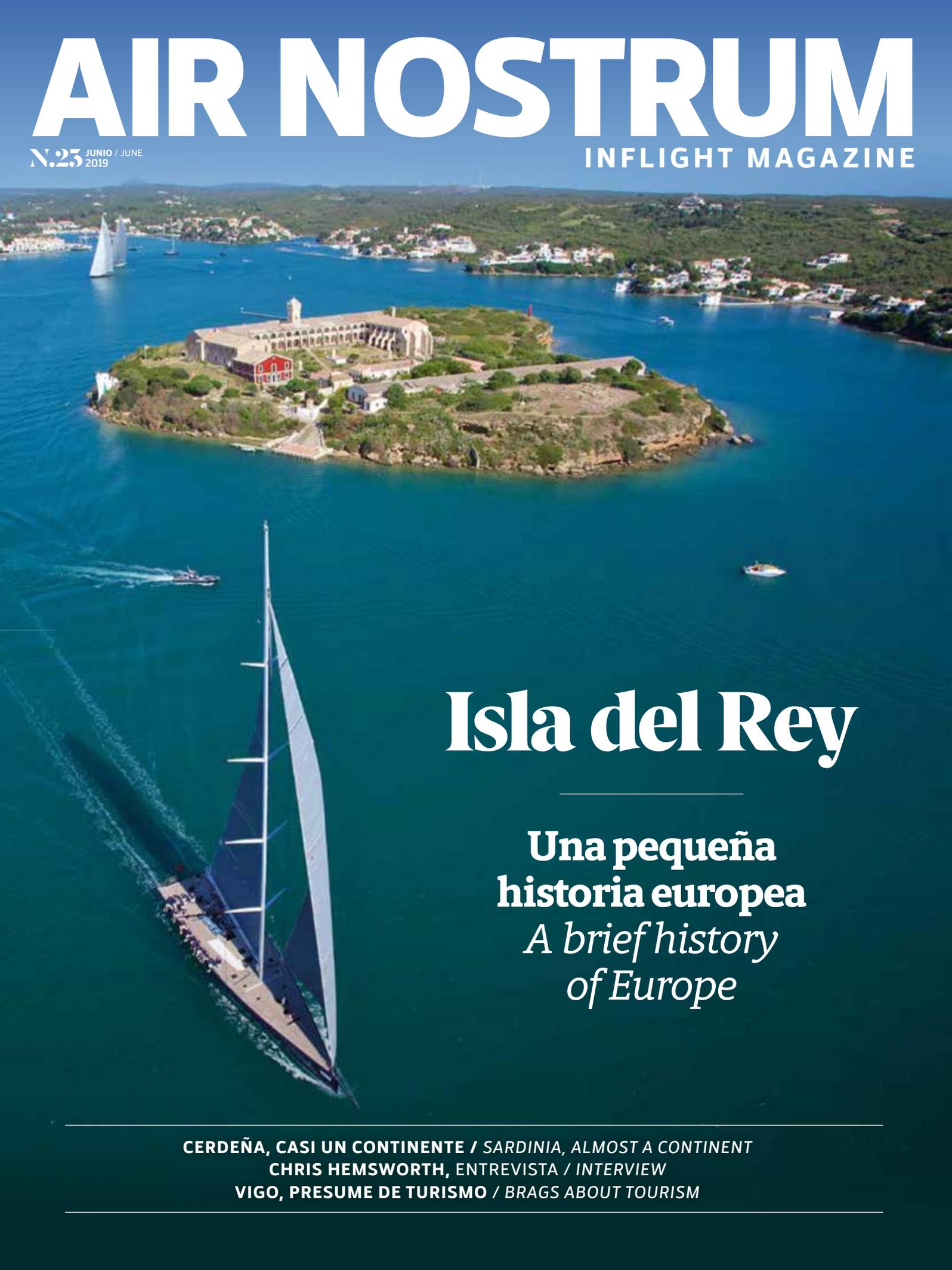


AIR NOSTRUM

N.25 JUNIO / JUNE
2019

INFLIGHT MAGAZINE



Isla del Rey

**Una pequeña
historia europea**
*A brief history
of Europe*

CERDEÑA, CASI UN CONTINENTE / SARDINIA, ALMOST A CONTINENT
CHRIS HEMSWORTH, ENTREVISTA / INTERVIEW
VIGO, PRESUME DE TURISMO / BRAGS ABOUT TOURISM

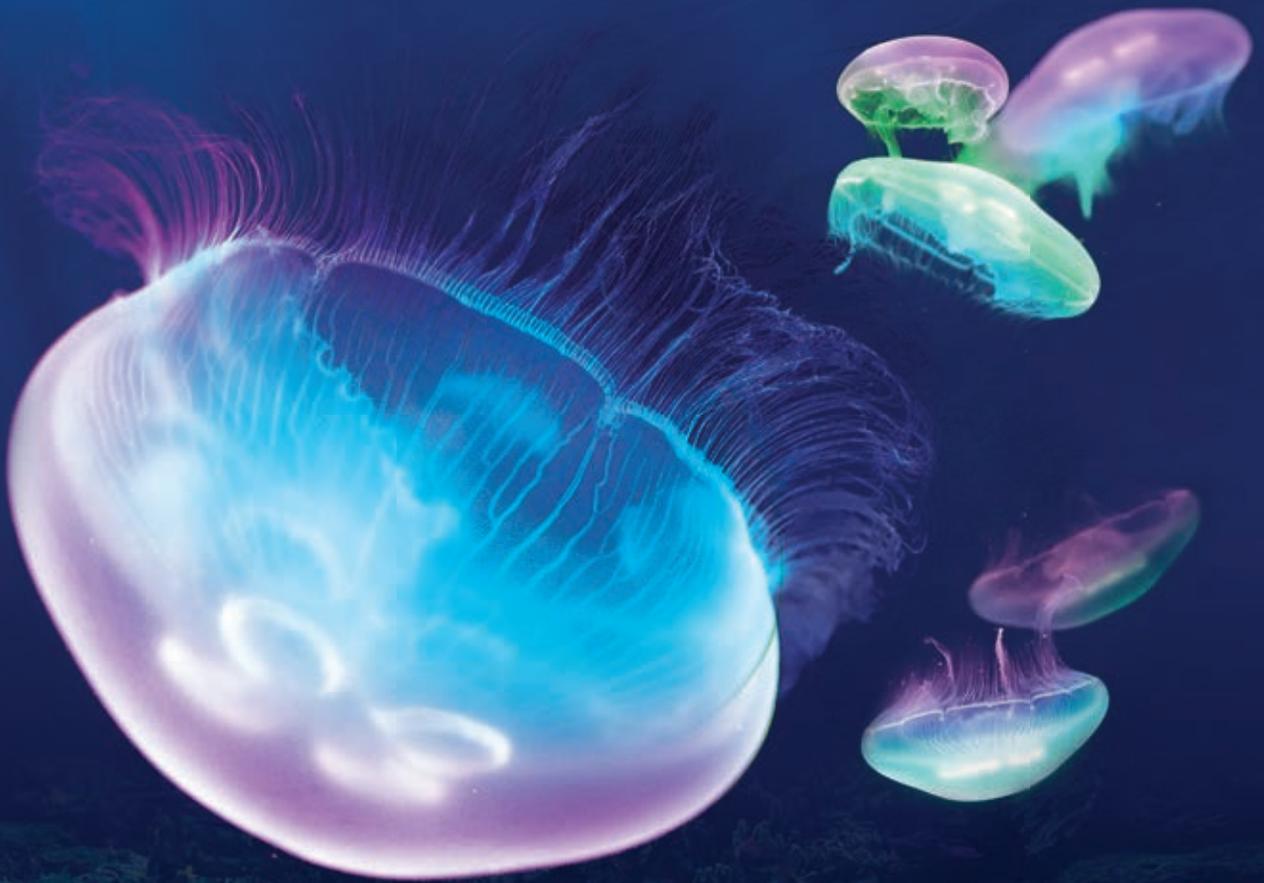


Poema del Mar

AQUARIUM



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



Garantía

LORO PARQUE



AIR NOSTRUM

INFLIGHT MAGAZINE

EDITA/PUBLISHER
Air Nostrum Líneas Aéreas

DIRECTOR COMUNICACIÓN/COMMUNICATIONS DIRECTOR
Antonio de Nó

COORDINADOR
Francisco Romero
prensa@airnostrum.es

PRODUCE/CONTRACT PUBLISHER
Key Publishing Spain

PRESIDENTE Y EDITOR/PRESIDENT AND PUBLISHER
Adrian Cox

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

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

ILUSTRACIONES/ILLUSTRATIONS
José Javier Espinosa

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

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

Impreso en España (Printed in Spain)

Depósito Legal V1978-2017

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

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



16

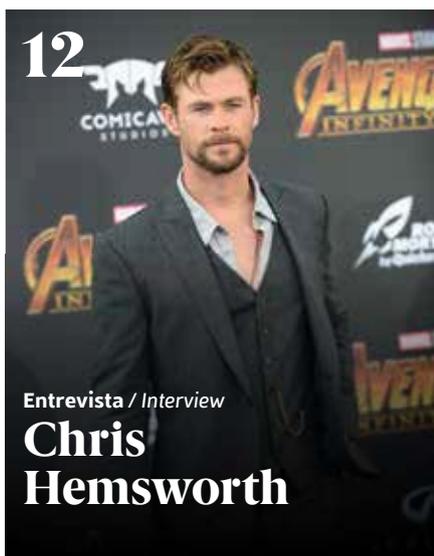
N.25
JUNIO / JUNE
2019

Destino / Destination

ISLA DEL REY, MENORCA

Una pequeña historia europea

A brief history of Europe



12

Entrevista / Interview

Chris Hemsworth

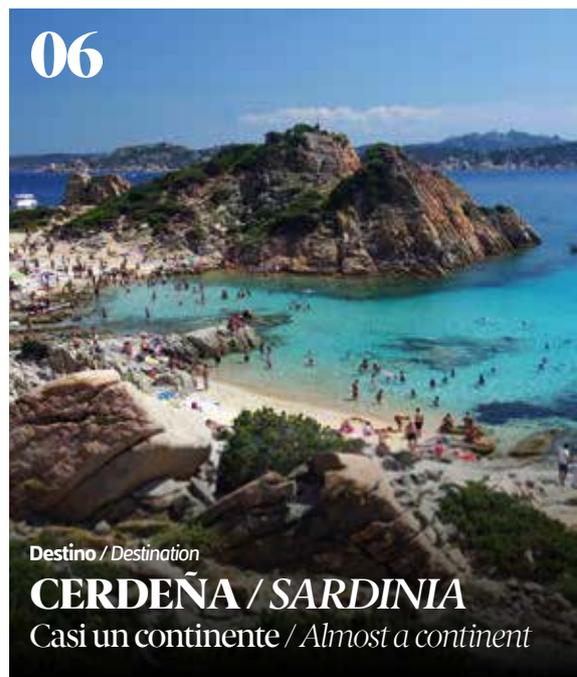


26

Destino / Destination

VIGO

Presume de turismo /
Brag about tourism



06

Destino / Destination

CERDEÑA / SARDINIA

Casi un continente / Almost a continent

- 22** **Moda / Fashion**
Yoji Yamamoto: El sensei de la moda /
Fashion Sensei
- 24** **Mesa reservada / Reserved table**
Kava
- 32** **Primera persona / First person**
Marcos Tavío

- 35** **Belleza / Beauty**
Empezar el verano con buen pie / *Starting of the summer on the right foot*
- 36** **Tercetos con historia / Trios with history**
Vías históricas para disfrutar del paisaje /
Historic tracks to enjoy the landscape
- 38** **Agenda / Events**
Propuestas culturales / *Cultural suggestions*
- 40** **Motor / Motoring**
El Desierto de los Niños, Audi e-tron
- 44** **Tecnología / Technology**
Samsung Fold, Stadia, Smart AC
- 46** **Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news**
- 48** **Mapas de destinos / Destinations maps**
- 50** **Puerta de embarque / Boarding gate**

NUESTROS PUERTOS SON PUERTAS

Porque vivir en una isla no significa vivir aislado



Ports de Balears



Autoritat Portuària de Balears

PALMA • ALCÚDIA • MAÓ

EIVISSA • LA SAVINA

www.portsdebalears.com

PUERTOS SON PUERTAS



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

My dear passengers,
This is a time of celebration for Air Nostrum: last May 23rd marked the 25th anniversary of our company. 25 years ago, we constituted the first-ever private capital-funded Spanish airline, which was intended to operate regular routes from scratch as stipulated by the European Union's third freedom. As entrepreneurs, we changed the formula of how to approach regional aviation in Spain: smaller aircraft, multi-frequency flights, and high-quality service. Thanks to your trust, we have carried out over two million flights and transported 86 million passengers on national and international flights.

Air Nostrum is now the leading regional aviation company in Spanish and one of the major ones in Europe. One of the keys to this success is our maintenance team, which makes sure that our aircraft's technical conditions are always in check. Proof to this is the award given by Canadian manufacturer Bombardier in the Bombardier Commercial Aircraft 2018 Airline Reliability Awards, which recognized our CRJ200 aircraft as the most technical reliable fleet in Europe. This is the fourth time our company's technical team has been given such distinction.

This innovative spirit can also be seen in other facets of the company, such as our new initiative to eliminate plastic wastes from our flights in order to reduce environmental impact. After the warm welcome, we are studying the possibility of implementing the idea into other charter flights.

This month, we want to promote architectural and environmental conservation: two things Air Nostrum respects and supports. I am talking about the work that a group of enthusiastic volunteers carries out in Menorca supported by the Hospital Isla del Rey Foundation. A lesser-known side of the island to which we dedicate both the main article as well as the cover of our magazine.

Sardinia is another of the destinations featured in this magazine. An island that could very well be a continent due to its wide variety of landscapes, folklore, architectural heritage, gastronomy, and wines. The third beach summer destination we recommend you is Vigo: a city proud of its blue waters and sandbanks that this year has beaten the record for the most blue flags in Spain.

These are the suggested destinations for June, a month in which people usually start planning their vacations. I hope you will trust us to carry you wherever you will go this summer.

Have a nice flight,



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

Bienvenido a bordo

*Welcome
aboard*

evidencia de este empeño la hemos tenido este mes pasado cuando Air Nostrum ha sido galardonada por Bombardier como compañía con mayor fiabilidad técnica de Europa en su flota de reactores CRJ200. Es la cuarta ocasión en que el fabricante canadiense premia al Área Técnica de Air Nostrum.

Pero la inquietud innovadora la extendemos también a otros ámbitos, como acredita la iniciativa de realizar nuestros primeros vuelos con servicio de a bordo libre de plásticos. La buena acogida que ha obtenido esta acción de reducción del impacto ambiental de nuestra actividad nos ha animado a estudiar su posible implantación en más vuelos chárter.

En este número de la revista hemos querido poner también en valor una iniciativa de conservación arquitectónica y medioambiental que cuenta con nuestro apoyo y respeto. Me refiero a la intervención que en Menorca lleva a cabo un grupo de entusiastas voluntarios bajo el respaldo de la Fundación Hospital de la Isla del Rey. A ella dedicamos nuestro reportaje principal, que nos permite llevar a portada una imagen poco conocida de Menorca.

Otra de nuestras sugerencias de destino es Cerdeña, una isla que parece un continente porque dentro de sí tiene paisajes, folklore, patrimonio arqueológico, gastronomía y vinos de una variedad formidable. Y sin abandonar la propuesta playera, traemos a estas páginas la costa de Vigo, una ciudad que presume de arenas y que este año bate récord de banderas azules.

Les planteamos estos tres destinos para que los tengan presentes estos días en los que habitualmente se proyectan las vacaciones veraniegas y confiamos en que nos elijan para su desplazamiento.

Que tengan un buen vuelo

Estimados pasajeros,
En Air Nostrum estamos de celebración: el pasado 23 de mayo cumplimos nuestras bodas de plata.

Hace 25 años constituimos la primera aerolínea de capital privado que se creaba en España para operar rutas regulares partiendo de cero, tal y como propiciaba la entrada en vigor de la tercera libertad de la Unión Europea.

Innovamos e implantamos en España una nueva fórmula de concebir la aviación regional: aviones de módulo más pequeño, un producto multifrecuencia y un servicio al cliente de alta calidad.

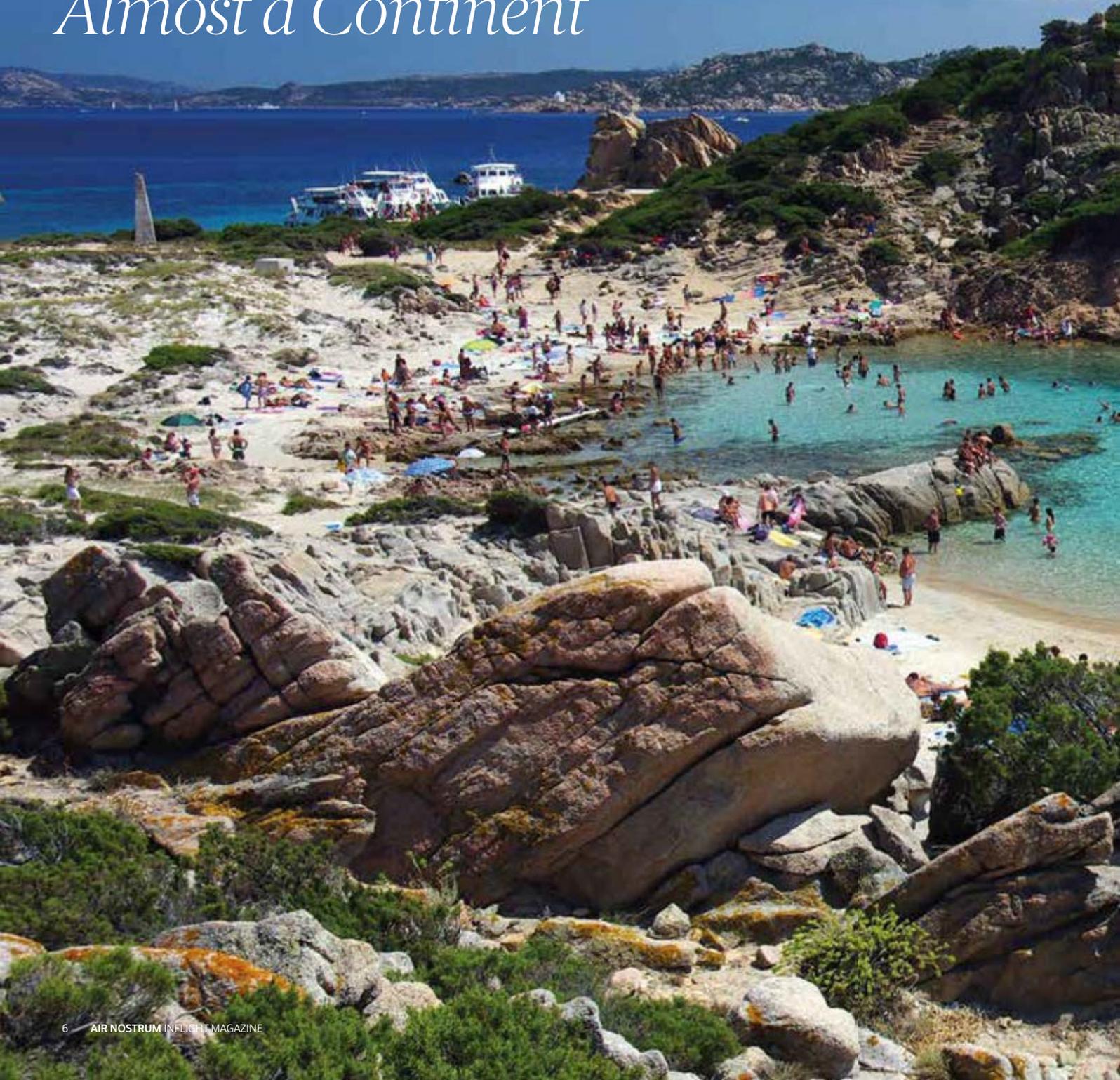
Gracias a contar con la confianza de ustedes, en este cuarto de siglo hemos operado más de dos millones de vuelos y transportado a más de 86 millones de pasajeros en vuelos nacionales e internacionales.

Air Nostrum se ha convertido en la compañía líder en la aviación regional en España y una de las mayores aerolíneas europeas de su clase. Y uno de los pilares de este logro se apoya en nuestro servicio de mantenimiento, que vigila que los aviones estén en perfectas condiciones técnicas. Una

Cerdeña

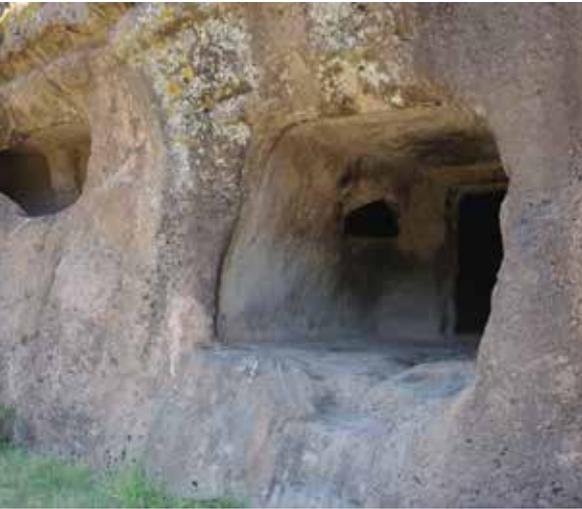
Un pequeño continente

Almost a Continent



Isla Spargi, archipiélago
de la Maddalena.
Spargi Island (Maddalena
archipelago).





Domus de Janas. Bonorva. Domus de Janas. Bonorva

Cuando el escritor sardo Marcello Serra publicó en 1958 su afortunado libro “Cerdeña, casi un continente” estaba convencido de haber atribuido a Cerdeña una definición que se adaptaba bien a sus características geográficas e históricas. Pero nunca se hubiera imaginado que, más de medio siglo después, su libro sería tan actual como entonces y que su título se convertiría en la definición más auténtica de la isla, la de ser un pequeño continente dentro del que se puede encontrar tanta variedad que ningún otro lugar de su tamaño le iguala en el mundo.

Hablamos de una isla que ofrece al turista numerosos atractivos en cualquier periodo del año. Para comenzar, su mar es considerado el más bello del Mediterráneo, tanto que no teme la comparación con los de la Polinesia o el Caribe.

Pero Cerdeña no es solo mar, es naturaleza en su interior, es patrimonio arqueológico y arquitectónico, es artesanía, folclore, cocina, vinos, es la colorida riqueza de sus trajes tradicionales, es la solemnidad de sus fiestas religiosas, son sus carnavales pero a la vez mucho, mucho más.

El interior de Cerdeña, aunque a pocos kilómetros de las concurridas playas, presenta un patrimonio aún desconocido para muchos turistas. Hablamos de las rocas de granito de la Gallura, modeladas a lo largo de milenios por el viento y la erosión hasta asumir extrañas y misteriosas formas.

Hablamos de los bosques de alcornoques, también principalmente en Gallura, que durante el verano, después del pelado de sus cortezas de corcho, adquieren un color carac-



Torralba Nuraghe Santu Antine.
Nuraghe Santu Antine (Torralba).

terístico e inusual entre rojo y marrón.

Hablamos de las montañas de la Barbagia, cuyos picos se cubren de nieve en invierno y donde se encuentra el cañón “Gorropu”, uno de los más profundos de Europa, meta de muchísimos amantes del *trekking* y la escalada libre.

Hablamos de los *nuraghi*, construcciones fortificadas del neolítico, sin igual en el mundo y que aún hoy, casi a la par que las pirámides egipcias, son todo un misterio para los arqueólogos.

Hablamos de las *domus de janas* (literalmente “casas de hadas”) pequeños refugios excavados en la roca, también de época neolítica, pero también de los *Giganti di Monte Prama*, gigantescas y enigmáticas estatuas descubiertas en las excavaciones de la zona del Oristano y ahora conservadas en el museo de Cagliari y de Cabras; y por supuesto de las *tombi de giganti*, majestuosas sepulturas de seres misteriosos erigidas hace varios milenios.

Hablamos de la arquitectura religiosa, de las numerosísimas iglesias de estilo románico que se encuentran por toda la isla.



Aeropuerto de Olbia-Costa Smeralda / Olbia-Costa Smeralda Airport
Air Nostrum vuela de Madrid a Olbia los lunes, sábados y domingos. Air Nostrums connects Madrid and Olbia every Monday, Saturday, and Sunday.



Alcornoque con el corcho retirado. *Debarked cork tree.*



Formación granítica de Gallura. *Gallura's granite formation.*

When Sardinian writer Marcello Serra published his celebrated book *Sardinia, Almost a Continent* back in 1958, he was convinced he'd given an accurate representation of the island, taking into account its history and geography. But what Serra couldn't have imagined is that his book would still be relevant today. This Italian island is a small continent unto itself, full of as many varied landscapes as any other part of the world.

This island offers visitors many tourist attractions all year long. With beaches rivaling the Caribbean and Polynesia, its turquoise waters are second to none in the Mediterranean. That being said, Sardinia is not only known for its sea: with breathtaking natural landscapes, archaeological and architectural heritage, craftsmanship, folklore, gastronomy, wine, religious festivities, and carnivals, this island is more than just a pretty face.

Not far from its crowded shorelines, inland Sardinia is home to fascinating heritage

ready to be discovered. For instance, there are Gallura's granite rocks, which wind, time, and erosion have shaped into mysterious forms. There are also the island's cork forests which, after being debarked during the summer, have a unique reddish brownish colour. The Barbagia Mountains are also worth mentioning. This trekking and free climbing paradise – with its snow-covered peaks during winter – is also home to Gorropu, one of Europe's deepest canyons.

In terms of architectural and archaeological heritage, there are the *Nuraghi* (singular Neolithic constructions which, like the Pyramids of Egypt, are still a mystery to archaeologists), the *Domus de Janas* (literal "fairy houses", small, rock-carved Neolithic shelters), the *Giganti di Monte Prama* (enormous, enigmatic statues found during excavations at Oristano and now kept at Cagliari and Cabras museums), and the *Tombi de Giganti* (majestic burial sites for mysterious beings built millennia ago). Finally, there are also many Romanesque churches to be found on the island.



Basilica Saccargia, Codrongianos.



Tomba di giganti Li Mizzani. Palau.

El mayor reclamo del carnaval es la Sartiglia di Oristano (jinetes al galope que deben ensartar una estrella).

The sartiglia di Oristano (galloping riders who have to thrust a sword across a star) are the carnival's biggest attraction.

Sorprende la belleza, la variedad de colores y la riqueza de las vestimentas tradicionales, de las que existen varios centenares o puede que millares de variaciones, porque cada pequeño terruño en Cerdeña tiene sus propias costumbres, siempre diferentes de las del terruño vecino. Cada traje, sea para hombre o mujer, se adapta a una ocasión particular, matrimonio, luto o vida cotidiana, que se pueden admirar en algunos desfiles espectaculares como la *Cavalcata Sarda* que se celebra todos los años en Sarassí en el tercer domingo de mayo.

Entre las solemnidades religiosas destacan los ritos de la Semana Santa de Alghero, Iglesias, Tergu y Castelsardo, que se hunden en las raíces del medievo, con fieles que participan portando los símbolos de los misterios de la pasión de Cristo embozados con capuchones que les impiden completamente la visión. O como las fiestas de San Eufisio en Cagliari, la del *Redentore* en Nuoro y la de los *Candelieri* en Sassari en donde a la seriedad religiosa, especialmente sentida por la población local, se unen desfiles de trajes tradicionales y la degustación de productos típicos.

No podemos olvidar el *carnevale*, el carnaval, cuyo mayor reclamo es la *sartiglia di Oristano* (jinetes al galope que deben ensartar una estrella), junto a los *mammuthones di mamoiada* (máscaras de madera elaboradas artesanalmente) y el desfile de carrozas alegóricas de Tempio Pausania.

Hablamos de la cocina, pobre pero muy variada. También en este caso cada pueblo y cada terruño tiene su especialidad: de los *culurgiones* de Ogliastra (saquitos de pasta rellenos de patata y queso) a las *panadas* de Oschiri y Berchidda, rellenas de carne de cerdo y verduras; de los quesos de leche de oveja, como el famoso Fiore sardo a las *formagelle*, dulce característico de Pascua a base de queso fresco;



Cavalcata Sarda, Sassari.

de la *suppa cuata* de Gallura (pan remojado en caldo, relleno de abundante queso y horneado) hasta el buscadísimo *porcetto*, lechón asado al espeto que quizá sea el plato más renombrado de toda la gastronomía de la isla; de la *bottarga* de Oristano (huevo de pescado secado al sol y salada) a las varias especialidades marinas en las zonas costeras, y tantos y tantos platos más.

No podemos acabar sin las bebidas. Los vinos de Cerdeña han alcanzado cotas de absoluta excelencia y todos los años, con ocasión de la célebre Vinitaly de Verona, consiguen premios. Entre todos los caldos de la isla merecen una mención particular el Vermentino de Gallura DOCG, un blanco que acompaña perfectamente al pescado, el Cannonau, un tinto particularmente robusto que marida con carnes y el Vernaccia de Oristano, típico vino para postres que rivaliza con el Jerez de Andalucía. Y al final de cada comida, en cualquier restaurante sardo no puede faltar un vasito de Mirto di Sardegna, un licor digestivo, exclusivo de esta tierra, que se obtiene con la infusión de alcohol, azúcar y las bayas de la planta que le da nombre.

En conclusión, resulta evidente que las palabras de Marcello Serra siguen de completa actualidad, sin duda Cerdeña puede verdaderamente definirse como "casi un continente".





De arriba a abajo: Queso Fiore Sardo, Formagelle y Panadas de Oschiri. From top to bottom: Fiore Sardo cheese, Formagelle, and Oschiri's panadas.



La Sartiglia, Oristano.

Sardinia's folk costumes are strikingly colourful and rich. Not only that, there are hundreds – if not thousands – of varieties, with every small village having its own traditions and customs. Every piece of clothing (be it for women or men) has a particular purpose: weddings, mourning, daily life... They can all be seen in spectacular parades such as the *Caravata Sarda*, which takes place every year in Sarassì on the third Sunday of May.

The island's religious spirit can be seen in festivities such as Alghero's Holy Week, Cagliari's Feast of St. Eufisio, Nuoro's *Redentore*, or Sassari's *Candelieri*, the latter being a combination of religiousness, folk costumes, parades, and food tasting.

Furthermore, there are also a multitude of medieval churches – like the ones in Tergu and Castlesardo –, with faithful worshippers carrying symbols representing the mystery of the passion of the Christ and wearing hoods that prevent them from seeing.

Finally, there's the *Carnavale*, the biggest attractions of which are the *Satiglia di Oristano* (galloping riders throwing stars), the *Mammuthones di Mamoiada* (handcrafted wooden masks), and the *Tempio Pausania's* float parade.

The island's local gastronomy is also worth mentioning. Every village has its own specialty: Ogliastra's *cilrigiones* (stuffed pasta with potato and cheese), Oschiri and Berchidda's *panadas* (stuffed with pork and vegetables), local sheep cheeses (like the famous Sardinian *Fiore*), the *formagelle* (a traditional Easter sweet made of fresh cheese), Gallura's *suppa cuata* (baked bread soaked in broth and stuffed with cheese), *porchetto* (roasted, skewered lamb and the island's most famous dish), Oristano's *bottarga* (sun-dried, salted fish eggs), as well as various marine specialities.

Finally, we need to talk about the drinks. Having received several awards at Verona's famous Vinitaly festival, Sardinian wines are the epitome of excellence. Among all of the island's wines, there are some which deserve a special mention, including the Vermentino di Gallura DOCG (a white wine perfect for fish), the Cannonau (a robust red wine great with meat), and the Vernaccia di Oristano (a sweet, dessert wine which rivals Andalusia's Jerez). To top it all up, at the end of every meal, Sardinian restaurants offer diners small glasses of *Mirto di Sardegna*, a traditional digestif consisting of sugar, myrtle berries, and an alcohol infusion.

We can't argue with Marcello Serra's words: Sardinia is truly *Almost a Continent*.

Chris Hemsworth

«Antes de Thor, mi carrera estaba en entredicho»

ENTREVISTA / INTERVIEW: Laura Harding / Press Association / The Interview People - Fotos: Marvel

Encarnar al dios del trueno ha convertido a Chris Hemsworth en una verdadera estrella de talla mundial. Con el estreno de 'Vengadores: Endgame' poniendo punto y final a la saga de Los Vengadores, Chris nos cuenta cómo ha cambiado su vida en los últimos diez años.

Pocos papeles han afectado tanto a la carrera de un actor como el de Thor a la de Chris Hemsworth. Antes de ser elegido para interpretar al dios del trueno en 2009 con apenas 25 años, el papel más conocido de este apuesto australiano era el de Kim Hyde en la serie de televisión Home and away.

Diez años después, Chris tiene 35 años y es uno de los protagonistas de una franquicia valorada en miles de millones de dólares, con la última película de la saga, Vengadores: Endgame, a un paso de convertirse

en una de las películas más taquilleras de la historia. Y si hay alguien consciente de cómo empuñar el martillo de Thor le ha cambiado la vida, ese es el mismo Chris.

«Por supuesto», dice categóricamente. «Antes de Thor, mi carrera estaba en entredicho. No sabía si seguir o no. Iba probando aquí y allá, haciendo audiciones para papeles pequeños... Y de pronto arrancó todo esto y se me abrieron todas las puertas de golpe. Todo lo que he hecho al margen de Marvel se ha visto eclipsado por esta colosal empresa o lo que quiera que sea. Son 10 años de mi vida. Es un montón de tiempo tanto si se trata de trabajo como si no. Todos hemos crecido mientras grabábamos estas películas, al igual que los propios espectadores. Yo me he casado y he tenido hijos. Ha sido como volver al instituto».

Y ha llegado la hora de graduarse: Endgame cerrará una historia que empezó en 2008 con Iron Man y que se ha ido desarrollando a lo largo de las 22 películas que componen el universo cinematográfico de Marvel.

«A estas alturas, todo tiene un tono muy nostálgico. Un sabor agridulce. Seguramente sea la última vez que estemos todos juntos así», dice. «No creo que volvamos a vivir algo parecido en nuestras carreras o que se repita algo similar en la industria. Cada película tenía que funcionar para que la siguiente funcionase también. No dejaba de pellizcarme para ver si estaba soñando. Me decía: "¡Madre mía! ¿Cómo lo hemos bordado tanto?" Ha sido muy especial».

Desde su debut en el papel en Thor, Chris se ha casado con Elsa Pataky y ha



“Before Thor my career was debatable”

Getting cast as the God Of Thunder turned Chris Hemsworth into a global megastar. As the Avengers series gets ready to wrap up with the release of Endgame, he tells Laura Harding how the last 10 years have changed his life.

Few roles have transformed an actor's career as much as Thor has transformed Chris Hemsworth's.

The Australian heartthrob was still best

known for his role as Kim Hyde in *Home And Away* when he was first cast as the God Of Thunder in 2009, at the age of 25.

Now he's 35 and one of the stars of a franchise worth billions of dollars, the latest instalment of which, *Avengers: Endgame*, is poised to be amongst the highest-grossing films of all time.

And nobody recognises how much wielding Thor's magic hammer has changed his life as much as Hemsworth himself.

«For sure,» he nods emphatically. «Before Thor, my career was debatable, and I didn't know if it was going to continue.

«I was sort of scratching around, little bits and pieces, and then this kicked off everything and opened up every door.

«Everything I've done outside of this has been in the shadow of this massive

enterprise, or whatever you want to call it.

«But it's also 10 years of my life, and so whether it was work or not, it's such a huge chunk of anyone's existence.

«We all grew up on these films, kind of like the audiences have.

«I got married, I had kids, it was kind of like going through high school or something.»

Now it's time for graduation - *Endgame* will draw to a conclusion a story that started in 2008 with *Iron Man* and has continued through 22 instalments in the Marvel Cinematic Universe.

«By this point in particular, there is a very nostalgic, bittersweet quality to it,» says Hemsworth, «because it's potentially the last time we are all going to gather like this.

«I don't think we will ever have another experience like this in any of our careers,



tenido tres hijos: una niña de seis años, India, y dos gemelos de cinco, Tristan y Sasha. «Cuando estoy en casa me pongo el traje y les hago llamarme Thor. Así no tengo que estar todo el rato metiéndome y saliéndome del personaje», dice riéndose.

Pero bromas aparte, han sido sus hijos quienes le han permitido comprender el verdadero impacto y la importancia de estas películas.

«Verles emocionados y descubrir con qué se identifican es muy especial, pero creo que no era plenamente consciente de ello hasta que conocieron a Gal Gadot (la intérprete de Wonder Woman en las películas

de DC Comics). Fue en un rodaje en Londres el año pasado. Están obsesionados con Wonder Woman. Han visto la peli como 100 veces. Cuando la conocieron, se quedaron boquiabiertos: la abrazaron, se quedaron embobados mientras hablaba y luego la abrazaron otra vez. Fue una revelación. Un momento muy personal. Me quedé en plan: “¡guau!” porque muchos niños hacen lo mismo conmigo. ¡Ojalá lo hicieran mis propios hijos!», ríe. «Te das cuenta de lo que estas películas significan para la gente: la fantasía, la aventura, la evasión, las pequeñas lecciones que se aprenden de vez en cuando... Es guay».

El hecho de que sus hijos estén fascinados por una superheroína de fuera del universo Marvel no parece molestarle mucho.

«Somos gente muy abierta de mente», dice soltando una carcajada. «Si sus pelis van bien, las nuestras también. Hoy en día la cosa es hacer que la gente vaya al cine».

Y si hay algo que Vengadores: Endgame ha conseguido es precisamente eso: la película ha batido todos los récords de taquilla en China y se encuentra entre las más taquilleras de todos los tiempos en EE.UU. y el Reino Unido.

La noche de antes de esta entrevista, Hemsworth estuvo con sus compañeros de reparto Scarlett Johansson y Paul Rudd y con los directores de la película Anthony y Joe Russo en un cine londinense donde cientos de fans se presentaron disfrazados de sus personajes favoritos.

«Fue alucinante, son los seguidores más entregados y apasionados del mundo. El hecho de que sepan más que tú sobre tu personaje intimida, pero es por eso por lo que hacemos estas películas», dice. «La mejor parte de este viaje es admirar cómo a la gente se le ilumina la cara, la emoción en sus rostros al ver a sus personajes favoritos cobrar vida en la gran pantalla».

Ciertamente, muchos fans tienen un conocimiento tan extenso de los cómics y su universo que el propio Chris ha dejado de intentar ponerse a su nivel.

«Leí algunos de los cómics cuando empezamos con la primera película de Thor y fue en plan: “Vale, lo pillo”, pero luego iba a la Comic-Con y los chavales me decían: “Cuando en el número 463 de Thor...” y yo me quedaba ahí con cara de tonto. Con el tiempo acepté que nunca iba a estar tan versado ni a tener tantos conocimientos del universo de los cómics como ellos. Además, tu trabajo es coger al personaje y hacerlo tuyo. En la primera película intentamos ser lo más fieles posibles a la esencia del personaje, decir a los seguidores del cómic: “Este es el personaje que conocéis”. Pero para cuando hicimos la tercera película (Thor: Ragnarok, dirigida por Taika Waititi), queríamos probar a hacer algo diferente, más personal».

«Somos conscientes de la nostalgia que rodea Vengadores: Endgame. Es la culminación de 22 películas y 10 años de trabajo. La sensación es completamente distinta».



and I'm not sure even in the industry there will be another experience like this.

«Each film had to work in order for the next one to work, in order for this to happen, so I constantly pinch myself and go, 'Oh my god, how did I land this?' and think how special it was.»

Indeed, since Hemsworth made his debut as Thor, he has married his wife Elsa Pataky and had three children, daughter India, six, and twin sons Tristan and Sasha, five.

«I wear the costume at home and I make them call me Thor» he jokes.

«It's just easier, I don't have to slip in and out of character.»

But kidding aside, it was his young children who helped him fully realise how important and influential these kind of films can be.

«It's been special watching them be pretty excited by it all, and watching what they relate to, but it all really hit home when they met Gal Gadot [who plays Wonder Woman in the DC Comics films].»

«We were shooting in London last year and they are obsessed with Wonder Woman, they have seen the movie 100 times and they met her and were just in awe.»

«They were hugging her and then they would listen and then go and hug her again.»

«It kind of hit home for me, it became very personal, I went, 'Oh wow', because I've had kids do that to me.»

«I wish it was my own kids,» he laughs, «but you kind of realise what it means to people, the complete escapism, the fantasy, the adventure, the little lessons that are maybe sprinkled in there too, it's pretty cool.»

He doesn't even mind that his kids are enamoured with a superhero from outside the Marvel universe.

«We are all open,» he says with a chuckle. «If those films do well, our films do well - it's about getting people to the cinema these days.»

And getting people to the cinema is something Avengers: Endgame is certain to do.

The film has already broken pre-release records at China's box office and could hurtle to the top of the charts in the UK and US as one of the highest grossing films of all time.

The night before our chat, Hemsworth was joined by co-stars Scarlett Johansson and Paul Rudd, and directors Anthony and Joe Russo for a fan event in a London cinema, where hundreds of enthusiasts dressed up as their favourite characters.

«It was incredible,» says Hemsworth. «They are the most, intense, enthusiastic fans, that know more about your character than you do and that is

intimidating, but it's why you make these films.»

«The most rewarding part of this journey has been seeing people's faces light up, and the excitement they have to see these characters come to life and watch these films is pretty special.»

Indeed, some of the fans have such encyclopedic knowledge of the comics and their history that Hemsworth has given up trying to match them.

«I read a few comics at the start of this whole journey back in Thor one, and I thought, 'Oh yeah, I get the picture'.»

«Then we started shooting and I would go to Comic-Con and those kind of events and people would ask me: 'You know in book number 463 of Thor's journey...' and I was like, 'Uh-oh!'»

«But then I just sort of gave in to the fact I am never going to be as versed and knowledgeable about that as those people.»

«Also, you have to just take the character on and make it your own anyway.»

«The very first film was about ticking all the boxes and saying, 'This is what you know', and then by Ragnarok [the third Thor film, directed by Taika Waititi] it was like, 'Let's try something different, we can do our own thing.'»

«Now there is a lot of nostalgia and awareness that this is a culmination of 22 films and 10 years worth of work, so it all has a different feel.»

Isla del Rey

Una pequeña
historia europea
*Isla del Rey, a brief
history of Europe*



Restos de la basílica paleocristiana
en primer término y el hospital
detrás. *Remains of the early
Christian basilica (forth) and the
hospital (back).* ■ J. RENEDO

Un pequeño islote en el centro del puerto de Mahón guarda vestigios de un pasado en el que se sucedieron las ocupaciones de británicos y franceses, y desvela un alentador relato de solidaridad con marineros italianos.

Located in the middle of Mahón's port, Isla del Rey houses remnants of a time long passed. An islet that was occupied by the British and French for decades and that hides an encouraging tale of compassion featuring Italian sailors.



No hacen falta excusas para viajar a Menorca. Declarada Reserva de la Biosfera por la diversidad ambiental y sus valores naturales, la isla posee atractivos por todos conocidos que satisfacen a quienes acuden a unas calas que poco tienen que envidiar a las del Caribe, a quienes quieren perderse con su pareja en rincones románticos o a los que su inquietud cultural les lleva a conocer la Menorca talayótica.

Además de estos atributos turísticos, la isla cuenta con un singular atractivo que refleja una parte de la esencia de Europa: conquistas, dolor y sangre, pero también refugio, religión, espíritu emprendedor y solidaridad entre pueblos. Nos referimos a la Isla de Rey, un enclave cuya visita se puede convertir en una experiencia que va más allá de la superficial mirada turística y que es además un espacio natural protegido con una importante flora y fauna autóctonas.

A este islote de poco más de 40.000 metros cuadrados frente a Mahón se le otorga el nombre real por haber sido donde desembarcó el rey Alfonso III cuando en 1287 acudió a conquistar Menorca a los musulmanes. A él se llega tras una corta travesía en unas embarcaciones que salen del puerto de Mahón los viernes y domingos por la mañana.

Conforme la embarcación se acerca al islote se puede apreciar la silueta recortada de una construcción que domina gran parte de su superficie. Se trata de un antiguo hospital militar que, tras años de abandono, un entusiasta grupo de voluntarios está restaurando como testimonio de una parte de la historia de Europa. Frente al hospital se encuentran los restos de una basílica paleocristiana del siglo VI que acredita que la isla estuvo habitada desde la antigüedad.

Durante la dominación británica de Menorca a principios del siglo XVIII el almirante John Jennings transformó unos barracones y cobertizos en un hospital para atender a los heridos de la armada. El hospital se mantuvo a lo largo de la ocupación francesa. Cuando los británicos lo vuelven a ocupar demuelen en gran parte el edificio y lo remodelan sustancialmente. Su configuración actual mantiene el esquema que entonces le diera el almirante Peter Denis: fachadas macizas hacia el mar, con ventanas pequeñas, y abierto en "U" hacia el interior. El armonioso conjunto de tres alas dispone de arcadas superpuestas en las dos plantas abiertas a un jardín, y una torre cuadrangular en la nave central que aporta algo de ligereza a la sensación de robustez que los recios contrafuertes proyectan.

El edificio ha prestado servicio a diversas armadas que han intervenido en el Mediterráneo, como la marina francesa, la holandesa, la americana y la italiana.



El islote con el Puerto de Mahón al fondo. *The islet with Mahón's Port in the background.* ■ J. RENEDO

La Fundación Hospital de la Isla de Rey, con ex jefe del Estado Mayor del Ejército el general Luis Alejandro como presidente, vela por la conservación y promoción del islote y su memoria. "No solo se trataba de reconstruir las piedras, la bella arquitectura del hospital, sino también su alma hospitalaria", señala Alejandro al referirse a la labor de la fundación de recuperar todo lo que albergó durante más de 300 años: cuidados, médicos, investigaciones, avances de medicina y farmacia, etcétera.

Esa preservación no sería posible sin las donaciones de material de personas anónimas y sin la actividad desinteresada de un nutrido grupo de voluntarios que acude los domingos para ayudar en los trabajos de recuperación del edificio y su entorno.

Este es el caso de Antonio Pons, que cada domingo desde hace 14 años acude a la Isla del Rey para colaborar en las labores de rehabilitación. "Vamos unos 50 o 60, algunos jubilados, pero otros todavía en activo, de muchas nacionalidades diferentes, y ayudamos a que esté todo listo para los grupos que nos visitan de toda Europa", asegura Pons, que cuida especialmente de la sala de instrumentos médicos.



Ala central y un lateral del edificio. *The hospital's central wing and side.*

■ FUNDACIÓN HOSPITAL DE LA ISLA DEL REY



El buque-escuela Juan Sebastián Elcano pasa delante del Hospital de la Isla del Rey. *The Juan Sebastián Elcano training ship sailing in front of Isla del Rey's hospital.*



There are many reasons to travel to Menorca. With a wide environmental diversity and an incredible natural heritage, this biosphere reserve has something for everyone: from Caribbean-like coves and beaches, romantic spots, to architectural and cultural heritage from the island's Talaiotic period.

But this Balearic island is also home to a hidden gem. A reflection of Europe's history itself. A tale of conquest, blood, and pain; but also of religion, entrepreneurship and compassion. We are talking about Isla del Rey, an islet often ignored by tourists and a protected natural area with a wide variety of local flora and fauna.

Located in front of Mahón, this 40,000-metre islet – which can only be accessed by boat leaving from the island's capital every Friday and Sunday – gets its name from King Alfonso III, who landed here back in 1287 to conquer Menorca from the Muslims.

As you approach the islet, you can see the outline of a building occupying most of it. It is an old military hospital which is now being restored by a group of volunteers after years of abandonment. This old hospital serves as a testament to the history of Europe itself. The remains of a 6th century early Christian basilica in front of the hospital prove that the island was inhabited since quite early on.

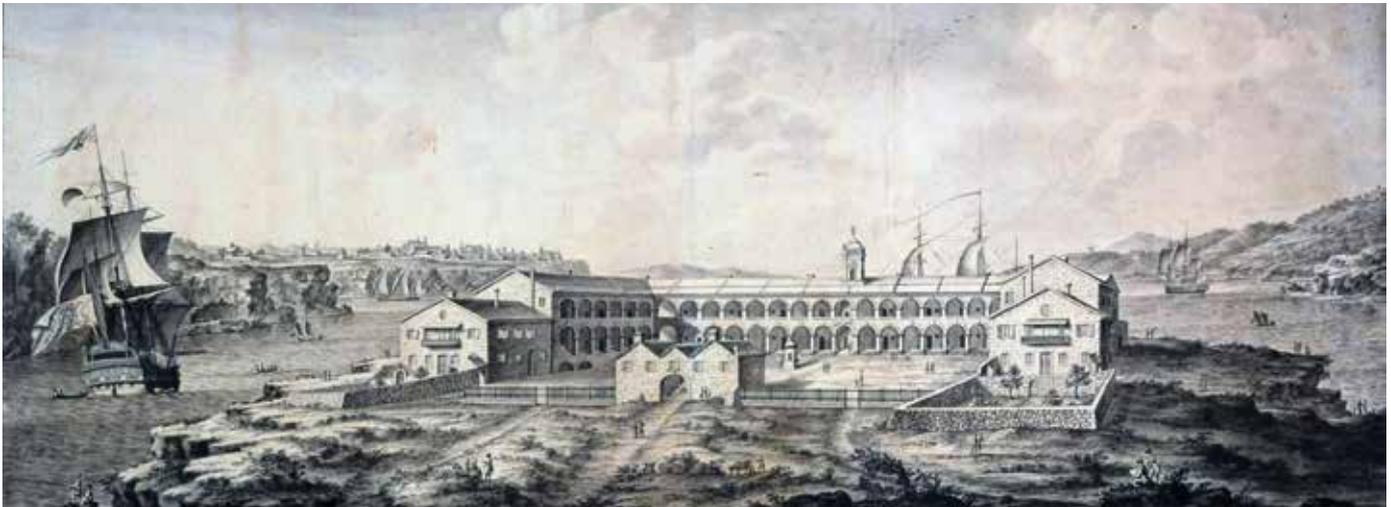
During Menorca's English rule at the beginning of the 18th Century, Admiral John Jennings commanded the construction of a hospital for his men in an area where barracks and huts used to be. This hospital continued to be used during the French occupation, and it wasn't until the return of the British when a big



part of the building was demolished and then rebuilt from scratch.

The hospital's current layout was given by Admiral Peter Denis. This included a "U" shape and solid façades with small windows facing the sea. The hospital is a harmonious two-floor, three-wing complex with overlapping arches that opens to a garden, with the quadrangular tower of the central nave that gives a feeling of lightness to the buttresses' robustness. As time went by, it was used by various navies operating in the Mediterranean, including the French, the Dutch, the American, and the Italian.

Presided by former Chief of Defense Staff and General Luis Alejandro, the Hospital de la Isla del Rey Foundation seeks to preserve and promote the islet and its history. "It's not only about rebuilding rocks and the hospital's beautiful architecture, but its welcoming soul as well," says Alejandro when talking about the Foundation's work, which is none other than



Grabado histórico de vista frontal del hospital. An historic drawing of the hospital's front façade. ■ FUNDACIÓN HOSPITAL DE LA ISLA DEL REY



Maqueta del acorazado 'Roma' realizada por Mario Cappa. Los supervivientes de su hundimiento fueron atendidos en la Isla del Rey. Model of the battleship Roma by Mario Cappa. The people who survived the shipwreck were assisted on Isla del Rey. ■ FUNDACIÓN HOSPITAL DE LA ISLA DEL REY

Visitar la isla y conocer su historia es la mejor manera de recompensar los esfuerzos de estos voluntarios.

Las distintas dependencias nos muestran la huella de los que allí estuvieron y resulta sumamente curioso pasar por la botica, con su colección de carteles de medicamentos; los dormitorios, con sus jergones, la capilla católica o el oratorio anglicano; el quirófano, con su peculiar instrumental; o la sala de autopsias. Además, una imprenta restaurada de más de cien años funciona para imprimir sus propias publicaciones, y unos talleres reparan y restauran algunos de los elementos recuperados.

Otro voluntario destacado es Mario Cappa, un italiano afincado en Menorca, que a sus 85 años acude todos los domingos al islote. Él es uno de los guardianes de la memoria de una historia de solidaridad entre pueblos, la que protagonizaron los menorquines en auxilio de los italianos que llegaron a Menorca tras el hundimiento del acorazado Roma durante la Segunda Guerra Mundial. Más de 2.000 hombres permanecieron durante 16 meses en el puerto de Mahón estableciendo unos lazos de amistad por encima de banderas que han perdurado tres cuartos de siglo. Una pequeña historia europea más para la Isla del Rey.

LUIS ALEJANDRE

Presidente de la Fundación Isla del Rey
President of the Isla del Rey Foundation

— **¿Por qué se involucró en 2006 en este proyecto?**

— Por una mezcla de vergüenza y sentido de la responsabilidad ante el abandono al que las Administraciones —especialmente la municipal— habían sometido a un hospital naval inglés de 1711.

— **¿Qué papel ha desempeñado la concienciación ciudadana? ¿Ha contado con apoyo institucional?**

— Hemos encontrado buen apoyo ciudadano, de empresas, incluso de Casa Real. El apoyo institucional, el justo y a petición de parte.

— **¿De qué está más satisfecho?**

— De la voluntad y cohesión de un sólido grupo de voluntarios de varios países decididos a completar la recuperación

— **¿Qué espinita tiene clavada?**

— No hemos sabido acceder a ayudas europeas cuando el proyecto es claramente multinacional. El hospital ha sido inglés, francés y español. También hemos sufrido toda la densa maraña burocrática que afecta a una instalación histórica situada en un área de especial protección del Puerto de Mahón.

— **¿Cuál es el próximo objetivo de la Fundación?**

— Un centro de interpretación del Puerto de

Mahón que recogería los largos siglos de su historia y un centro de arte auspiciado por la acreditada firma de arte contemporáneo Hauser & Wirth que completará el rico abanico de ofertas culturales que se integran en la Isla del Rey.

— **How did you get involved with the project?**

— It was due to a mix of shame and a feeling of responsibility towards how administrations — specifically local ones — were treating this 1711 English hospital.

— **Which role have citizens played in this project? Did you have any institutional support?**

— We have had support from citizens, companies and even the Spanish Royal Family. As for institutions, they have done just the bare minimum and acted upon request.

— **What fulfills you the most?**

The will and togetherness of this group of international volunteers, who are focused on restoring the building.

— **Is there something you feel gutted about?**

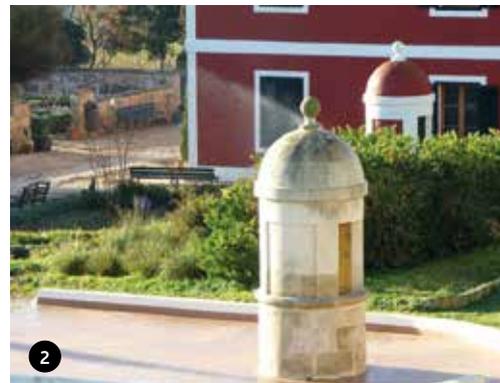
The fact that we didn't get any European funds when this is quite clearly a multinational project. This hospital has been in possession of the English, French and Spanish. Not only that, we had to find a way through the bureaucratic maze surrounding this historic building because it is located on a Special Protected Area.

— **What is the next goal of the Foundation?**

We want to create a Mahón's Port Interpretation Centre to keep records of its long history as well as an Art Centre credited by the Modern Art Gallery Hauser&Wirth. This will complete Isla del Rey's the cultural offer.



1



2



3



4

to recover everything the hospital housed for over 300 years: doctors, research, medical and pharmacological breakthroughs, and so on.

This preservation work is only possible thanks to the donation of material from anonymous benefactors and thanks to effort of a vast group of volunteers that goes there every Sunday to help with restoration work. Antonio Pons is one of these volunteers. For the last 14 years, he has gone to the islet every Sunday to help anyway he can. "We are a group of 50 or 60 people – some active, some retired – from many

1. Sala de farmacia.

Pharmacy. 2. Detalle ornamental junto a la fachada lateral. Ornament detail next to the side façade.

3. Voluntarios trabajando en el jardín.

Volunteers working on the garden 4. Sala de autopsias. The morgue.

FUNDACIÓN HOSPITAL DE LA ISLA DEL REY

nationalities and we try to have everything ready for our European visitors," says Pons, who takes special care of the medical instrument room.

Visiting the islet and getting to know its history is the best way of paying the work of these volunteers. Discovering all the different rooms and the traces of the people who were there is fascinating. Some of the rooms include the pharmacy (with an astonishing collection of medicine posters), the bedrooms (which still have the old pallets), the Catholic chapel and the Anglican oratory, the operating room (with all its instruments), the morgue, the restored, 100-year-old printing press, and the workshops (which are still being used to repair and restore some of the island's elements).

Mario Cappa – an 85-year-old Italian living on Menorca – is another renowned volunteer. Every Sunday, he goes to help with restoration works on the islet. Not only that, he's also one of the people keeping alive the memories of a tale about solidarity between people: the history of how the people of Menorca assisted a group of Italian soldiers who arrived at the island after the shipwreck of the battleship Roma. Over 2000 men stayed 16 on the island, creating friendship bonds beyond nationalities that still exist even to this day. Another European tale for Isla del Rey.

EL ICONO THE ICON

YOHJI YAMAMOTO (TOKIO, 1943)

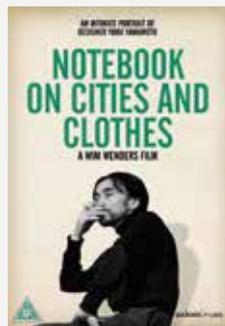
El sensei de la moda / Fashion Sensei

A penas con recuerdos del padre, el niño Yohji se crió en el Japón de posguerra. Su madre viuda tuvo que sacarle adelante entre hilos y costuras. Reticente al oficio (estudió Derecho), en el contacto con la clientela materna empezó a tomar impulso la idea de vestir a una mujer diferente: sin estridencias, ni colores, ni formas pegadas al cuerpo. Decidió volver al París que ya le había anunciado el fin de la alta costura en su época de estudiante desnortado, esta vez con esperanza y la presentación de su primera colección en 1981. En principio no gustó a todos, pero los compradores (siempre ávidos de novedades) se fijaron en él. A partir de ahí se forjó casi en silencio su leyenda, escasas entrevistas con voz pausada e ideas muy claras: gusto por la asimetría, por la ausencia de géneros en sus prendas (pionero del "genderless"), fidelidad al color negro y al monocolor... Su colaboración con Adidas (Y3) supuso el inicio de todas las alianzas entre alta moda y "streetwear" que ahora son habituales, fruto de la ilusión de ver sus diseños reflejados en las calles. Él, que solo quiso vestir a gente común, ha conseguido dotar de una personalidad propia a todos aquellos que portan su prendas. Hasta hoy.



With little to no memories of his father, little Yohji grew up in postwar Japan, with his mother having to make a living out of sewing. Although at first he was not interested in this profession (he had studied law), the contact with his mother's clients gave him the idea of dressing women differently: no stridency, no colours, no tight shapes. In 1981, he went back to Paris – a city which had already left haute couture behind when he visited it during his university years – full of hopes and dreams to present his first collection.

Even if not everyone liked it at first, consumers (always looking for something new) took note. From that point on, a silent legend was born: scarce interviews with a slow-paced voice and clear ideas, a preference for asymmetry, genderless clothing (he was a pioneer in this regard), faithfulness for black and single-colour clothes... His collaboration with Adidas (Y3) began all the alliances between high fashion and streetwear that are nowadays so trendy. The result for his desire of watching his designs on the streets. What began as a desire for dressing up everyday people has resulted in giving a unique personality to everyone wearing his clothes.



EN PANTALLA GRANDE ON THE BIG SCREEN

Wim Wenders llevó al cine su proceso creativo en "Notebook on cities and clothes" (1987), una reflexión oportuna sobre el paso del tiempo, las ciudades y las personas, también sobre sus vestimentas e identidades. También colaboró con Takeshi Kitano en la inolvidable "Dolls" (2002) creando el expresivo vestuario de los protagonistas. Win Wenders brought Yamamoto's creative process to the big screen in Notebook on cities and clothes (1987). A reflection not only about the passage of time, cities, and people, but also on clothing and identity. He also collaborated in Takeshi Kitano's masterpiece Dolls (2002) by creating the main characters' expressive costumes.

Foto: Yohji Yamamoto; Matthew Donaldson, CC BY 3.0

TEST TENDENCIA TREND TEST

Llevar la casa encima Take your house with you

Los tejidos que habitan el hogar ("chinoiserie", brocados, jacquard, los sencillos cuadros de vichy de las mantelerías...) viven una segunda oportunidad, más dinámica, en las prendas de esta primavera. Patronaje de líneas sencillas donde lo importante es el dibujo. No es una excentricidad pasajera: el "trompe l'oeil" (¿es jarrón o abrigo?, ¿es pantalón o mantel?) hará que pervivan en su armario por siempre. La clave es la originalidad. House fabrics (chinoiserie, brocade, jacquard, simple Vichy tablecloth...) have a second, more dynamic chance in this year's spring clothing. Simple patterns in which the drawing is the most important. This is no eccentric passing trend: the trompe l'oeil (is it a vase or a coat? Trousers or tablecloth?) will stay in your wardrobe forever. The key is originality.



COLECCIÓN NANTUCKET, WEEKEND MAX, MARA.

MAPA DE TIENDAS STORE MAP



Tradición y modernidad Tradition and modernity

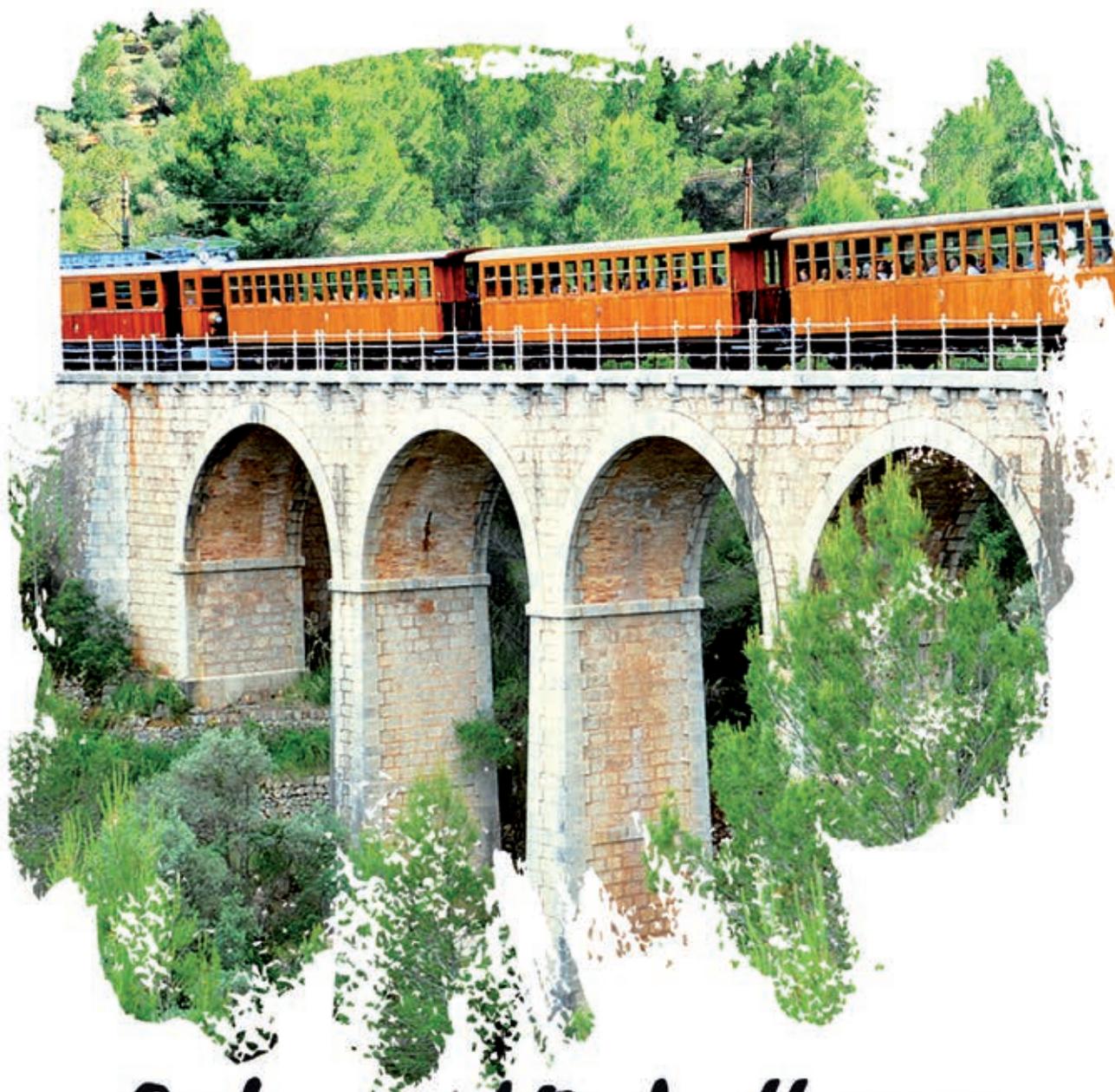
La línea masculina de la nueva colección de Vidorreta SS19 plantea comodidad y calidad en una serie de alpargatas fabricadas en rejilla de ante troquelada, serraje, lino, o esparto que hasta se transforman en cómodas sneakers. Fabricadas a mano en España, desde 1979. The men's line of the new Vidorreta SS19 collection offers comfort and quality in a series of espadrilles made from die-cut suede, split leather, linen or esparto. They are even used to make highly comfortable trainers. Handmade in Spain since 1979.

Web: vidorreta.com



• 1912 •

**FERROCARRIL
DE SÓLLER**



Sube y déjate llevar
Come on board and enjoy the ride



Plaça d'Espanya. Sóller. 971 63 01 30 • Plaça d'Espanya. Palma. 971 75 20 51
www.trendesoller.com

Chefs al dente *Chefs 'al dente'*

La emoción es lo que cuenta *Passion is what matters*

FERNANDO ALCALÁ (cocinero revelación de Madrid Fusión 2019) estudió Derecho pero ejerciendo en Suiza una llamada de su padre proponiéndole hacerse cargo de un restaurante sito en los bajos de la casa de la abuela cambió su destino, o le salió al encuentro. Su restaurante Kava en Marbella es un refugio con referencias de allí y de allá, pero sobre todo, fundamentado en las cuidadas apetencias de su propietario y chef.

— **¿Qué es lo más importante que aprende un cocinero autodidacta?**

— A fracasar y a equivocarme, que es una fase vital del aprendizaje, y a saber gestionarme a nivel mental y personal. Una vez que dejas de lado complejos y te propones aprender y dar de comer bien a tus comensales, todo llega de manera natural. Mi manera de formarme es siendo inconformista y crítico conmigo mismo, además de salir a comer a restaurantes y entender el trabajo de compañeros de profesión.

— **Cambia de carta a diario, diez platos que varían según mercado y la temporada con tres ingredientes base por plato, ¿cómo lo consigues?**

— El truco es la relación con los proveedores. A mí me conocen desde que soy pequeño en el mercado, saben cuáles son los ingredientes que me pueden gustar. Es un reto y a veces estresante tener que reinventar la carta cada poco, pero me mantiene siempre atento y ágil mentalmente. Los platos serán cada vez más redondos con el tiempo pero sin perder la frescura que les caracteriza.

— **Pero hay uno invariable: col con sofrito XO.**

Es un plato que no es ni el más vendido, ni



el más estético y llamativo a nivel de nombre, pero que no deja indiferente a nadie. Y eso que hablamos de un humilde trozo de col con una picada de cerdo aliñada; pocas mezclas son más clásicas del recetario europeo que ésta.

— **¿Qué sabores o ingredientes describen su cocina?**

No me gusta encorsetarla en un estilo predefinido. Se trata de mi estado de ánimo y apetencia como comensal. Son los platos que me apetece comer en ese momento. No conozco manera más honesta de llegar al cliente, no sería justo moverme solo por modas, cocinas o productos que no me gustan o no disfruto comiendo.

— **¿Y en sus viajes qué le ha impresionado más?**

— Los aliños del sudeste asiático, llenos de aristas amargas, dulces, picantes, ácidas... Lo sabroso de la taiwanesa, la perfecta fu-

sión natural de la cocina vietnamita, que coge lo mejor de la cocina china, francesa y tailandesa. La simplicidad y elegancia de la comida libanesa. También me apasionan los recetarios antiguos nacionales, que esconden joyas olvidadas que hoy en día serían catalogadas como "modernas".

— **Recientemente ganó el premio a la mejor tarta de queso de España.**

— Es "la tortilla de los postres" por varias razones. La primera es la popularización que ha adquirido; pocos restaurantes no la ofrecen en su carta. La segunda es la polémica que genera: que si fluida, que si cuajada, sin sabor a queso de verdad... Y la tercera es el hecho que todos utilizamos una base de ingredientes similar con resultados completamente diferentes. En nuestro caso utilizamos ingredientes de calidad y le incorporamos quesos de que serías próximas.

— **¿Qué nombres propios son su faro o guía?**

— En primer lugar a nivel personal y profesional, está mi padre, es mi ejemplo de integridad, trabajo y cercanía. En el mundo gastronómico, Dani García por su capacidad de reinención, Mauricio Giovannini (Messina) por ser una persona en la que siempre busco consejo de cocinero y amigo. Y David Muñoz por su capacidad de trabajo, pasión y fortaleza mental.

FERNANDO ALCALÁ (Madrid Fusión 2019 Best New Chef awardee) was destined to become a lawyer, but while he was working in Switzerland, he received a call from his father asking him to take charge of a restaurant at his grandmother's house. And so, he changed his destiny, or rather went to its meeting. Located in Marbella, his restaurant (Kava) is a shelter, with references here and there and with his personal preferences as pillars.

– **What's the most important thing a self-taught chef needs to learn?**

– To fail and to make mistakes – that's the most important part in any learning process – and how to manage him or herself both mentally and physically. Once you leave your complexes behind and start focusing on learning and cooking well for diners, things come more naturally. When it comes to learning, I am very critical about myself and I try to go to other restaurants and understand how other chefs work.

– **You change the menu every day: ten different dishes changing depending on the season and on what your local market is selling with three base ingredients per dish. How do you manage to do it?**

– The supplier is the key. People from the local market have known me since I was little. They know what I like. Changing the menu so frequently is a challenge, but it keeps me alert and quick-witted. It allows me to cook and continue to improve new dishes that never get old.

– **The exception being cauliflower with fried XO.**

– It isn't my best-selling dish, neither the most aesthetic one nor the one with the most striking name, but it certainly doesn't leave anyone indifferent. And it is just a humble piece of cauliflower with seasoned minced pork: a classic European recipe.

– **Which flavours or ingredients would you use to describe your cooking style?**

– I wouldn't frame it on any particular style. It depends on my mood, my preference as a diner, and on what I want in a particular moment. That's the most honest way of connecting with the client.



I wouldn't feel comfortable with following cooking or ingredient trends that I don't like or that I don't feel like cooking.

– **What inspiration have you taken from the places you have visited?**

– Southeast Asia's bittersweet, spicy, acid seasoning: The tastiness of Taiwanese gastronomy, the perfect natural fusion that is Vietnamese cuisine (a mix of Chinese, French and Thai food), the simplicity and elegance of Lebanese food... That being said, I am also very passionate about old Spanish recipes: hidden gems that nowadays would be recognised as modern cuisine.

– **Your cheesecake was recently awarded the Best Cheesecake in Spain.**

– There are many reasons why I think this is one of the most popular desserts in the world. First, it's so widespread that it can be found in almost any restaurant. Secondly, there's a lot of controversy surrounding it: is it better as a liquid

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

EL RESTAURANTE QUE MÁS FELIZ ME HA HECHO HA SIDO "Zuberoa" PORQUE es sinceridad gastronómica en estado puro.

MI PLATO FAVORITO ES arroz en todas sus versiones y los calamares en su tinta. **PARA COMER LA MEJOR COMPAÑÍA ES** Ana (mi pareja) y mi familia. **EL INGREDIENTE QUE MÁS FASCINACIÓN ME PRODUCE ES** la patata. **PARA RESOLVER UN LITIGIO A LA MESA COCINARÍA** una lasaña. **ME GUSTARÍA COCINAR PARA** Rafa Nadal (el mejor deportista de la historia). **EN LOS PRÓXIMOS CINCO AÑOS KAVA SERÁ** lo que se proponga ser.

THE RESTAURANT WHICH HAS MADE ME THE MOST HAPPY IS Zuberoa BECAUSE it is pure gastronomical honesty. MY FAVOURITE FOOD IS rice (in all shape or form) and squid in black ink. THE BEST PEOPLE TO EAT WITH ARE Ana (my partner) and my family. THE MOST FASCINATING INGREDIENT IS potatoes. TO SOLVE A DISPUTE AT THE TABLE, I WOULD COOK lasagna. I WOULD LIKE TO COOK FOR Rafa Nadal (the best sportsman in history). IN THE NEXT FIVE YEARS, KAVA WILL BE whatever we want it to be.

or solid? Does it have to taste like real cheese? Finally, even if we all use the same base ingredients, the results are completely different. In our case, we use high-quality ingredients and add cheese from nearby dairies.

– **Who do you consider to be your inspiration? Your role model?**

– On a personal and professional level, I have to say my father: he's an example of integrity, hard work, and closeness. On a gastronomical level, I would say Dani García – because of his ability to reinvent himself –, Mauricio Giovanini (Messina) – a good friend and colleague I always look for –, and David Muñoz – because of his hard work, passion, and mental strength.

Kava

▶ Av. Antonio Belón, 4. 29601 Marbella (Málaga). Tel: 952 82 41 08.

Instagram: @kavamarbella



Vigo presume de turismo

Vigo brags about tourism



La ciudad posee playas para todos los gustos, desde las familiares a las más salvajes, y este año bate récord en banderas azules. Un destino perfecto para los amantes del mar.

This city has all sorts of beaches: from family-friendly sandbanks to wild coves. Not only that, this year it has the record for the largest number of blue flags in Spain. An ideal destination for beach lovers.

El fascinante azul de Vigo saluda desde casi todos los rincones de la ciudad y acercarse a él es muy sencillo ya que cuenta con nada menos que 45 arenales. Desde los más extensos, como Samil, hasta los más íntimos y coquetos, como Saiáns o Santa Baia, pasando por la belleza salvaje de las islas Cíes, la ciudad se convierte en el destino perfecto para los amantes del mar.

Las playas urbanas están a escasos 10 minutos del centro, la arena es blanca y fina, el agua transparente y el ambiente, para todos los gustos: hay playas familiares, calas salvajes, arenales con olas para practicar deportes acuáticos e incluso territorios abiertos al nudismo.

Este año diez playas viguesas —una más que en 2018— y tres senderos litorales han sido distinguidos con la bandera azul por la calidad de sus aguas, la información y la educación ambiental. La urbe gallega se alza como la primera gran ciudad española con más enseñas, un dato que consolida el potencial turístico que posee, especialmente en la época estival, y que acredita un espacio natural de primerísimo nivel.

¿Y si recorremos buena parte de estos arenales en un paseo por la línea de la costa? Los que acepten la propuesta pueden comenzar en la playa de O Adro, en Bouzas, e ir caminando por la costa descubriendo pequeños arenales como los de Carril, Santa Baia, Mourisca, Fontes, Tombo do Gato, Argazada y llegar hasta las dos playas principales de la zona: Samil y O Vao.

Samil es la playa para familias más populosa de Vigo y la más grande de la ciudad, con casi 2 kilómetros de largo y 15 metros de ancho. Si busca una playa para disfrutar con los niños, este es su lugar. Con su amplio paseo, tres piscinas de agua salada gratuitas, canchas de baloncesto, pista de patinaje, parques infantiles, restaurantes, cafeterías, zonas verdes... es, sin duda, el arenal más animado durante todo el año y resulta imposible aburrirse en él.

Incluso los que buscan más que sol y agua disfrutarán durante su jornada en Samil. Visitar el Verbum, un museo interactivo sobre todos los ámbitos relacionados con la comunicación humana, es una original propuesta cultural. Tampoco se puede uno marchar sin hacer una parada en alguna de las terrazas del paseo para tomar el aperitivo o ver la puesta de sol. Un espectáculo grandioso.

O Vao, por su parte, podríamos decir que es la playa de los jóvenes: un enorme arenal de 45 metros de ancho ideal para pasar las tardes de verano con amigos, jugar un partido de fútbol o *voley playa*, aprender a hacer *windsurf* o salir a navegar.

De arena finísima, O Vao es uno de los arenales de Vigo más espectaculares. Se encuentra a pocos metros de la Finca Mirambell, que alberga el yacimiento arqueológico de la Villa romana de Toralla y, en verano, ofrece fantásticas visitas teatralizadas.

Tanto el arenal de Samil como el de O Vao





This city has all sorts of beaches: from family-friendly sandbanks to wild coves. Not only that, this year it has the record for the largest number of blue flags in Spain. An ideal destination for beach lovers.

Vigo's fascinating blue welcomes visitors from almost every corner of the city. With over 45 sandbanks and beaches, discovering these blue waters is very easy: from large beaches such as Samil, to other more intimate, charming ones like Saiáns or Santa Baia, to the virgin, beautiful Cíes Islands, this is the perfect destination for beach lovers.

Vigo's fine white sand, crystal-clear water urban beaches are just 10 minutes away from the city centre. This city has something for everyone: from family-friendly beaches, to wild coves, to sandbanks perfect for water sports lovers, to even nudist beaches.

This year, 10 of Vigo's beaches (one more than in 2018) and three of its coastal paths have been awarded the blue flag distinction for the quality of their water, the information they provide and their environmental awareness efforts. Vigo is the Spanish city with the most reviews, further proving its touristic potential – especially during summer – and first-rate natural spaces.

What about discovering these beaches while strolling down the shoreline? For those interested, the tour begins at O Adro beach (Bouzas). From there, you will encounter small sandbanks like Carril, Santa Baia, Mourisca, Fontes, Tombo do Gato, or Argazada. Finally, you will arrive at the two main beaches in the area: Samil and O Vao.

Samil is Vigo's most popular family beach as well as the biggest one in the city, at more than 2 kilometres long and 15 metres wide. If you happen to be looking for a beach for kids, this is the place to go. With a large promenade, three free saltwater pools, basketball courts, playgrounds, restaurants, cafes, and green areas, this is without a doubt the most vibrant, interesting beach in the city.

And for those looking for something more than just sun and water, Samil is also for you: Verbum, an interactive museum about human communication, is an original cultural proposal. We also recommend that you have a snack at one



son ideales para personas con movilidad reducida ya que cuentan con numerosos dispositivos de accesibilidad que van desde plazas de aparcamiento reservadas a pasarelas de madera que permiten acceder en silla de ruedas hasta la orilla. Además, ambas disponen en verano de “sillas anfibia” para que estas personas puedan disfrutar del placer de adentrarse en estas aguas limpias y transparentes con total tranquilidad.

Aunque desconocidas para la mayoría de los turistas, nadie debería irse de Vigo sin visitar las playas que se encuentran al pie del Monte da Guía: A Punta, A Lagoa, Areiño, Ríos... La más conocida de las diez que conforman el litoral de Teis es A Punta. En las cartas náuticas antiguas aparecía cómo «Punta Areiño», debido a la gran extensión de arena que la conforma, solamente visible en todo su esplendor en el momento de la bajamar. Durante este espectacular fenómeno natural se puede disfrutar del placer de caminar por el lomo de arena que queda al descubierto, mientras el mar lo rodea. Sus aguas transparentes y su gran banco marisquero son el sello de calidad de esta playa.

Elija su playa de Vigo y disfrute de la mejor cara del Atlántico.



Cies, las imprescindibles

Cies Islands, a mandatory visit

► Situadas en la entrada de la Ría, las Islas Cies son la joya natural de Vigo y sus playas tienen fama internacional. Este paraíso está reconocido como Parque Nacional pero además se encuentra en pleno proceso para convertirse en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, lo que otorgará la máxima protección a su rico ecosistema marítimo y terrestre. Si hablamos de playas no podemos dejar de destacar la de Rodas, que el prestigioso periódico *The Guardian* calificó como “la mejor playa del mundo”. Sus aguas cristalinas y su arena finísima y blanca enamoran a todos y cada uno de sus visitantes. Pero tampoco hay que perderse el complejo dunar de Figueiras y su playa, conocida también como la de los Alemanes, donde se permite practicar nudismo

y tiene una espectacular belleza abrigada por un bosque. Y la de Nosa Señora, con vistas privilegiadas a la isla Sur o San Martiño.

*Located at the entrance of the estuary, Cies Islands are the crown jewel of Vigo's natural resources. With famous beaches known all around the world, this natural paradise has been declared a National Park and is in the process of becoming a Unesco World Heritage Site, protecting its rich marine and terrestrial ecosystem even more. When talking about its beaches, we must mention Rodas beach, which was described by the prestigious newspaper *The Guardian* as “The best beach in the world”. With turquoise crystal waters and white fine sand, everyone will fall in love with it. Figueiras dune complex and its beach – also known as the Playa de los Alemanes – is also equally as beautiful. Surrounded by a forest, it is a well-known nudist area. Finally, there's also Nosa Señora, with views to San Martiño Island (known as South Island).*



of the promenade's terraces or witness the magnificent sunset. A truly breathtaking spectacle.

O Vao, on the other hand, can be described as a youth beach: this 45-metre wide sandbank is perfect for spending summer afternoons with friends, playing football or volleyball, learning to windsurf, or going sailing. This fine sand beach is one of Vigo's most spectacular sandbanks. Furthermore, it is located a few metres away from Finca Mirabell, home to the archaeological site of Toralla, a Roman villa which offers dramatised tours during the summer.

Both Samil and O Vao are also ideal for people with reduced mobility, as they offer many accessibility options including reserved parking spaces and boardwalks to access the shore on a wheelchair. Not only that, but they also offer amphibious chairs so people can enter these peaceful, crystal-clear waters.

Less known by most visitors, the beaches located at the foot of Monte da Guía are equally beautiful: A Punta, A Lagoa, Areiño, Ríos... From the ten beaches that make Teis coast, A Punta is without a doubt the most astonishing one.

Named Punta Areiño on the old nautical charts due to its sand, this beach is only fully visible at low tide. During this spectacular natural phenomenon, you will experience the pleasure of walking on the open sand surrounded by clear waters. This, together with its shellfish fauna, translates on a high-quality beach.

So, choose a beach and enjoy the Atlantic ocean's most friendly face.



PRIMERA PERSONA
FIRST PERSON

Marcos Tavío

EL CHEF QUE
BUCEA
EN SUS ORÍGENES
*A CHEF DIVING
IN SEARCH
FOR HIS ORIGINS*

El haber podido vivir y trabajar en 17 países ha dado a Marcos Tavío una perspectiva diferente sobre su tierra: Canarias. Este chef y experto buceador ha acabado sumergiéndose también en el pasado de las islas para contar su historia a través de la gastronomía. Desde 2018 lo hace a través de un proyecto tremendamente original: Aborigen, cocina de archipiélago.

Está en Santa Cruz de Tenerife, concretamente en la Casa del Duque, hoy integrada en los jardines del Hotel Mencey. Tras una cuidadosa reforma es ahora un singular restaurante donde Tavío, apoyado por un equipo tan solvente como enamorado de lo que hace, propone a los comensales viajar a través de las islas. No es un tópico o una frase vacía: solo hay que cerrar un momento los ojos y sentir con intensidad lo que se come, pues con cada plato se recuperan sabores de cada una de las ocho islas (si: son ocho desde junio de 2018, cuando La Graciosa, al noroeste de Lanzarote fue



nombrada oficialmente como octava isla)

Al regresar a su isla, el chef vio la cantidad de cosas interesantes que se habían perdido en gastronomía siempre en favor de sabores importados. No está en absoluto en contra de lo exótico y de hecho es un gran conocedor y ejecutor de la cocina oriental, aunque su pasión es recuperar la esencia canaria en los fogones y sobre los platos.

En la casa se apuesta al 100% por el producto local, una materia prima que pasa por los

microclimas y orografía de las islas. Todo es de temporada, sabroso, auténtico y sorprendente incluso para los canarios, que en algunos casos recuerdan vagamente que sus mayores cocinaban algunas de las propuestas que aparecen en la mesa, en la barra de la cocina o en el jardín de la casa, porque Aborigen también es la experiencia de ir probando cosas nuevas en sitios diferentes. Una genialidad ya reconocida con los primeros galardones y sobre todo por quienes van a comer allí, que para Tavío son el verdadero premio con la fidelidad.

Marcos Tavío has lived in over 17 countries which has given him a different perspective from his homeland: the Canary Islands. This part-chef, part-diver has ended up diving deep into the islands'

past in order to tell their history through gastronomy. Since 2018, he has done so by carrying out an incredibly original project: Aborigen, the archipelago's food.

His base of operations is located at Santa Cruz de Tenerife. At Casa del Duque – today part of Hotel Mencey's gardens –, to be precise. After a careful refurbishment process, it is now a unique restaurant in which Tavío and his team offer diners a passionate trip through the islands. This is not a cheap catchphrase, though: close your eyes and pay attention to what you are eating, because every single recipe has ingredients from the archipelago's eight islands (yes, you have read right: eight. On June 2018, La Graciosa Island – located northwest from Lanzarote – was officially recognised as the Canary Island's 8th island).

After coming back to his island, he realised how many interesting flavours had been lost due to new tastes from abroad. Even if he has nothing against exotic cuisine and is in fact a big oriental food enthusiast and expert, he is passionately determined to recover the essence of the Canary Island's gastronomy.

His restaurant is 100% committed to local products. Raw ingredients which pass through all of the islands' microclimates and terrains. Every single one of them is seasonal, tasty, authentic, and surprising for locals. Some of them even remember vaguely how their grandparents used to cook some of the dishes offered here at the table, the kitchen bar, or at the garden. Aborigen is also about trying new things in new places. A genius establishment that has already won its first awards. For Tavío, the real awards are its loyal customers.



‘Botánico Slim & Wellness’

O cómo recuperar la forma disfrutando de una cocina exquisita

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden es-trena 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.



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

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.

Lugares y rincones *Nooks and crannies*

RESTAURANTE ABADÍA D'ESPI VALENCIA

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

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



HOTEL MIRAMAR VALENCIA

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

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



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€



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.



Empezar el verano con buen pie

Start the summer on the right foot

■ Ya tenemos delante el tan esperado verano, y los fines de semana empiezan con paseos que dejan las olas del mar rozando nuestros pies y pueden acabar con algún que otro baño tonificante. Es la temporada de las sandalias y toca lucir los pies desnudos, es el mejor momento para una buena pedicura y un rojo que haga resaltar nuestros pies. Si bien la mejor recomendación es tenerlos cuidados todo el año, ya que cuando nuestros pies no están bien todo nuestro cuerpo se resiente, no entremos en crisis si no ha sido así, y manos a la obra con la solución. La mejor recomendación es ponernos en manos de profesionales, ya que el cuidado de los pies va más allá de la pura estética. ■ Resultado de imagen de vogue pedicures Summer is just around the corner. Now, your weekends begin with strolls down the beach, the sea caressing your feet and even taking an invigorating dip! This is sandal season: the perfect time to show off your feet. A nice pedicure and a red nail polish might come in handy. Although we recommend you take care of your feet all year long due to the effect they have on your body, do not panic if you haven't: we have a solution for you! First, we recommend you seek professional help, as taking care of your feet is much more than just pure aesthetics.

PEDICURA EN CASA / HOME-MADE PEDICURE

1

Exfoliación húmeda e hidratación de los pies

Wet peeling and moisturising



Exfoliante de menta y piedra pómez de **THE BODY SHOP**. The Body Shop's Peppermint cream pumice stone (12 €)



CHAMOS ACACI Mascarilla exfoliante para pies. Foot peeling pack (20 €)



AVEDA. Crema nutritiva para pies. Foot Relief Moisturising Cream (9 €)



Mascarilla de noche **BETER** para uñas, las hidrata, las repara y las vigoriza. Contiene vitamina B5, proteína de trigo y aloe vera. Overnight Repair Nail Mask (€ 5,90). It rehydrates and invigorates damaged nails. With vitamin B5, wheat protein, and aloe vera. (5,90 €).

2

Piedra Pomez o limas para las asperezas

Pumice stone or foot files for dead skin treatment



Diamancel, Pulidor de pies. Foot buffer (40 €)



Lima de pies electrónica Velvet Smooth Diamond, de **DR. SCHOLL**. Velvet Smooth Diamond electric foot file (25 €)

3

Lima las uñas siempre en cuadrado y a ras del dedo

Square nail file for short nails



Lima fibra de vidrio de **BETER**, una lima de grano medio (180) por una de sus caras, y de grano fino (220) por la otra (1,90 €). Fibreglass nail file with 120/180 grain.

5

Esmaltado por capas: base protectora, esmalte y brillo

Three layer nail polishing

Base Coat Endurecedor de MIA Cosmetics, una firma francesa *cruelty-free*. Esta base rellena estrías, alisa las uñas y aumenta la duración del esmalte. Strengthen Base Coat. This cruelty-free product fills ridges, smooths nails and boosts the effect of the nail polish. (€ 6,95)



4

Empujar e hidratar las cutículas con un aceite o crema específico

Pushing and moisturising cuticles with a specific cream or oil



Aceite para cutículas de **OPI**. Cuticle Oil (15 €)



Mavapen de **MAVALA**, aceite nutritivo en formato lápiz que sirve también para empujar la cutícula directamente. Mavapen: a handy pen with nutritive oil that also allows you to push back cuticles.

6

PEDICURA PROFESIONAL

PROFESSIONAL PEDICURE

PEDI:MANI:CURE

por Bastien González, está en los hoteles más selectos del mundo, y en España en el Mandarin Oriental Barcelona. Es probablemente la mejor manicura del mundo, absolutamente asombrosa. Os aseguro que si la probáis una vez no la olvidaréis jamás. By Bastien González, is offered at some of the world's most exclusive hotels. In Spain, you can experience it at the Mandarin Oriental Barcelona Hotel. This is probably the best, most amazing manicure in the world. If you go once, you'll come back. You have my word.

7

PEDICURA DRY TACHA

en Madrid, recomendable, su tratamiento de pedicura en seco, ofrece un protocolo único con herramientas y productos de las marcas más renombradas para resultados duraderos. A must go. Its dry pedicure treatment follows a unique protocol. With tools and products from renowned brands, it has a long-lasting effect on your feet.

8

LE PETIT SALON,

en Madrid y Valencia. Disfruta de un completo ritual que abarca minuciosa eliminación de durezas y callos, peeling, hidratación en profundidad, por supuesto, esmaltado a la última que te durará semanas. Enjoy an extensive ritual: with callus and dead skin removal, peeling, deeply moisturising and long-lasting nail polishing!

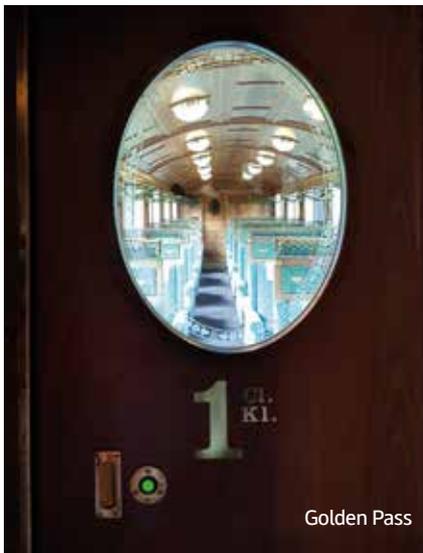
Vías históricas para disfrutar del paisaje

El pasado mes de mayo Turín ocupaba la portada de esta revista. La capital del Piamonte, una de las grandes 'tapadas' de Italia, que muchos viajeros descubren por primera vez gracias a Air Nostrum, tiene siempre como fondo unos impresionantes Alpes que comparte con Suiza. Este mes vamos a pasar al otro lado de esas montañas para conocer tres maravillosos trenes con historia. Unos servicios ferroviarios puntualísimos, aunque aquí lo realmente importante al margen de llegar es el viaje en sí mismo.

Empezamos por el de recorrido más corto: el ferrocarril **Montreux-Rochers, de Naye**, un pequeño tren reforzado por un sistema de cremallera que supera grandes pendientes. De hecho, en ciertos tramos llegan a tener un 22% de inclinación. Arranca en la estación central de Montreux, junto al célebre Grand Hôtel Suisse-Majestic, para cubrir 10,3 kilómetros en los que se pasa de los 390 metros de altura en los que está la estación de salida a los 1.970 en los que acaba la línea. El recorrido es espectacular y ver cómo el lago Léman va quedando cada vez más abajo mientras nos acercamos a unas montañas copiosamente nevadas incluso a finales del mes de mayo es todo un regalo



Rochers de Naye



Golden Pass



Golden Pass



Rochers de Naye

para los ojos y las cámaras de fotos. Si ahora es impresionante, habría que imaginar las sensaciones que este ferrocarril debió sugerir en 1892 cuando se abrió un primer tramo, que fue luego completado en su totalidad en 1909.

Desde Montreux parte otra línea que es una delicatesen para los apasionados de los trenes, la naturaleza y la belleza en general: la que lleva hasta el pueblito de Zweisimmen. Es una línea de 70 kilómetros que se cubre en dos horas cruzando paisajes impresionantes, e incluso tiene estación en una zona tan exclusiva como Gstaad, nombre que evoca directamente a la *jet set* mundial. De hecho, esta localidad tiene un aeropuerto muy frecuentado por aviones privados y una pista de vuelo que corre en paralelo a este servicio ferroviario, llamado comercialmente **Golden Pass**. Se puede disfrutar de su recorrido en dos tipos de tren: uno moderno y panorámico, con asientos VIP y visión total en la parte delantera, pues la cabina de conducción se ha situado en la parte superior, a modo de puente de mando, o bien en el llamado Belle Époque, que ha recuperado el estilo clásico del antiguo Golden Mountain Pullman Express de los años 30. Es una composición con coches inspirados en el Orient Express y que en su actual configuración ha conseguido recuperar ese espíritu. Disfrutar a bordo



Three historic routes to enjoy the landscape

Last month's cover was dedicated to Turin, Piedmont's capital – one of Italy's lesser-known destinations that many people got to know a little bit better thanks to Air Nostrum – has a very impressive background image in the form of the Alps, a mountain range that the city shares with Switzerland. In this article, we are going to spend some time in these mountains in order to get to know three wonderful, always on time, historic trains. As always, the important thing here isn't the destination, but rather the voyage itself.

Let's start with the shortest trip of the three: **Naye's Montreux-Rochers Railway**, a small train strengthened by a rack railway system that allows it to operate on steep grades up to 22%. Departing from Montreux Central Station (located next to the famous Grand Hôtel Suisse-Majestic), it covers a total of 10.3 kilometres going from a 390 metre altitude up to a 1,970 metre altitude. A spectacular trip in which you will see how Lake Geneva gets smaller and smaller as you get closer to the snow-covered mountain peaks (yes, even in May!). A true gift to the eye and a great shot for your camera. If you find it impressive, imagine how it was back when the first section of the railroad opened back in 1892 (construction ended in 1909).

Another railway starting at Montreux Central Station – and a true gift for train and nature lovers – is the one going to the small town of Zweisimmen. This 70-kilometre, two-hour long railway travels across some breathtaking landscapes. It even has a station in an area as exclusive as Gstaad, a name directly linked to the jet set international scheme. In fact, this town has an airport usually frequented by private aircraft and a taxiway parallel to the railway, which receives the name of **Golden Pass**.

You can choose whether to enjoy this trip on a modern, panoramic train with VIP seats and 360° vision on the front (the driver's cab is located on the top similarly to a control bridge) or the Belle Époque, which recreates the classic style of the 1930s Golden Mountain Pullman Express. Inspired by the Orient Express, taste local cheese and drink a beer on board while enjoying the breathtaking landscapes, it is truly a remarkable experience.

Better known as the Brünig Railway Line, the **Interlaken-Lucerna** (commercially known as the Interlaken Express) is another once in a lifetime experience: a two-hour, 74-kilometre railway that combines regular and rack railways. Operated by ZentralBahn, these spotless

de un platito de quesos locales junto a una buena cerveza y dejando perder la mirada en el paisaje es emocionante.

Otro tren que deja boquiabierto a cualquiera es el **Interlaken-Lucerna**, conocido como la línea de Brünig, operativa desde 1888 y comercialmente llamado el Interlaken Express: 74 kilómetros que se completan en casi dos horas combinando tramos de cremallera por la inclinación con partes de vía estrecha convencional. Los puntos fuertes de este tren operado por la compañía ZentralBahn son la impecabilidad de sus trenes, unas confortables unidades con ventanas panorámicas incluso en el techo y un pequeño *bistró* para disfrutar y brindar por los paisajes, las estaciones que parecen sacadas de un cuento o los impresionantes picos y lagos que van pasando.

Estos son solo tres fantásticos ejemplos que hemos elegido por su singularidad, aunque Suiza, además de ser el país de los Alpes, los relojes, las vacas o el chocolate es el país de los trenes, funiculares y teleféricos. Todos, incluidos los tres comentados, pueden disfrutarse gracias al Swiss Travel Pass, un billete de tarifa plana por 3, 4, 8 o 15 días con el que se puede recorrer y disfrutar el país sobre raíles, con los servicios de navegación de los lagos y el resto de los servicios públicos de transporte.



trains are equipped with panoramic windows (including on the roof) and a small bistró in which you can have a drink while marveling at the incredible landscapes, fairytale-like stations, the imposing peaks and the beautiful lakes.

These are just three fantastic choices we have chosen due to their uniqueness, but apart from the Alps, clocks, cows and chocolate, Switzerland is famous for its trains, cable cars and funiculars, all of which can be enjoyed with the Swiss Travel Pass: a flat rate ticket that can be used for 3, 4, 8, or 15 days and with which you can travel across the country by train, boat or any other public transport.

Propuestas culturales

Cultural Suggestions

Junio / June 2019

'EL BRAMIDO DE DÜSSELDORF' (SERGIO BLANCO).



VALÈNCIA

FESTIVAL TERCERA SETMANA

TERCERA SETMANA FESTIVAL

06/06/2019 > 15/06/2019

► **Varias sedes / Various locations**
Teatro, danza, circo y música son los cuatro pilares sobre los que se sustenta el Festival Tercera Setmana, que se celebra en València, Alicante y Castelló. Entre su variada y sugestiva oferta destacan "Celebraré mi muerte", obra coproducida por Teatro del Barrio y Jordi Évole en torno a la eutanasia o "El bramido de Düsseldorf", del franco-uruguayo Sergio Blanco. Theatre, dancing, circus and music. These are the pillars of *Tercera Setmana*, a festival taking place in the cities of València, Alicante, and Castelló. The highlights of its wide and interesting programme include plays such as *Celebraré mi muerte* (I'll Celebrate My Death) – a co-production about euthanasia from Teatro del Barrio and journalist Jordi Évole –, or *El bramido de Düsseldorf* (Düsseldorf's Roar), written by French-Uruguayan dramatist Sergio Blanco.

BOLONIA / BOLOGNA

BIOGRAFILM FESTIVAL

07/06/2019 > 17/06/2019

► **Varias sedes / Various locations**
Quince años lleva ya el Biografilm Festival de Bolonia compartiendo y contando vidas en la gran pantalla. Un certamen diferente para una ciudad diferente que tiene vuelo directo de Air Nostrum desde Madrid. En la edición de este año, películas sobre Lindsay Kemp, Gorbachov o Maradona, además de muchas otras protagonizadas por gente anónima, pero no por ello menos interesantes. For the last 15 years, Biografilm has told the lives of people on the big screen. A unique film festival for a unique city. This year's edition includes films about Lindsay Kemp, Gorbachev and Maradona, among many other anonymous yet interesting people. Air Nostrum connects Madrid with the Italian city.

MADRID

PETER PERRETT

11/06/2019

► **Sala El Sol**
Peter Perrett, líder de los nunca suficientemente valorados The Only Ones, resucitó hace dos años con el maravilloso disco "How the West Was Won". Este mes sale a la venta su nuevo trabajo en solitario, "Humanworld", y en lugar de disfrutar de la merecida



PETER PERRETT. FOTO: STEVE GULLICK.

jubilación que le correspondería por su edad, se marcha de gira por Europa para presentarlo.

Peter Perrett, leader of the always underrated The Only Ones, made a huge comeback two years ago with his wonderful album *How the West Was Won*. With the release of his latest solo album *Humanworld*, rather than enjoying a well-deserved rest, he embarks on a tour across Europe.

VALÈNCIA

CINEMA JOVE

CINEMA JOVE FILM FESTIVAL

21/06/2019 > 28/05/2019

► **Varias sedes / Various locations**
Las primeras películas de los hermanos Coen, el anime y el treinta aniversario de la caída del Muro de Berlín serán los protagonistas de la edición de este año del festival Cinema Jove. Sin olvidar su Sección Oficial de

largometrajes, los cortos, las *webseries* o los premios "Un futuro de cine" a los jóvenes actores Nuria Herrero y Pol Monen.

The Coen brothers' early films, anime and the 30th anniversary of the fall of the Berlin Wall are the main protagonists of this year's edition of Cinema Jove Film Festival. And let's not forget about the festival's official selection, the short films, the web series, or the Cinema Future Awards for young actress and actor Nuria Herrero and Pol Monen.

SEVILLA

RUBENS: HÉRCULES Y DEYANIRA

RUBENS: HERCULES AND DEYANIRA

Hasta/Until 22/09/2019

► **Palacio de Lebrija / Palacio de Lebrija**
Dos cuadros de gran formato de Rubens, "Hércules en el jardín de las



'LA TUMBA DE LAS LUCIÉRNAGAS', (ISAO TAKAHATA, 1988).



Hespérides" y "Deyanira tentada por la furia", pertenecientes a la última época del pintor, forman el eje sobre el que se articula esta exposición. Los visitantes no solo pueden contemplar los dos lienzos, sino también la relación directa que establecen con algunas esculturas romanas del palacio sevillano. Two of Rubens' later large canvases, Hercules in the Garden of the Hesperides and Deianira Delivering the Fatal Tunic to the Fury, are the cornerstones of this exhibition. Not only that, visitors can also enjoy the connection between these paintings and the palace's Roman sculptures.

VITORIA-GASTEIZ AZKENA ROCK FESTIVAL

21/06/2019 > 22/06/2019

► Recinto Mendizabala

Los incombustibles Stray Cats, que han vuelto con nuevo disco, lucen en lo más alto del cartel de esta cita anual imprescindible con el rock and roll. Por Vitoria, a un hora escasa de Bilbao o San Sebastián, también pasarán Wilco, The B-52s, The Cult, Neko Case, Philip H. Anselmo & The Illegals tocando solo temas de Pantera o Meat Puppets. The everlasting Stray Cats are back

with a new album and will head the bill at this festival which is a must for Rock and Roll lovers. Other bands such as Wilco, The B-52s, The Cult, Neko Case, Philip H. Anselmo & The Illegals (playing only songs from Pantera) or Meat Puppets will also be in Vitoria, a city just one hour away from Bilbao or San Sebastián.

MADRID DIBUJANTAS. PIONERAS DE LA ILUSTRACIÓN FEMALE CARTOONISTS: ILLUSTRATION PIONEERS

Hasta/Until 29/09/2019

► Museo ABC

135 obras, 42 artistas, un recorrido desde finales del siglo XIX hasta los años noventa. El Museo ABC presenta



CECY. @COLECCIÓN MUSEOABC.

una muestra colectiva del trabajo de la mujer en el mundo de la ilustración, en España, durante casi cien años, con nombres como A.T.C, Piti Bartolozzi, Maruja Mallo, Marga Gil Roësset, Coti, Aitana Martín o Mar Ferrero.

With over 135 artworks from 42 female artists, this exhibition expands from the end of the 19th Century to the 1990s. Museo ABC has put together an exhibition to showcase the works of women in the 100-years old history of Spanish illustration, with names such as A.T.C, Piti Bartolozzi, Maruja Mallo, Marga Gil Roësset, Coti, Aitana Martín or Mar Ferrero.

Nuestra estantería Our Shelves



Sombrero roto

Kiko Veneno / Elemúsica-Altafonte

Editado en formato libro-disco, el nuevo álbum de Kiko Veneno ha entrado ya a formar parte de sus clásicos junto a títulos como "Échate un cantecito" (1992) o "Está muy bien eso del cariño" (1995). Diez estupendas canciones fieles a su trayectoria que abrazan el futuro barnizadas de electrónica.

Published in book-album format, Kiko Veneno's latest album has become an instant classic similar to other works from the artist such as *Échate un cantecito* (1992) or *Está bien eso del cariño* (1995). Ten wonderful songs that are truthful to the artist roots with a layer of futuristic electronic music.



La extranjera

The Foreigner

Sarah Orme Jewett / Rasmia Ediciones

La editorial Rasmia Ediciones abre nueva colección, *Revueltas*, con la que pretende rescatar relatos de escritoras y acompañarlos de dibujos de ilustradoras actuales. Empiezan juntando a Orme Jewett (1849-1909) y a Carla Fuentes en una narración que reivindica el arte de contar historias y que se lee sin pestañear. Rasmia Ediciones launches *Revueltas*, a new editorial collection through which the publishing house seeks to rediscover the works of female writers with illustrations from modern female artists. The first duo is composed by writer Orme Jewett (1849-1909) and illustrator Carla Fuentes. A fascinating book about the art of storytelling.



Loving Echoes

Scott Mannion / Lil' Chief Records

Scott Mannion es un joven neozelandés que vive en Chelva, un pueblo a casi 70 kms de València. Allí ha grabado su debut en solitario. Un disco delicado, detallista, elegante, que casi acaricia al oyente, con aromas de *dream-pop*, en el que Brian Wilson o Camera Obscura asoman sonrientes.

Scott Mannion is a young New Zealander living in Chelva, a town 70 km away from València. There, he has recorded his first solo album: an elegant, thoughtful, delicate album with dream pop echoes and sounds reminiscent of Brian Wilson and Camera Obscura.





El Desierto de los Niños

La aventura más solidaria

Un año más, y ya van 15, el Desierto de los Niños ha vuelto a poner rumbo a Marruecos para mostrar la cara más solidaria del mundo del motor. En esta ocasión, la comitiva estaba compuesta por un total de 60 vehículos, a bordo de los cuales viajaban 207 personas, de las cuales 66 eran niños y niñas menores de 14 años. Todo un récord de participación en la ya consolidada historia de esta auténtica aventura que ha recorrido más de 2.000 kilómetros por el país vecino en una labor de fomento y apoyo de la educación y de la salud, en la que los más pequeños han tenido un papel clave.

Un protagonismo que también ha recaído en Hyundai, uno de los principales patrocinadores de El Desierto de los Niños. La firma coreana ha liderado esta caravana solidaria con su gama SUV encabezada por el nuevo Kona, galardonado con el premio al Mejor Coche del Año en España 2019, junto a los Tucson y Santa Fe. Una selección de modelos que han respondido a la perfección a las exigencias de un viaje en el que han tenido que afrontar las más duras condiciones de conducción en pleno desierto. El puerto de Tánger era el punto de partida de



El Desierto de los Niños, cuyos participantes afrontaban un apasionante viaje por todo tipo de carreteras, caminos pedregosos, pistas de arena y dunas. Un exigente recorrido que iba a llevar a la caravana a los puntos escogidos este año para desarrollar el completo programa de colaboración. Y la primera parada era en Fezzou. Allí se inauguraba la Escuela Hyundai-Federico Granda y se ponía en marcha una biblioteca cuyo montaje se realizó con todo el material trasladado para tal efecto.

Por otro lado, uno de los trabajos más importantes que dejaba El Desierto de los Niños en la zona ha sido el realizado por la Fundación Alain Afflelou. En 2019, un total de cinco ópticas se han trasladado para realizar más de 700 revisiones a niños y adultos, de los cuales más de 400 necesitarán unas gafas. El broche de oro al viaje lo puso la emotiva entrega de material a la Association Tafilalet de discapacitados de Erfoud, que cerró una intensa semana que buen seguro habrá marcado a todos sus participantes bajo la idea de fomentar la convivencia entre los niños de dos culturas tan cercanas y tan diferentes.



A solidarity adventure

For the last 15 years, the Desert of Children caravan has travelled to Morocco to show the car industry's most charitable side. This year's edition saw a total of 60 vehicles and 207 people – 66 of which were children under the age of 14 years – travel over 2000 km in Morocco to support and promote education and health. A well-consolidated adventure in which children play a major role.

Hyundai has also been a key player in sponsoring the event. The Korean car manufacturer led the charitable caravan with its SUV range of vehicles, the flagship of which continues to be the new Hyundai Kona (Spain's Best Car of the Year Award 2019), the Hyundai Tucson, and the Hyundai Santa Fe. A vehicle selection that perfectly met the demands for such a trip, overcoming even the desert's hardest driving conditions.

Tangier's harbour was the starting point of the journey, with the members of the caravan driving through all sorts of roads, rocky ways, sand tracks and dunes. A demanding trip that took them to this year's chosen destinations in order to implement and develop cooperation programs. The first stop was Fezzou, with the opening of the new Hyundai-Federico Granda School and a new library using materials brought by the caravan.

Another very important action from the caravan was carried out by the Alain Afflelou Foundation. This year, a total of 5 optical shops travelled to Morocco to perform over 700 eye examinations to both children and adults, 400 of which turned out to need glasses. Lastly, there was the delivery of materials to Erfoud's Association Tafilalet for disabled people. A perfect way of finishing a week-long trip that certainly left its mark on all of the participants, promoting coexistence between children from two different – yet close – cultures.



AUDI E-TRON



Deportividad electrizante *Electrifying sportiness*

La irrupción de la electricidad como fuente de energía en el mundo del automóvil ha embarcado a la industria del motor en una auténtica cruzada en búsqueda de la máxima eficiencia. Un reto global caracterizado por una nueva conciencia de respeto al medio ambiente que no por ello debe estar exento de la pasión por la conducción y el rendimiento dinámico. Y así lo han entendido en Audi.

La firma alemana se incorpora al mercado de los coches 100% eléctricos con el e-tron; un SUV de 5 puertas de corte deportivo al más puro estilo *coupe*, presidido por una imponente imagen que recorre sus 4,9 metros de longitud. Una impronta deportiva que se refuerza con un minucioso trabajo de optimización aerodinámica, imprescindible en un vehículo eléctrico, y que recurre a avanzadas soluciones como el diseño de sus llantas de aleación específicas o a los retrovisores opcionales Audi Virtual Exterior Mirrors, equipados con unas pequeñas cámaras, cuyas imágenes se proyectan en unas pantallas de alta definición en el interior del coche.

En la misma línea de innovación tecnológica se encuentra el avanzado sistema de propulsión eléctrica empleado en el e-tron. Se trata de un conjunto formado por dos motores eléctricos con una potencia que puede alcanzar en función del programa de conducción seleccionado 408 CV y 664 Nm de par máximo. Acoplados a un cambio automático y a la tracción integral *quattro*, el e-tron puede presumir de unas excelentes prestaciones con una velocidad punta limitada a 200 km/h y una aceleración de 0 a 100 km/h en tan solo 5,7 segundos.

En materia de autonomía el e-tron puede recorrer en torno a 400 kilómetros con una sola carga. Una distancia considerable en la que juega un papel esencial el sistema de recuperación de energía desarrollado por Audi que funciona tanto cuando se circula por inercia como cuando se levanta el pie de al acelerador, como cuando se acciona el pedal del freno. Asimismo, el servicio «Audi e-tron Charging Service» proporciona a los usuarios del e-tron un fácil acceso al 80% de las estaciones de carga de Europa, a través de una tarjeta o de la aplicación móvil myAudi.

The introduction of electricity as an alternative vehicle fuel has led to the automobile industry embarking on a quest for maximum efficiency. A global environmentally friendly awareness trend that isn't at odds with the passion for driving and dynamic performance. Audi is the best example.

The German car manufacturer enters the 100% electric car market with the e-tron: an imposing 4.9 metre long, 5-door, sportive, coupe-like SUV. A sportive image further reinforced by the car's aerodynamic optimisation (a must in any electric vehicle) and with advanced solutions such as its specifically-designed alloy wheels or its optional Audi Virtual Exterior Mirrors equipped with cameras, the images of which are shown on the car's high-definition screens.

On the same technological note, the e-tron features a new advanced electric system composed of two electric engines with a maximum power of 408 PS and 664 Nm depending on the selected driving program. With an automatic gearbox and an all-wheel drive, the e-tron some

impressive numbers, including a limited top speed of 200 km/h and an acceleration rate from 0 to 100 km/h of just 5.7 seconds.

With only one charge, the e-tron has a 400-kilometre range. An impressive value that is only possible thanks to Audi's new energy recuperation system, which activates both during inertia rolling and when pressing the brake pedal. Not only that, the Audi e-tron Charging Service gives e-tron users easy access to 80% of Europe's charging stations either by card or by the myAudi



Las vacaciones de verano con Avios cuestan menos

A todos nos cuesta muy poco empezar a hacer planes para las vacaciones de verano, pero si además eres socio Iberia Plus y **puedes reducir el precio de tus billetes gracias a tus Avios al reservar en Iberia.com**, disfrutar del destino de tus sueños cuesta aún menos.

Porque para eso es el verano, para vivirlo donde tú quieras estar.

¿Aún no eres socio Iberia Plus?

Descubre todas las ventajas y date de alta en IberiaPlus.com



Samsung Fold

Ya está aquí la pantalla plegable

The rise of foldable devices



El *smartphone* y la *tablet* se funden en un único dispositivo. El nuevo Samsung Fold es un teléfono inteligente cuando está plegado y una tableta cuando se despliega, es decir, una nueva categoría de producto. Pantalla frontal AMOLED de 4,6 pulgadas para uso normal y una bisagra oculta que se abre para acceder a la pantalla dinámica Infinity Flex AMOLED de 7,3 pulgadas para ver su contenido en una pantalla más grande. Seis cámaras, tres en la parte posterior, una en la parte frontal y dos en la parte interior que le permiten tomar fotos desde cualquier ángulo, un procesador Octa-Core, 12 GB de RAM, 512 GB de almacenamiento, dos baterías y 5G.

Smartphone and tablet, together in a unique device. The Samsung Fold is a brand-new kind of product. With a regular 4.6-inch AMOLED screen, this smartphone turns into a tablet when unfolded thanks to a hidden hinge that allows users to watch content on a larger, 7.3-inch dynamic Infinity Flex AMOLED screen. Other features include six cameras (three on the back, one on the front, and two on the inside), an Octa-Core processor, 12 GB of RAM, 512 GB of storage, two batteries and 5G. Available on 26th April.

● **Precio/Price:** 1.770 € **Web:** samsung.com/es/smartphones/galaxy-fold/

LA CLIMATIZACIÓN INTELIGENTE AHORRA EN LA FACTURA DE LA LUZ SAVE MONEY FROM YOUR ELECTRICAL BILL

Con el asistente climático inteligente de Tadoo ahorrará en consumo eléctrico. Dispone de tecnología de geolocalización para que nuestro hogar esté fresco al llegar a casa, adaptación meteorológica para mejorar la eficiencia y confort, integrando previsión del tiempo, y realiza informes diarios por estancia, y de ahorro mensual, que puede ser de hasta un 30% en la climatización (tiene garantía de devolución si no satisface nuestras expectativas). Dispone de conexión wifi y es compatible con Amazon Alexa y Google

Home para el control por voz, además de programable y controlable a distancia mediante su aplicación. Tadoo's Smart Climate Assistant will reduce your electrical bill. Its features include geofencing (turning it on and off depending on if the person is at home or not), weather adaptation (which improves efficiency and comfort by integrating weather forecasts) and daily and monthly saving reports which can be up to 30% (the system comes with a money-back guarantee in case it doesn't meet users' expectations). It also has WiFi connection, works with Amazon Alexa and Google Home's voice control, and can be regulated and programmed remotely via mobile app. ● **Precio/Price:** 179€ **Web:** www.tadoo.com/es/



Stadia

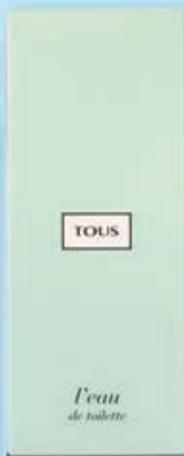
La gran amenaza para las consolas de videojuegos

Stadia, the great threat to video game consoles

Google ha presentado su esperada apuesta para el mundo de los videojuegos, Stadia, una plataforma basada en videojuegos en *streaming* para jugar en ordenadores, televisores, *tablets* y *smartphones* a los últimos lanzamientos (Doom Eternal o Assassin's Creed Odyssey en la presentación, pero ya se anuncian NBA 2K, Tomb Raider, etc.) con calidad 4K, sonido 5.1 y 60 *frames* por segundo. Sin basarse en ninguna «caja», todo se ejecutará de forma remota en equipos de gran calidad, arrancando en unos segundos. El sueño de cualquier jugador.

Stadia funcionará con cualquier mando USB, aunque tendrá su propio mando para integrar el ecosistema Google, y se conectará directamente a los centros de datos a través de wifi. Eso sí, necesitaremos un ancho de banda de unos 25MB. Todavía no está claro si los juegos se comprarán, se alquilarán o si se ofrecerá un sistema tipo Netflix como el de Xbox Game Pass o PS Now, ni tampoco para cuando estará disponible. Google just announced its long-awaited entrance into the video game market: Stadia, a video game streaming service to play the latest games (Assassin's Creed Odyssey and Doom Eternal were shown during the platform's presentation, but other games such as NBA 2K or Tom Raider have already been announced). Stadia will allow you to play 4K video at 60fps on your computer, tablet, TV and smartphone. There will be no need for a box: games will be rendered in powerful remote servers and stream down to your device in a matter of seconds. The dream of every gamer. Although it will work with any USB controller, Stadia will have its own controller in order to integrate the platform with the rest of the Google ecosystem and will connect directly to the databases via WiFi (the only problem is you'll need a 25MB bandwidth to do so). No information on whether the games will be purchased, rented, or available similarly to Netflix (as in the Xbox Game Pass or PS Now) has been revealed. Launch date hasn't been confirmed yet either, but it is expected to be sometime in 2019.

Regalos
— Gifts —



New!

20,00€

TOUS Green
90 ml

10,00€

CK Pocket
20 ml



29,00€

Altavoz bluetooth portátil CREATIVE
Wireless Bluetooth Speaker

8,00€

Avión de peluche solidario de
Aviación Sin Fronteras*
Aviación Sin Fronteras solidarity
soft toy plane*



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



2,50€

Auriculares
Headphones

5,00€

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



New! 30,00€

HUGO BOSS
Dark Blue 75 ml



29,00€

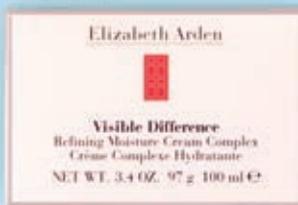
Reloj
NECKMARINE azul
Blue Neckmarine watch



New!

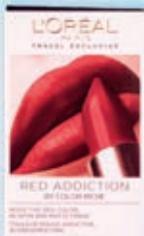
20,00€

Crema ELIZABETH ARDEN
Moisture cream



25,00€

Trio Red Addiction
L'OREAL Píntalabios
Lipstick trio



10,00€

LIPSMACKER
Coca-Cola cup set
Lip Balms

Tabaco / Alcohol

Tobacco / Alcohol

Winston Red 200 cigarettes.....	17,00€	Gin Bombay Sapphire 0,5 litres.....	10,00€
Marlboro Gold 200 cigarettes.....	32,00€	Whisky Johnnie Walker Red Label 40% 1 liter.....	14,00€
Marlboro Red 200 cigarettes.....	32,00€		
Chesterfield Classic Red 200 cigarettes.....	22,00€		

Solo disponible en vuelos fuera de la Unión Europea / Available on non-European flights only.

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 accepted Cheque Gourmet, Sodexo Pass and Ticket Restaurant Spanish issued food vouchers are also accepted. Voucher holders will be responsible for any price difference between the product and voucher value. Should you decide to purchase something once the trolley has passed, please do not hesitate to call a flight attendant. We would apologise, in advance, for any inconvenience caused in the unlikely case of a product being unavailable. Should this happen, our staff will be pleased to suggest an alternative product. The menu photographs include serving suggestions. For any further information regarding purchases please contact us at: atencionclientes@tre3.eu

Service provided by TRE³, a Newrest Group Company



Primer vuelo con servicio a bordo libre de plástico

First plastic free flight

Air Nostrum ha realizado sus primeros vuelos con servicio a bordo libre de plásticos. Se ha tratado de vuelos chárter para Jetair entre Madrid y el aeropuerto argelino de Hassi Messaoud.

Esta prueba piloto supone un ejemplo de sostenibilidad, está en línea con el compromiso medioambiental de Air Nostrum y se enmarca en la estrategia de la empresa de reducción la generación de envases y utensilios de plástico como residuo.

Solo con los dos primeros vuelos piloto se ha evitado generar cientos de residuos de envases y utensilios de plástico, que suponen un serio problema medioambiental.

La compañía está estudiando los costes de este proyecto para valorar la implementación en otros vuelos chárter de esta modalidad.

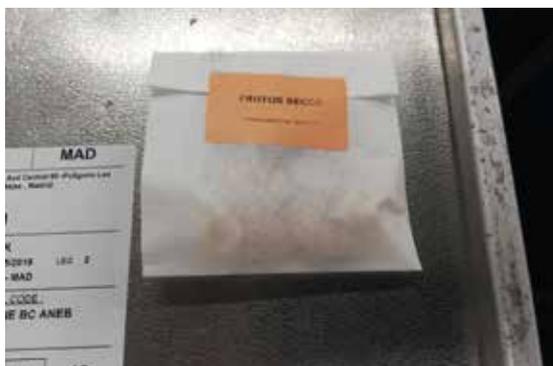
La iniciativa, que ha recibido las felicitaciones del cliente del vuelo y del proveedor del servicio a bordo, ha consistido en sustituir todos los elementos que venían en envases de plástico individuales, como recipientes de leche, botellas de agua, frascos de aceite y vinagre o bolsas de frutos secos y chocolatinas, así como



utensilios de plástico de un solo uso (removedores, pinzas, servilleteros), por otros productos más sostenibles: botellas de cartón para el agua, cascos de vidrio para aceite y vinagre, leche servida en jarra, lozas reutilizables, así como envases de madera, papel y cartón de bosques sostenibles.

Air Nostrum has carried out its first ever plastic-free flights. These were charter flights for Jetair connecting Madrid with the Algerian airport of Hassi Messaoud.

This pilot test – part of a strategy aimed at reducing disposable plastic waste – is an example of sustainability and proof of Air Nostrum’s environmental awareness. With only two flights, hundreds of plastic waste – which cause severe environmental damage – have been avoided. The company is now evaluating the costs of the project in order to



implement it into other charter flights.

This initiative – which has been welcomed by both the client and the onboard service provider – consisted of substituting all the elements wrapped in individual plastic packages (milk, water, oil, vinegar, dried fruit, chocolate bars...) and plastic ware (clamps, napkin rings, mixers...) for more environmentally friendly options such as cardboard water bottles, oil and vinegar glass recipients, milk served from a jar, reusable ware, and using wooden, paper, and cardboard packaging from sustainable forests.

APUESTA POR EL AEROPUERTO DE LEÓN / AIR NOSTRUM SUPPORTS LEÓN AIRPORT

Air Nostrum ha resultado adjudicataria del contrato de promoción del aeropuerto de León. La asamblea del Consorcio del Aeropuerto de León aprobó la adjudicación a Air Nostrum, que fue la única aerolínea que presentó oferta para este contrato para la temporada 2019-2020. La apuesta de Air Nostrum por el aeropuerto leonés se concreta en 606 vuelos y supone la continuidad de la ruta con Barcelona a lo largo de toda la vigencia del contrato y la puesta en marcha en el periodo estival de vuelos a destinos vacacionales: Ibiza, Málaga, Mallorca y Menorca. Las conexiones con Baleares se operarán entre el 24 de junio y el 15 de septiembre; con Málaga la operación será desde el 1 de julio. ■ Air Nostrum has been awarded León Airport’s promotion contract by the airport’s Consortium assembly. Air Nostrum was the sole bidder for the 2019-2020 season contract. Air Nostrum’s offer consists of 606 flights, extending the León-Barcelona route for the duration of the contract and introducing new holiday destinations during the summer season: Ibiza, Mallorca, Menorca, and Málaga. Flights connecting León with the Balearic Islands will start on 24th and finish on 15th September, while flights to Málaga will be available from 1st July.

Premio a la fiabilidad técnica Aircraft Reliability Award

■ Air Nostrum ha vuelto a ser galardonada por Bombardier. En esta ocasión, Air Nostrum ha sido distinguida por el fabricante canadiense como la compañía con más fiabilidad técnica en Europa para sus reactores CRJ 200. Los Bombardier Commercial Aircraft 2018 Airline Reliability Awards destacan la labor de los equipos de mantenimiento de las compañías para evitar averías y así ayudar a conseguir altos estándares de regularidad y puntualidad en sus operaciones.

La ceremonia de entrega de los premios tuvo lugar el miércoles 8 de mayo en Múnich durante la gala anual que celebra el fabricante aeronáutico para los operadores y proveedores de aeronaves comerciales de todo el mundo.

Esta es la cuarta ocasión en la que Air Nostrum es premiada por Bombardier, lo que pone de manifiesto la calidad del servicio de mantenimiento de la compañía para los aviones



Lourdes Beltrán, directora de Mantenimiento de Air Nostrum (segunda por la izquierda), acompañada de miembros de su equipo y de directivos de Bombardier. Air Nostrum aircraft maintenance director Lourdes Beltrán (second person on the left) alongside other maintenance team members and members of Bombardier's board.

de su flota. "Este es un premio que pone en valor a todo un equipo empeñado en que su trabajo contribuya activamente a aumentar la regularidad y puntualidad de nuestros vuelos", señaló al recibir el galardón Lourdes Beltrán, directora de Mantenimiento en Air Nostrum.

■ Once again Air Nostrum has been awarded by Canadian manufacturer Bombardier. The airline has been recognised as the most technically reliable airline in Europe thanks to its CRJ 200 jets. The Bombardier Commercial Aircraft 2018 Airline Reliability Awards recognise the effort of maintenance teams to

prevent breakdowns, therefore achieving high rates of dispatch reliability. The award ceremony took place in Munich on 8th May during the celebration of an event organised by Bombardier for aircraft operators and manufacturers from around the world. This is the fourth time Air Nostrum has been awarded by Bombardier, further proving the airline's excellent maintenance quality standards.

"This award recognises the work of a team that actively seeks to increase dispatch reliability and punctuality," said Air Nostrum aircraft maintenance director Lourdes Beltrán.

¡Entretenimiento 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

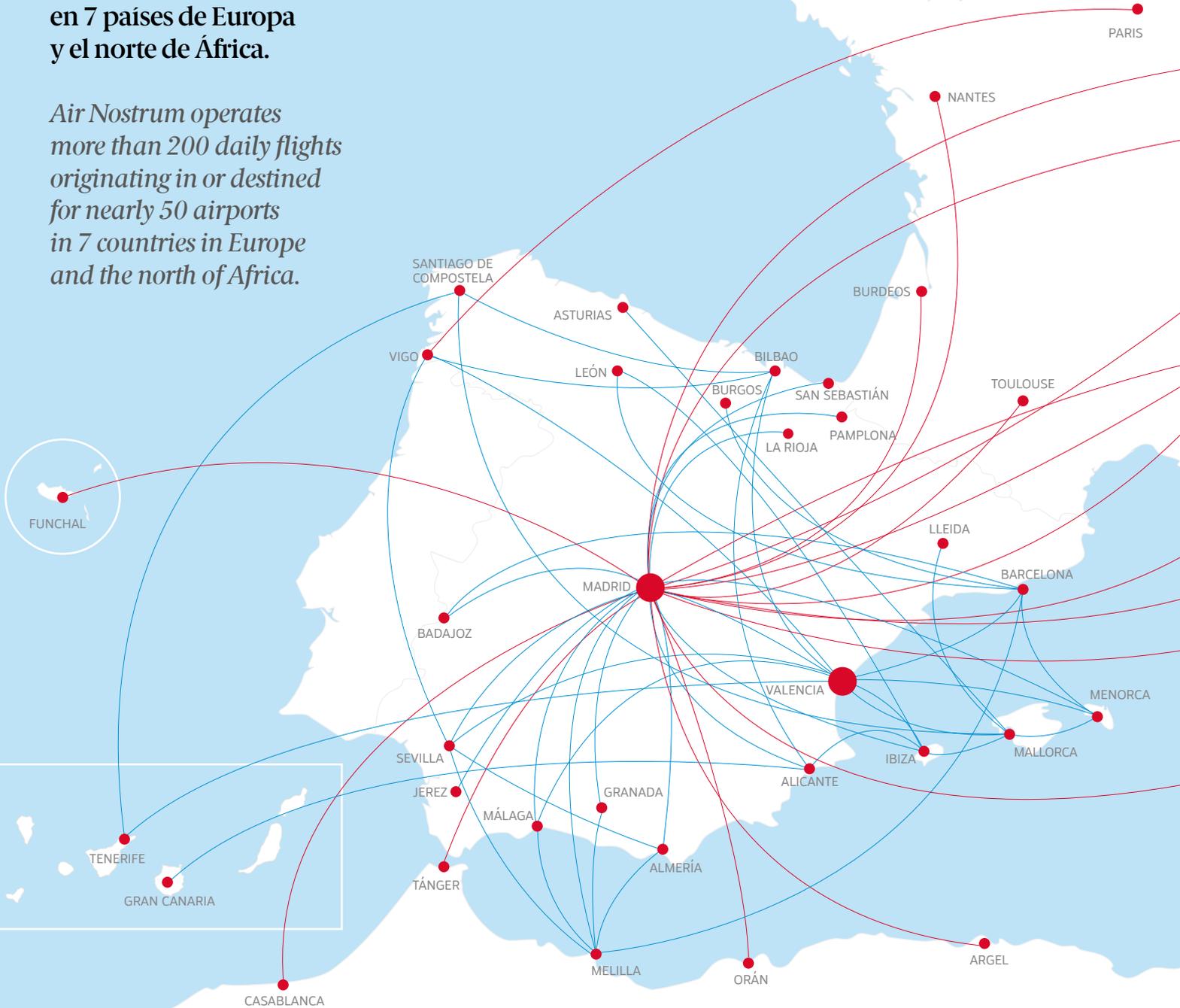
Operado por / Powered by IMPLY



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



Renovación de flota, proyecto sostenible y con beneficios medioambientales para la Comunitat Valenciana
La Generalitat Valenciana apoya el proyecto de Air Nostrum de renovar aeronaves por otras más sostenibles y eficientes.
A fleet renewal and a sustainable project with environmental benefits for the Valencian Community
The Generalitat Valenciana supports Air Nostrum fleet renewal, with the introduction of less polluting, more efficient aircrafts.

Nuestra flota *Our fleet*



CRJ 1000

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



CRJ 900

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



CRJ 200

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



ATR 72-600

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

Destino del mes *Destination of the month*



TURÍN / TURIN

■ La capital del Piemonte tiene atractivos turísticos muy diferentes a los habituales en Italia, sus escasos restos romanos y huellas del Renacimiento los compensa con el pródigo legado de los Saboya y los sorprendentes museos de Egipto, del automóvil y del cine. Air Nostrum une Madrid y Turín con dos frecuencias diarias. ■ Piemonte's capital has many tourist attractions not usually associated with an Italian city. The lack of Roman and Renaissance heritage is compensated with the Savoys' prolific heritage and the surprising Egyptian, automobile, and cinema museums. Air Nostrum connects Madrid and Turin with two flights on a daily basis.



GEMMA JIMENO

Redactora jefe de Economía 3 / Chief editor at Economía 3

Levando anclas

El bocinazo en tono grave y sonoro de un gran barco llegando a puerto y gaviotas piando y volando de fondo anunciaban una noche de domingo pegada a la radio y plagada de emociones y viajes a lugares desconocidos alrededor del mundo. Y todo ello sin salir de la cama.

Si señores, yo tendría algo más de quince años en aquella época y cuando llegaba el domingo a las 22.00 horas me faltaba tiempo para abandonar todo lo que estaba haciendo en aquel momento, que les aseguro que en aquellos años yo tenía mucho que estudiar y mucho que jugar, para acurrucarme en mi cama de adolescente.

Les sitúo, para que no se pierdan, yo vivía en un municipio de 9.000 habitantes del País Vasco, concretamente en Guipúzcoa, situado en el valle del río Urola entre dos montañas y donde conseguir fijar la emisora era una tarea bastante complicada... En aquella época, como pueden imaginar, ni existía la radio digital y el mundo *podcast* todavía no había llegado a nuestras vidas.

Estoy hablándoles de “Levando anclas”, un programa de Radio Euskadi que me hizo soñar en mi época de estudiante a mediados de los 80 y que conducía con mucha audacia y buena mano Roge Blasco.

La habilidad con que este apasionado periodista manejaba —y maneja— el arte de la entrevista conseguía que yo, —que a esas edades y en aquella época los dos viajes más importantes que había hecho fueron a Mallorca y a París— volara con mi imaginación a cualquier lugar del globo y en cualquier medio de transporte, pasando desde la rapidez del avión, el barco con sus mares revueltos, hasta la tranquilidad de la autocaravana o la inseguridad de la bicicleta, desde el sur de África hasta el norte de Europa, pasando por la Patagonia y alcanzando el Polo Norte.

Todas las noches, hasta que abandoné el País Vasco por motivos laborales, me calzaba unas buenas botas de montaña y llenaba mi mochila de ilusión y de ganas de conocer el mundo de la mano de dos amigos que habían decidido recorrer la India, de una familia que viajaba en autocaravana por Estados Unidos o de un solitario que se había empeñado en recorrer China en los medios de transporte más variopintos.

Tengo que decirles que, para mi sorpresa, “Levando anclas” sigue vivo y coleando y que les puede servir de guía para diseñar ese viaje de su vida que siempre ha estado en su mente y que no se han atrevido a poner en marcha. El verano es buen momento y ya asoma... Ánimo y ¡a volar!

Anchors aweigh

The ship’s loud, low honk entering the harbour and the sound of the seagulls’ squawking foreshadowed an exciting Sunday night listening to the radio and travelling to different countries all around the world. And all that without even leaving my bed.

Yes, my dear readers. I was 15 years old at the time and every Sunday at ten o’clock at night I left whatever I was doing (basically studying and playing) to go to my bed. Let me give you a bit of context: I used to live in a 9000-inhabitant municipality in the Basque country, in Guipúzcoa, located between two mountains in the Urola River valley. As you can imagine, selecting a radio station was quite difficult back then, and digital radios and podcasts were still unimaginable.

I am talking about *Levando Anclas* (Anchors Aweigh), a radio show by Radio Euskadi directed by the always intelligent, always competent Roge Blasco. This show made me dream of travelling during my high school years. The skill with which this passionate journalist conducted — and still conducts — interviews made me travel around the world (little did it matter that the only places I had travelled to so far were Mallorca and Paris) by different means of transport just by using my imagination: from fast planes, to ships in rough seas, to peaceful motor homes, to unsafe bikes... Thanks to the show, I was able to travel from the south of Africa to the north of Europe, and from Patagonia to the North Pole...

Every night until I left the Basque Country due to labor reasons I filled my rucksack with excitement and went on a voyage to discover the world by the hand of two friends who had decided to travel to India, a family crossing the US in a motor home, or of a lonely man who had decided to travel through China in the most unconventional of ways.

I must say I am surprised, because *Levando Anclas* is still as live and popular as ever and it can help you plan that trip you have always wanted to do. Summer is a great time to do it, so... go for it!

Tan lejos como sueños
AS FAR AS YOU DREAM

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

+30

Oficinas - Stations

[From **Mallorca** to the World]

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

Portugal: Faro Lisboa Oporto



▶ Consigue un descuento del 10% en tu próxima reserva con el código **OKAIRNT** en WWW.OKRENTACAR.ES o contáctanos llamando al +34 902 360 636
Get 10% off in your next booking with promo code **OKAIRNT** on WWW.OKRENTACAR.ES or contact us dialing +34 902 360 636



▶ **OKRENTACAR.ES**



Nuevo Kia Ceed

El mejor candidato nunca pierde el control.



CEED



Empresas

Si buscas para tu empresa un coche que combine diseño deportivo, prestaciones exclusivas, gran confort y lo último en tecnología, el nuevo Kia Ceed es tu vehículo. Ten la seguridad de tu empresa bajo control gracias a los sistema de mantenimiento de carril o de asistencia de frenada de emergencia.

Emisiones CO₂ combinadas WLTP correlado a NEDC (g/km): 100-155. Emisiones CO₂ combinadas WLTP (g/km): 121-169.
Consumo combinado WLTP (l/100km): 4,6-7,4.

*Consultar manual de garantía Kia.