

AIR NOSTRUM

N.28 NOVIEMBRE / NOVEMBER
2019

INFLIGHT MAGAZINE

Mejor aerolínea regional europea *Best European Regional Airline*

OTROS TEMAS

EL COLOR DEL OTOÑO
THE COLOURS OF THE AUTUMN

LA RIOJA, DULCE HOGAR
SWEET HOME

ENTREVISTA / INTERVIEW
SUNDAR PICHAI

era 
airline of
the year 2019
gold award

 AIR NOSTRUM
LÍNEAS AEREAS

NUEVO PEUGEOT 208

UNBORING THE FUTURE



PEUGEOT i-Cockpit® 3D

CONDUCCIÓN SEMI-AUTÓNOMA

CAJA DE CAMBIOS AUTOMÁTICA DE 8 VELOCIDADES

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

PEUGEOT RECOMIENDA TOTAL PSA FINANCE Atención al cliente: 91 347 22 41

Nuevo Peugeot 208. Valores WLTP: Consumo de carburante (l/100 km) mínimo y máximo de 4,2 a 5,9 en ciclo combinado. Emisiones de CO₂ (g/km) mínimo de 109 y máximo 134 en ciclo combinado. Valores NEDC: Emisiones de CO₂ (g/km) desde 85 hasta 103. Más información en la sección WLTP de la página web de [peugeot.es](https://wltip.peugeot.es) (<https://wltip.peugeot.es>).

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
Olga Briasco
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
Rivadeneira S.A.
Torneros 16. 28906 Getafe (Madrid).
Tel. 91 208 91 50

Impreso en España (Printed in Spain)



Depósito Legal V1978-2017

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

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



Iberia Regional Air Nostrum no comparte necesariamente ni se hace responsable del contenido de los artículos escritos por los colaboradores.



06

N.28

NOVIEMBRE / NOVEMBER
2019

Noticias / News

ERA GOLD AWARD

Air Nostrum, mejor aerolínea regional europea / Air Nostrum, Best European Regional Airline



12

Entrevista / Interview

Sundar Pichai

CEO de Google

24 Aprendiendo a dormir / Learning to sleep
Villa Nazules: Alojamiento de calidad en un entorno natural / A high-quality establishment on the countryside

26 Belleza / Beauty
Halloween

27 Moda / Fashion
Flores y almohadillado / Flowers and padding

34 Tercetos con historia / Trios with history
Tres novelas inspiradas en tres ciudades / Three books inspired by three cities

36 Gastronomía / Gastronomy
Alejandro Serrano

39 En primera persona / In first person
Ariadna Vilalta



18

Destino / Destination

El color del Otoño

The Colours of the Autumn



28

Destino / Destination

LA RIOJA

Dulce hogar / Sweet home

40 Agenda / Events
Propuestas culturales / Cultural suggestions

42 Motor / Motoring
BMW Serie 1, Hyundai Ioniq, Mazda3

45 Tecnología / Technology
PAL-V Flying car, Fugu Luggage

46 Mapas de destinos / Destinations maps
48 Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news

50 Puerta de embarque / Boarding gat

OK RENT A CAR

► OKRENTACAR.ES

AS FAR AS YOU DREAM

Giving you more than just a car

+30 STATIONS in Spain and Portugal

SPECIAL OFFER

booking with this promo code

OKAIRNT



OK Rent a Car destinations

Spain: A Coruña Alicante Asturias Badajoz Barcelona Bilbao Formentera Girona Granada Ibiza Madrid Málaga Majorca Melilla Minorca Murcia San Sebastián Santander Santiago de Compostela Seville Valencia Valladolid Zaragoza

Portugal: Faro Lisbon Porto



Book now

► OKRENTACAR.ES

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

My dear passengers, I want to use these lines to let you share in our joy, because Air Nostrum has won the Airline of the Year Award given by the European Regions Airline Association (ERA). This represents 51 airlines, 19 airports and 137 service providers across the continent. In the words of the jury, Air Nostrum was declared the winner of the prestigious Gold Award owing to the company being “an exceptional and impressive airline that has turned its fortunes around from a threatening crisis to a glittering star”.

The many awards Air Nostrum has received throughout its history have made it Europe’s most lauded regional airline and a familiar name across the world. The company has won six ERA Airline of the Year Gold Awards, two ERA Airline of the Year Bronze Awards and a Palme d’Or for Sustainable Excellence among others. On a global scale, the company was declared Best Aviation Company by Flight International in the Aerospace Industry Awards (the ‘Oscars’ of aviation) and also won the Regional Airline of the Year Award 2011 given by Air Transport World magazine.

Part of the reason behind these awards is you: as well-informed customers with views of your own, we are constantly seeking ways to offer you the best service possible: working hard to achieve excellence. The constant growth in passenger numbers since 2013 is proof of your trust in our work, which is both the best reward and best incentive possible. We are very thankful to you for that and we happily reiterate our commitment to high quality and service.

In order to make your flight more enjoyable, the theme of this month’s magazine is Autumn. This season might not be as popular as spring and might not feature holidays or family reunions like summer or Christmas, but it is definitely a great time to travel. One of our articles considers six reasons why this is arguably the best time of the year to go on a holiday, including witnessing the bellowing mating ritual of the stag or watching migratory birds. This is also the time of the year for winter dishes: my favorite is gazpacho in traditional La Mancha and Valencian style, which is completely different to the Andalusian cold tomato soup of the same name.

La Rioja is one of the most beautiful autumn destinations, so this month we dedicate a couple of pages to it. Famous for its wine, gastronomy, nature and heritage, this land with the name of a wine is a wonderful place to enjoy this season owing to the relaxing experience created by its ochre vineyards and its dynamic cultural activities.

Have a good flight and an enjoyable autumn.



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

Bienvenido a bordo *Welcome aboard*

Estimados pasajeros, Quiero aprovechar estas líneas para hacerles partícipes de nuestra satisfacción ya que Air Nostrum ha sido declarada la mejor compañía aérea del año por la Asociación de Aerolíneas Regionales Europeas (ERA, en sus siglas en inglés). Esta asociación que representa a 51 aerolíneas, 19 aeropuertos y 137 proveedores de servicios de toda Europa ha otorgado este año su galardón en categoría oro a nuestra compañía porque el jurado ha considerado que se trata de “una aerolínea excepcional e impresionante que en medio de una dura crisis se ha transformado en una estrella rutilante”.

Los premios que jalonan la historia de Air Nostrum la han convertido en la aerolínea regional más laureada de Europa y en una referencia mundial. En el marco de la ERA hemos recibido seis premios de oro, la Palma de Oro a la Excelencia Sostenida y dos galardones de bronce, entre otras distinciones. Y en el

ámbito mundial, Flight International nos nombró Best Aviation Company en la gala de Aerospace Industry Awards, los considerados Óscar de la aviación; y la revista Air Transport World nos otorgó también el premio a la Aerolínea Regional del Año.

Gran parte del mérito de estos galardones es atribuible a ustedes, porque nuestro ánimo de ofrecerles el mejor servicio, como pasajeros informados y con criterio que son, nos obliga a esforzarnos cada vez más y eso redundará en nuestro camino hacia la excelencia.

El continuo crecimiento del número de pasajeros transportados experimentado desde 2013 acredita que nuestro empeño está logrando la recompensa de su confianza: el mejor de nuestros premios y nuestro mayor acicate. Les damos las gracias por ello y les reiteramos nuestro compromiso de calidad y servicio, que afrontamos con la misma ilusión de siempre.

En esa línea de trabajar para que su viaje sea agradable, la revista de noviembre lleva sus páginas salpicadas de otoño. Esta estación no tiene la buena prensa de la primavera, ni la identificamos con vacaciones, como el verano, ni nos remite a los encuentros familiares de Navidad, pero es una época ideal para emprender viajes. En uno de nuestros reportajes les planteamos seis razones para alentarlos a viajar en esta temporada llena de oportunidades tan singulares como contemplar la berrea de los ciervos o el paso de las aves migratorias. En esta época yo cambio el delicioso gazpacho andaluz por el «gazpacho de monte»; a mí me gusta el que se prepara en tierras manchegas y especialmente la variedad que se practica en la Valencia castellana, en la que tengo profundas raíces.

Uno de los lugares en los que más se puede apreciar esas cualidades del otoño es La Rioja, a la que dedicamos uno de nuestros artículos. En la región con nombre de vino, gastronomía, naturaleza y patrimonio cultural son puertas de entrada al disfrute en este periodo, entre la serenidad que inspiran los tonos ocres de sus viñas y el dinamismo de su actividad cultural.

Les deseo un buen vuelo y les animo a disfrutar del otoño.

AIR NOSTRUM

Mejor aerolínea regional europea



La industria aeronáutica continental premia a la compañía española con su galardón de oro por «su actuación estratégica y su condición de referente en el sector»



Sobre esta líneas, entrada al recinto donde se celebró la asamblea general de la ERA. A la izquierda, el presidente de Air Nostrum entre los premiados en categoría plata y bronce. Arriba, detalle de uno de los encuentros del sector celebrados durante la asamblea.

On this lines, entrance to the ERA General Assembly 2019. Left, Carlos Bertomeu with the Silver and Bronze award recipients. Top, A scene at one of the many meetings which took place during the assembly.

Nuevo galardón con el que se amplía el palmarés de Air Nostrum. La compañía ha sido distinguida con el premio de categoría oro como Aerolínea del Año por la European Regions Airline Association (ERA), la mayor agrupación de la industria aeronáutica continental en el ámbito de la operación regional.

La proclamación de ganadores tuvo lugar este mes pasado durante la gala celebrada con motivo de la asamblea general de la ERA, que este año reunió a más de cuatrocientos invitados de todo el sector en la localidad francesa de Juan Les Pins, en las proximidades de Niza.

«En la familia Air Nostrum estamos muy orgullosos de recibir este premio porque supone un reconocimiento para las más de 1.400 personas que formamos la compañía, además de para todos los que tienen relaciones comerciales con nosotros: fabricantes, arrendadores de aeronaves, financiadores, empresas técnicas y de servicios, de mantenimiento, clientes, etcétera. Somos una gran familia», comentó Carlos Bertomeu, presidente de Air Nostrum al recibir el galardón.

Con el premio se distingue a «una aerolínea excepcional e impresionante que en medio de una dura crisis se ha transformado en una estrella rutilante», según se explica en la justificación del galardón.

El jurado, formado por presidentes de compañías, expertos del sector y analistas internacionales, destacó la «capacidad de supervivencia» de la aerolínea y subrayó que hay que felicitarse «por su actuación estratégica y su condición de referente en el sector», con los que ha conseguido «un impresionante crecimiento significativo en todas las áreas clave de actividad».

Carlos Bertomeu en su breve intervención aseguró que en Air Nostrum se mantiene la misma ilusión que en los comienzos y que la compañía está evolucionando para continuar cien años más: «Sabemos que lo

que ahora nos corresponde es seguir trabajando para ser cada vez más más eficientes en costes, pero igual de exquisitos en calidad, y vamos a participar activamente en el proceso de consolidación del sector que sin duda tiene que producirse porque la economía de escala y el tamaño son ya de las pocas palancas que nos quedan a las aerolíneas regionales para seguir ganando eficiencia.»

La directora general de la ERA, Monserrat Barriga felicitó a los ganadores por su contribución a la industria de la aviación europea.

Por su parte, el presidente de la ERA, Andrew Kelly, destacó que los premiados este año han alcanzado un alto grado de excelencia en unos momentos difíciles para el sector, que afronta los riesgos derivados del brexit, el aumento del precio de los combustibles y los desafíos del cambio climático.

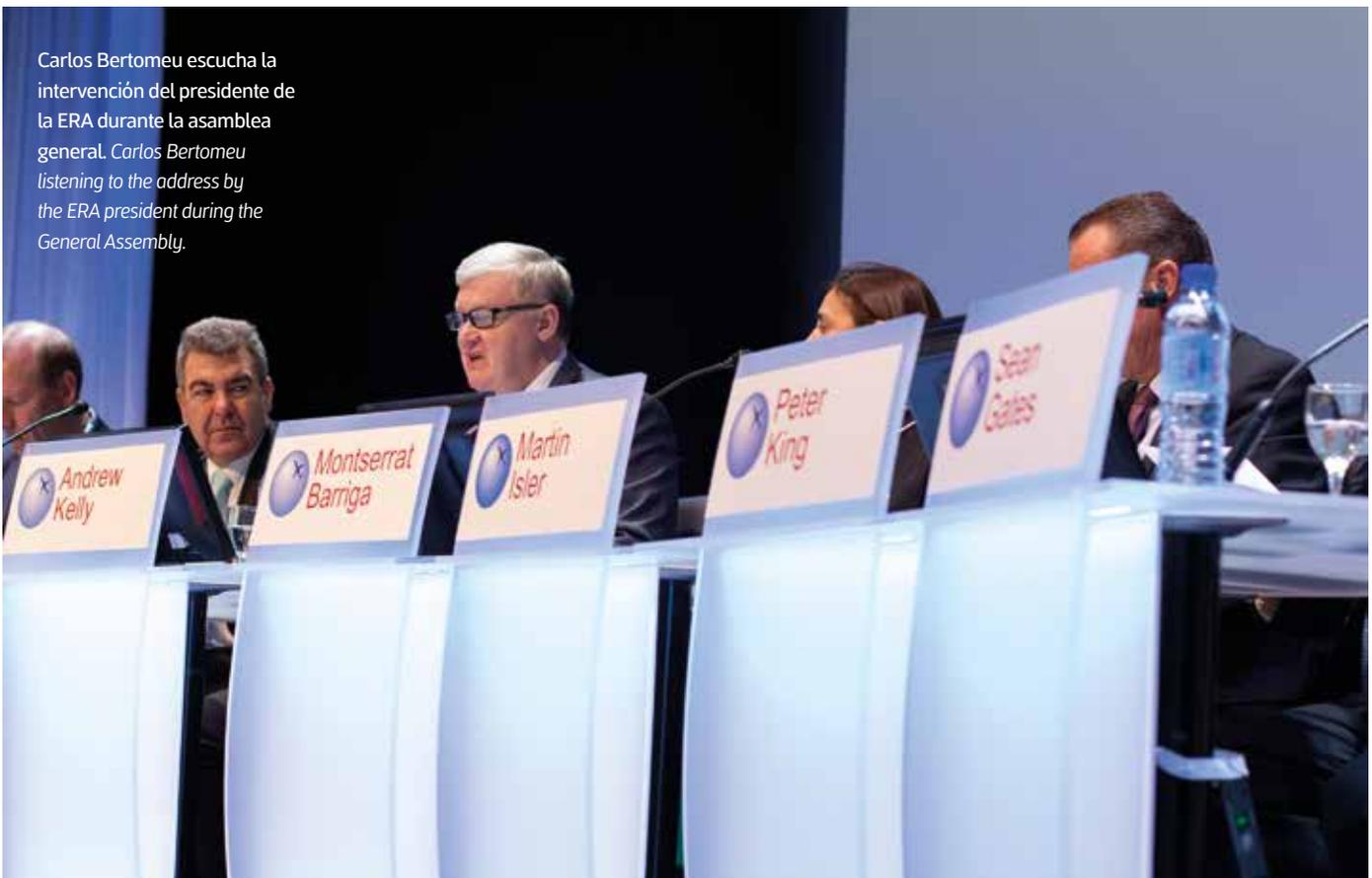
La ERA (European Regions Airline Association) es la asociación comercial de la industria europea del transporte aéreo y representa a 51 aerolíneas y 156 proveedores de servicios de toda Europa y de todo el espectro de la industria aeronáutica.

En la celebración de la asamblea de la asociación se trataron algunos de los temas que más preocupan al sector con diversas ponencias y mesas redondas, y sirvió de punto de encuentro para actores implicados (aerolíneas, aeropuertos, fabricantes de motores y aviones, financiadores y empresas técnicas y de servicios de mantenimiento).

Una de las mesas redondas para debatir sobre la actualidad de las aerolíneas regionales. A panel discussing the current state of regional airlines.



Carlos Bertomeu escucha la intervención del presidente de la ERA durante la asamblea general. Carlos Bertomeu listening to the address by the ERA president during the General Assembly.





AIR NOSTRUM Best European Regional Airline

Spanish company Air Nostrum was declared the winner of the prestigious Airline of the Year Gold Award for "its strategic performance and ambassadorial status for the industry".

Nuevo galardón con el que se amplía el palmarés de Air Nostrum. La compañía ha sido distinguida con el premio de oro Aerolínea del Año por la European Regions Airline Association (ERA), la mayor agrupación de la industria aeronáutica continental en el ámbito de la operación regional.

Air Nostrum won a new award last month: the prestigious Airline of the Year Gold Award from the European Regions Airline Association (ERA), Europe's largest regional aviation industry association.

The award ceremony took place during the ERA General Assembly 2019, attended by more than 400 delegates from the industry, in the French town of Juan-les-Pins near Nice.

Air Nostrum president, Carlos Bertomeu, said: "The Air Nostrum family is very proud to receive this year's ERA Airline of the Year Gold Award. This award represents the acknowledgment of not only the 1,500 people who make up Air Nostrum but also those who have business relationships with us: manufacturers, lessors, financiers, technical and maintenance service companies, customers, etc. We truly are a great family."

This award recognises Air Nostrum as "An exceptional and impressive airline that has turned its fortunes around from a threatening crisis to a glittering star." The jury – formed from airlines CEOs, industry experts and international analysts – highlighted Air Nostrum's survivability, congratulating it for "its strategic performance and ambassadorial status", which have resulted in a "significant growth in all key areas of activity".

The airline's president Carlos Bertomeu also

¡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

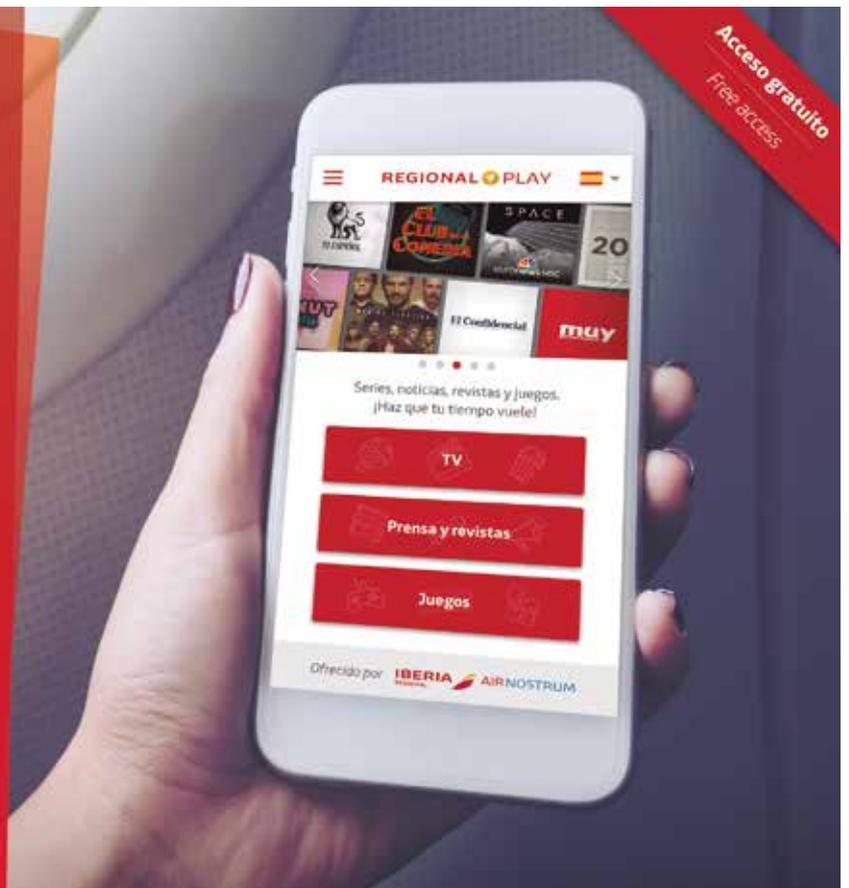


Selecciona la Red Wifi: / *Select the Wi-Fi network: REGIONAL PLAY*



Accede a / Access
www.regional-play.com

Operado por / Powered by IMPLY





Un palmarés único / A Unique Set of Honours

► Air Nostrum ha recibido en sus 25 años de historia galardones nacionales, continentales y mundiales. En el ámbito europeo es la compañía más laureada con sus seis premios de oro y sus dos de bronce, además de la Palma de Oro a la Excelencia Sostenida, única aerolínea que ha recibido esta distinción de la ERA. La compañía también fue galardonada como Aerolínea Regional del Año por la revista ATW (Air Transport World) durante el encuentro mundial del sector celebrado en Washington; y en la Flight International Aerospace Industry Awards se alzó con el premio como Mejor Compañía de Aviación. Estas distinciones acreditan el liderazgo de la compañía, refrendado por el nivel de aceptación de sus pasajeros. La compañía opera 74.779 vuelos y transporta a más de 4.724.500 pasajeros anuales, factura más de 500 millones de euros y cuenta con más de 1.400 empleados.

Air Nostrum has received many national and international awards in its 25-year history. It has won six Airline of the Year Gold Awards, two Airline of the Year Bronze Awards and a Palme d'Or for Sustainable Excellence (the only ERA airline with such a distinction). The company was also awarded the Regional Airline of The Year Award 2011 by the ATW (Air Transport World) at the 37th Annual Airline Industry Achievement Awards, Washington. These awards have established the company as a leading airline, a position consolidated by passenger approval. Air Nostrum operates 74,779 flights, transporting more than 4,724,500 passengers per year, giving jobs to 1,400 employees and generating an income in excess of €500m.



La delegación de Air Nostrum en la asamblea general de la ERA celebra la consecución del premio.
Air Nostrum's ERA delegation celebrating the award.



Carlos Bertomeu y su mujer, Paz Ferrer, con el premio. Carlos Bertomeu and his wife, Paz Ferrer, with the award.

El Jurado destacó el significativo crecimiento de Air Nostrum.

The jury highlighted Air Nostrum's significant growth.



Un simulador permitía a los asistentes conocer algunas de las novedades tecnológicas del sector. A simulator introduced attendees to some of the industry's latest technological innovations.

said everyone at Air Nostrum is as enthusiastic as they were at the beginning of their adventure, and that the company is determined to continue to work with that same impetus for the next 100 years. "We shall also continue to work hard to become more and more cost-efficient, while maintaining our quality excellence. We shall take an active part in the consolidation process of the sector which will undoubtedly come about since the economy of scale and size are two of the few levers regional airlines have left to continue gaining efficiency."

ERA director general, Monserrat Barriga, congratulated all the winners for their contribution to the European aviation industry. ERA president Andrew Kelly pointed out how

the winners have performed at the highest level of excellence even as the industry faces rising fuel prices, Brexit, and the climate change challenge.

ERA is a trade association representing the European aviation industry, including 51 airlines and 156 service providers, which jointly cover the entire spectrum of the aviation industry.

Some of the main issues facing the aviation industry were discussed during the assembly in talks and panels, bringing together the different actors involved: airlines, airports, engine and airframe builders, financiers, technical companies and maintenance service providers.

Sundar Pichai

Director Ejecutivo de Google / CEO of Google

La sede mundial de Google se parece extrañamente a un carnaval. Bajo el cielo azul de California, un montón de ingenieros montados en bicicletas de colores chillones recorren un campus lleno de árboles y atracciones: de animales de peluche gigantes a una furgoneta VM Camper aparcada bajo un cartel que anuncia clases de danza del vientre y de *k pop*. En la distancia se alza una enorme estructura similar a la carpa de un circo. Aún en construcción, a partir de 2021 esta será la nueva sede central de la compañía.

Esto —además de unos beneficios que superaron los quince mil millones de dólares (más de trece millones de euros) en el primer semestre de 2019— debería ser motivo más que suficiente para hacer sonreír al hombre al cargo la empresa.

Pero Sundar Pichai, de 47 años, está apesadumbrado. Sentado en la sala de reuniones del primer piso (desde donde se ve todo Silicon Valley), el director ejecutivo de Google admite que a veces se ve superado por la presión de su cargo.

«Me cuesta conciliar el sueño cuando hacemos las cosas mal. El mundo es consciente de nuestros errores y eso me afecta», dice.

Este hombre delgadito del sur de la India empezó a trabajar para Google en 2004. Desde el año 2015, Pichai ejerce de director ejecutivo de la compañía. Hoy en día, son muchas las tareas que le mantienen ocupado hasta altas horas de la madrugada.

Desde que fuera fundado por Larry Page y Sergey Brin —dos estudiantes de doctorado de la Universidad de Stanford— en 1998, Google ha traído al mundo cientos de productos que han cambiado la forma en la que vivimos: desde el motor de búsqueda del mismo nombre, al Gmail, pasando por el Google Maps, el sistema operativo Android o el buscador Google Chrome.

Como empresa, Google se ha convertido en una máquina bien engrasada que genera colosales beneficios que han convertido a Page y a Brin en dos de los hombres más ricos del mundo gracias a una simple fórmula: tomar una inmensa cantidad de datos de los usuarios para luego brindarles publicidad altamente relevante. Pero conforme se aproxima el 21º aniversario de la compañía, unos nubarrones negros se ciernen

sobre la empresa. Y es precisamente Pichai el encargado de capear el temporal.

Debido a la gran oleada de críticas y a la inquietud genera por el contenido tóxico, la privacidad, los asuntos fiscales y el uso de YouTube por parte de pedófilos y extremistas, Pichai se ha visto arrastrado al centro del debate sobre qué papel deben tener las grandes compañías tecnológicas en nuestra sociedad —y a la batalla sobre cómo mantenerlas bajo control—. Con una camisa de tono oscuro y gafas, Pichai explica lo complejo de la situación para la compañía.

«Llevamos vendiendo productos a millones y millones de usuarios de todas partes del mundo desde hace más de 20 años, pero las leyes y normativas no dejan de evolucionar. Sin embargo, a veces los productos y el uso que hacemos de ellos avanzan a un ritmo aún mayor. Nosotros estamos a medio camino de todo el proceso tratando de conseguir que las cosas funcionen», dice.

Pero como padre, ¿qué piensa Pichai de que los niños vean contenido tóxico en YouTube? «Aquí muchos somos padres y nos preocupamos enormemente por el bienestar y la privacidad de los más pequeños», afirma.

Como ingeniero informático, la solución para él pasa por una mejora de la tecnología que permita detectar y eliminar el contenido nocivo. «El problema viene de que no todo el mundo está de acuerdo a la hora de esclarecer qué contenido es problemático. He ahí lo complicado».

Por si esto fuera poco, el enorme peso comercial de Google está generando también un debate político. Con una cuota de un 37% del mercado publicitario digital a nivel mundial, son muchas las voces críticas que señalan que Google —cuya empresa matriz, Alphabet, es la cuarta compañía más valiosa del mundo tan solo detrás de Microsoft, Apple y Amazon— es, en pocas palabras, “demasiado grande”.

Magrethe Vestager, comisaria de Competencia de la Comisión Europea, ya ha impuesto multas a la compañía por valor de 9,3 mil millones de dólares. Sin embargo, este mes las presiones han llegado desde ambos lados del Atlántico. No solo Bruselas ha elegido a Vestager para un nuevo y más importante cargo creado específicamente para hacer frente a los gigantes tecnológicos, sino



Google's global headquarters has the uncanny feel of a carnival. Beneath cloudless California skies, engineers in board shorts glide through the leafy campus on brightly coloured bicycles.

Step inside and find a cavalcade of attractions: giant stuffed animals and a VW camper van are parked up in the corridors beneath signs advertising belly dancing and K Pop classes.

In the distance, a colossal tent-like structure resembling a circus Big Top is under construction which once complete in 2021 will be the company's new HQ.

Amid all this excitement – and with gushing profits of over \$15bn (£12bn) in the first six months of 2019 – for Google's ringmaster in chief there should be plenty to smile about.

But Sundar Pichai, 47, is in a sombre mood. Seated in a first floor meeting room overlooking Silicon Valley, the search giant's chief executive admits the pressures of the job sometimes get to him.

"I don't sleep well when we get things wrong," he says. "When we make a mistake it's obvious to the world. So it's something I feel."

A lanky south Indian who joined Google in 2004 and has served as chief executive since 2015, these days Pichai has plenty to keep him up at night.

Since its creation in 1998 by Larry Page and Sergey Brin, PhD students at nearby Stanford University, Google has unleashed a blizzard of products on the world which have transformed the way we live – from its eponymous search engine to Gmail, Google Maps, the Android operating system and its Google Chrome browser.

As a business, Google has become a formidable machine, generating colossal profits and turning Page and Brin into some of the world's

que los fiscales generales de 50 estados de EE. UU. han iniciado una investigación sobre el papel de Google en la búsqueda de información y la publicidad.

Pichai, un hombre de suaves modales que ganó 1,8 millones de dólares el año pasado y cuya fortuna asciende a más de mil millones de dólares, ofrece una respuesta bien pensada a la par que comedida. «Es justo que los Gobiernos, que tienen el deber de proteger a los ciudadanos, debatan sobre cuál es la mejor forma de gestionar el asunto... La industria de la tecnología —al igual que otras en el pasado— va a experimentar regulaciones importantes», dice.

¿Y cómo reaccionaría en caso de una división forzosa de la compañía obligada por el Gobierno similar a la que ha propuesto Elizabeth Warren, senadora demócrata y posible candidata a las elecciones presidenciales de los EE. UU.? Pichai esquivo la pregunta alegando que no es tarea de Google decir si ha crecido demasiado o no. «El debate está en la calle. No nos concierne a nosotros determinar cuánto puede crecer una compañía. Lo único que puedo hacer es asegurarme de que hacemos lo máximo posible para mejorar la vida de la gente con nuestros productos».

Sin embargo, Pichai sí realiza una sentida defensa acerca de los beneficios de ser una gran compañía que da trabajo a 107.000 personas de todo el mundo y que en el 2017 invirtió dieciséis mil millones de dólares —un 15% de sus beneficios— en I+D. «Tenemos a cientos de investigadores trabajando en cómo aplicar la inteligencia artificial a la sanidad para una mejor detección y tratamiento de enfermedades, así como en ciberseguridad o en eliminar amenazas como los vídeos manipulados por ordenador».

Quizá su extensa formación como ingeniero sea lo que le haga preferir las regulaciones claras acerca de cómo deben operar las empresas tecnológicas. Por ejemplo, alaba el nuevo Reglamento General de Protección de Datos (GDPR en inglés) de la Unión Europea. «En Europa existe un marco definido que da seguridad a los usuarios en lo que respecta a la protección de su privacidad. Las empresas tienen claro cómo diseñar sus productos y salvaguardar los datos de los usuarios. Espero que dicho reglamento sirva de guía para el resto del mundo».

Gracias a su carácter reflexivo y a su



perfil bajo, Pichai es en cierta manera la antítesis del típico pretencioso empresario de Silicon Valley. Estricto vegetariano, le agrada el té y los paseos largos. Su oficina es austera y vive con su mujer e hijos en una casa que algunos describen como «sorprendentemente modesta» en la ciudad cercana de Los Altos. No ha recibido una adjudicación de acciones en dos años debido a que renunció a la posibilidad de nuevas primas en 2018. ¿El motivo? Considera que su sueldo ya es lo bastante generoso.

El lema no oficial de la compañía ha sido durante años «no hay que ser malos». Ciertamente, Google es famoso por sus estándares éticos e ideas liberales. Sin embargo, este legado ha sido en ocasiones una carga. Recientemente, la empresa descartó los planes de crear un motor de búsqueda censurado para el mercado chino (Pekín bloqueó el acceso al buscador en 2010) debido a las críticas y a la oposición interna de sus empleados.

A pesar de todo, Pichai asegura que

sigue sintiéndose orgulloso de los «robustos cimientos éticos» que sustentan al gigante tecnológico. «Lo de “no hay que ser malos” sigue presente en la compañía. Es un lema no oficial que usamos de manera interna en Google y continúa vigente hoy en día. Siempre enfocamos nuestro trabajo desde unos estándares éticos particulares y, viendo la forma en la que la tecnología evoluciona, no se me ocurriría que fuera de otra manera», cuenta.

¿Se preocupa alguna vez por el futuro o por las implicaciones de la tecnología que desarrolla la empresa de la que lleva las riendas? Pichai se toma su tiempo para meditar la respuesta. Es importante —empieza— diseñar tecnología «que no reste valor a la experiencia humana y añada humanidad a cómo deben funcionar las cosas. Lo que de verdad me preocupa es asegurarme de que tenemos en cuenta a todo el mundo a la hora de desarrollar nuevas tecnologías. Me preocupa un futuro en el que no



«Me cuesta conciliar el sueño cuando hacemos las cosas mal. El mundo es consciente de nuestros errores y eso me afecta»

todos tengan acceso a estos programas y a los beneficios que estos conllevan».

A pesar de todo, Pichai afirma que sigue siendo un optimista empedernido. «La tecnología ha tenido un gran impacto en mi vida y eso lo veo reflejado en todos nuestros productos. Tenemos que ser responsables sobre cómo empleamos dicha tecnología, pero estoy seguro de que nos dará un futuro próspero y prometedor. Tenemos que trabajar duro para que los beneficios lleguen a todo el mundo».

richest men with a simple formula: hoovering up oodles of data on users and serving them up highly relevant ads. But as Google turns 21, the mood in Mountain View has darkened. It is Pichai who finds himself carrying the can.

Besieged by concerns about toxic content, data privacy, tax and the use of Google's YouTube service by paedophiles and extremists, Pichai finds himself in a maelstrom of controversy over the role big tech companies play in society – and a battle with regulators over how to rein them in. Wearing a dark shirt and glasses, Pichai sets out the complex juggling act Google faces trying to keep up.

“We've been operating as a company for 20 years selling products for billions of users across many countries – and laws and regulations are evolving,” he says.

“Sometimes the products and use cases evolve much faster – and we're in the middle of trying to make it work.”

As a father of two, how does he feel about children viewing toxic content on YouTube? “Many of us are parents,” he says. “We deeply care about children's safety and privacy.”

As a software engineer, he sees the solution in improved technology to spot and remove malign content.

“The toughest problem is not everyone agrees sometimes what is problematic content – and that's hard.”

Google's sheer commercial heft is becoming a growing political problem too. With a 92pc share of the UK search market and a 37pc share of the global digital advertising market, critics have long complained that Google – whose parent Alphabet with a market cap of \$858bn is the world's fourth biggest company after Microsoft, Apple and Amazon – is simply too big.

The European Commission's competition chief Margrethe Vestager has already levied fines on the company worth \$9.3bn, but this month the pressure intensified on both sides of the Atlantic. Not only did Brussels reappoint Vestager to a new and enhanced role designed to take on Big Tech but attorneys general from 50 US states launched an investigation into Google's dominance in both search and advertising.

The mild-mannered Pichai, who was paid \$1.8m last year and has a fortune of more than \$1bn, offers a measured response but treads carefully. “It's fair that governments, which have a charter to protect their citizens, are thinking about what is the best way to approach that ... So there's going to be important regulations that need to happen in technology – like you've had in other industries.”

How would he respond in the event of an ordered break-up of Google – a proposal made by US presidential hopeful senator Elizabeth Warren?

Pichai swerves the question, saying it's not for Google itself to determine whether it has become too large.

“It's a societal level conversation,” he says. “Should a company be this big or not – it's not for us to decide. What I can do is make sure we are working hard to build products which improve people's lives.”

However, Pichai does offer a spirited defence of the benefits of being a big company which employs 107,000 people globally including 4,000 in the UK and shelled out \$16bn on R&D in 2017, or 15pc of revenue.

“As a company we have hundreds of researchers who work on AI in healthcare to help better detect and treat diseases, or the work we do on cyber security or threats around deep fakes.”

Perhaps it's this deep engineering background that makes him favour clearer rules for how tech companies should operate.

He praises Europe's new GDPR data privacy laws, for example. “In Europe there is a clear framework for privacy so that users have certainty about how their privacy is protected. Companies have clarity about how they can build products and safeguard user data. Hopefully it's a template for the rest of the world.”

With his thoughtful manner and low-key style, Pichai is in some ways the antithesis of the flashy Silicon Valley tech tycoon.

A strict vegetarian with a fondness for tea and long walks, he maintains a spartan office and lives with his wife and two kids in what has been described as a “shockingly modest” home in nearby Los Altos.

“I don't sleep well when we get things wrong. When we make a mistake it's obvious to the world. So it's something I feel”

Google's chief executive hasn't received an equity award in two years because he turned down a big new grant of options in 2018. The reason? He felt he was already paid too generously.

Google's unofficial motto has long been the simple phrase “don't be evil” and more than any other company it has maintained a reputation for high ethical standards and liberal ideals. There have been times recently when that legacy has felt like a burden.

Plans to build a censored search engine for the Chinese market – where its regular service was blocked by Beijing in 2010 – were dropped following criticism and an internal revolt by employees.

But Pichai says he remains proud of Google's “strong ethical foundation”. “We still use ‘don't be evil,’” he says.

“It was always an unofficial expression that we used internally at Google and we still use it today. And we always approach our work with a set of ethical standards. Given the scale at which technology works I don't see any other way.”

Does he ever worry about the future or the implications of some of the technology the company develops?

Pichai pauses to consider his answer. It's important, he says, to design technology “in a way which doesn't detract from the human experience and adds to the humanity of how things need to work”.

“I do worry about making sure when we're building technology, you're bringing everyone along. I worry about a future which may not have equal access to technology and its benefits for everyone.”

Nevertheless, Pichai remains an unavowed optimist, he says.

“Technology made a difference in my life and I see evidence of that today across our products. We need to be responsible about how we deal with technology, but it will be a big driver of future growth and prosperity and we all need to work hard to make sure it benefits everyone.”



DE UN VISTAZO / AT A GLANCE

La vida de Pichai: de Chennai a Silicon Valley

The Life of Pichai From Chennai to Silicon Valley

► El camino hasta ser director ejecutivo de Google no ha sido sencillo. Fanático del críquet, Pichai se crió en Chennai, una transitada ciudad portuaria antes conocida como Madrás y capital de la provincia de Tamil Nadu ubicada al sur de India. Nacido en el seno de los Tamil Brahmin –estirpe tradicionalmente relacionada con los sacerdotes hindúes y que da un gran valor a la educación y el conocimiento–, su padre era ingeniero eléctrico para la GEC (un conglomerado británico) y su madre era estenógrafa. A pesar de formar una comunidad relativamente pequeña, los Tamil Brahmin han tenido un impacto considerable, especialmente en el mundo de los negocios: tanto Indra Nooyi (antigua presidenta ejecutiva de PepsiCo), como Natarajan Chandrasekaran (presidente de Tata Sons) comparten las mismas raíces. En la India, Pichai es considerado una megaestrella al mismo nivel que la leyenda del críquet Sachin Tendulkar o el actor de Bollywood Sharukh Khan. Tras destacar en el instituto, Pichai consiguió una beca para estudiar en la Universidad de Stanford. Después cursó un máster en Administración y Dirección de Empresas en la Escuela de Negocios Wharton de la Universidad de Pensilvania. Tras un tiempo trabajando en McKinsey, Pichai entró en Google en 2004, el mismo año en que se produjo la oferta pública inicial de la compañía. Ingeniero por vocación, Pichai empezó a encadenar un ascenso tras otro y participó en el desarrollo del Google Chrome, entre otros muchos proyectos. En agosto de 2015, fue elegido nuevo director

ejecutivo de Google tras trabajar como jefe de producto, cargo que le fue asignado por Larry Page, uno de los fundadores de la empresa. La reacción de su madre ante la noticia fue predecible: «Quería asegurarse de que no iba a descuidar ni mi salud ni a mi familia». Pichai y su mujer, Anjali, tienen dos hijos.

► Sundar Pichai's journey to the top of Google was a long one. A big cricket fan, Pichai grew up in Chennai – the baking hot port city formerly known as Madras which is capital of India's southern province of Tamil Nadu.

Born into a middle class family of Tamil Brahmins – the caste from which Hindu priests are drawn and which traditionally places a high value on education and knowledge – his father was an electrical engineer from GEC, the British conglomerate, while his mother was a stenographer.

Although a relatively small community, Tamil Brahmins have had an outsized impact – particularly in the world of business.

Indra Nooyi, the former chief executive of PepsiCo, and Natarajan Chandrasekaran, chairman of Tata Sons, share the same background.

In India, where Pichai is considered a megastar in the mould of cricket legend Sachin Tendulkar or Bollywood actor Sharukh Khan, his career trajectory has a dreamlike quality.

After excelling in school, he won a scholarship to Stanford University, then secured an MBA at the Wharton School of the University of Pennsylvania.

He joined Google in 2004, the year of the company's IPO – after a stint at McKinsey.

A natural engineer, Pichai worked his way up through the ranks, assisting on the development of Google's Chrome browser and a string of other projects.

He was appointed Google's new chief executive in August 2015 after previously being appointed product chief by founder Larry Page.

When he got the job of chief executive, his mother's reaction was predictable: “She wanted to make sure I took care of my health and had enough time to spend with my family.”



Mucho más de lo que ves

En La Rioja encontrarás hermosos saltos de agua, cumbres imponentes, hectáreas de misteriosos bosques o miradores inolvidables. Descubre cada uno de sus rincones mágicos y emocionate en la tierra con nombre de vino.

La Rioja, auténtica

**LA
RIOJA**
TURISMO

 **Gobierno
de La Rioja**

lariojaturismo.com



El color de otoño

The Colours of the Autumn



Después de los largos meses de verano, esa época del año en que la tradición empuja a tomarse unas largas y, en ocasiones, tediosas vacaciones, el otoño no parece resultar demasiado tentador para escaparse unos días. Llega el frío, las nubes pueden tapar el sol sin previo aviso, ya no queda nada del verdor primaveral y, desde luego, el bañador ya está en el altillo del armario. Y, sin embargo, no hay estación del año mejor para viajar. Aquí dejamos seis razones y una conclusión para empujarles a volar en otoño.

After the long summer months – the time of the year in which tradition dictates you take a long, sometimes tiresome, vacation – autumn doesn't seem the most obvious season to go on holiday. The cold, the cloudy sky, the grey and brown shades... and of course, the swimsuit long abandoned in the closet. But, it can be argued, this is actually the best time of the year to go on a journey – and here are six reasons why.



Aislados, en parques, jardines o en bosques: en otoño hay que deleitarse con los árboles.
On their own, in gardens, parks, forests: trees are some of autumn's biggest attractions

EL OTOÑO ES ROMÁNTICO

Octubre, noviembre y diciembre son los meses más románticos del año. Podríamos referirnos a que se trata de una época idónea para cenas para dos a la luz de una vela, pero para esto cualquier noche del año es buena. Hablamos del romanticismo de paisajes que conmueven el alma, de amaneceres brumosos y de puestas de sol teñidas de rojo. De bosques y parques donde el verde cede espacio a toda la gama de amarillos, naranjas y ocres. Cuando un jersey se agradece, el aire es fresco y los rayos de sol empiezan a dar tregua incidiendo de manera oblicua en nuestras caras.

GASTRONOMÍA

Las ensaladas son ricas y deliciosas, pero ¿después de todo el verano comiéndolas, no va siendo hora de empezar a pensar en cuchara? Sí, llega el otoño. Y con él llegan los pucheros con legumbres haciendo “chup-chup”. Las variantes de los cocidos, potajes, fabadas y las muy humildes, pero extraordinarias, migas del pastor de Aragón. También pueden empezar a estar disponibles en los restaurantes las recetas tradicionales locales

de invierno. Sopas y estofados de carne con calorías suficientes para combatir el frío y que invitan a seguir paseando. Pero, sobre todo, llega el tiempo de las reinas indiscutibles de las mesas otoñales, trono inapelable conquistado gracias a la variedad de sabores y aromas: las setas. Es el momento de disfrutar de la inmensa cantidad de recetas que se hacen con los hongos.

OBSERVACIÓN DE FAUNA

Los amaneceres son preciosos en otoño. Pero ¿por qué razón vas a madrugar tanto estando de vacaciones? Hay muchas razones, pero valdría con una palabra para convencer a los poco amigos del despertador: fauna. En otoño muchos grandes mamíferos entran en celo y están más pendientes de eso que de ocultarse. Lucen sus mejores pelajes y cornamentas para la ocasión y sus pugnas por ostentar el derecho de reproducción los hacen muy visibles durante las primeras horas del día. Son las famosas berreas de los ciervos. También hay que tener en cuenta los millones de aves, especialmente acuáticas, que nos visitan para pasar el invierno, que hacen que darse una vuelta por unas lagunas se convierta en un espectáculo fascinante.





AUTUMN IS ROMANTIC

October, November, and December are perhaps the most romantic months of the year. They are the best season to book a table for two for a candlelit dinner (although there is never a bad time for that). We are talking about those romantic landscapes that touch your soul: the misty dawns, the red twilight, the yellow, orange and brown forests. This is the time of the year to wear a cosy jumper, when the air is cold and the sun's touch becomes gentler on your skin.

GASTRONOMY

Salads are tasty and delicious, and nothing is more refreshing than a bowl of cold soup. But after eating that all summer, don't you yearn for a winter dish? Stews – with meat, beans, pulses or even with crumbs in traditional Aragon style – are among the best-known dishes of this season and a perfect way to stay warm. The flagship autumn ingredient, however, is without doubt mushrooms owing to their wide variety of flavours and aromas, so this is the best time of the year to enjoy the many recipes these fungi offer.

WILDLIFE OBSERVATION

Dawns can be beautiful during autumn, but why would you want to rise early during your holidays? Even though there are many reasons to do so, here's a very good one: wildlife. Autumn is usually the mating season for large mammals so they aren't as focused on hiding as at other times of the year. Besides their furs and antlers looking their best,

Otoño es la estación de los viajeros impenitentes, de las escapadas sin más razón que escaparse, de los destinos casuales.

Autumn is the season for inveterate travellers; for going on a journey just for the sake of it; for casual destinations

their constant fighting for mating rights makes them quite observable very early in the morning; this is the case with the well-known bellowing of the stag. Not only that, millions of birds – especially aquatic – also visit Spain during winter, so visiting a lagoon, lake or estuary can be a breathtaking experience.

WEATHER

The weather is good during autumn: temperatures are mild, there's little or no rain but perhaps just a little snow later in the season. Nights are cold, but days aren't as hot as in summer, thus you have more energy for daytime activities. And even as the days get shorter, you don't need wake up early to enjoy a beautiful sunrise!



METEOROLOGÍA.

El otoño es agradable. Temperaturas moderadas, apenas hay precipitaciones y, solo hacia el final, aparece la nieve. Aunque las noches sean frescas, la ausencia de calor agobiante por el día permite tener una elevada actividad. Y aunque los días se van haciendo más cortos, esto hace que para disfrutar del tan traído y llevado amanecer no haga falta madrugar tanto.

TEMPORADA BAJA.

Si aún le cuesta decidirse por volar en otoño para disfrutar de unos preciosos días de vacaciones, quizá sea porque aún no se ha dado cuenta de que es temporada baja. Antes, hace unos años, esto solía suponer una gran diferencia en lo económico, pero ahora quizá el contraste lo marque la afluencia de gente. Todos sabemos que allá donde esté es difícil, por no decir imposible, dar un paso y no encontrarse con otros viajeros o un grupo de turistas. Para eso es ahora la “temporada baja”: la época del año en que viajan los que prefieren no toparse con aglomeraciones turísticas, los meses en los que ve en la playa a turistas con jersey que no se pelean por un metro cuadrado donde poner la sombrilla y en los que uno se desvía para ver mejor un monumento y no por evitar un gran grupo de personas con palos *selfie*.

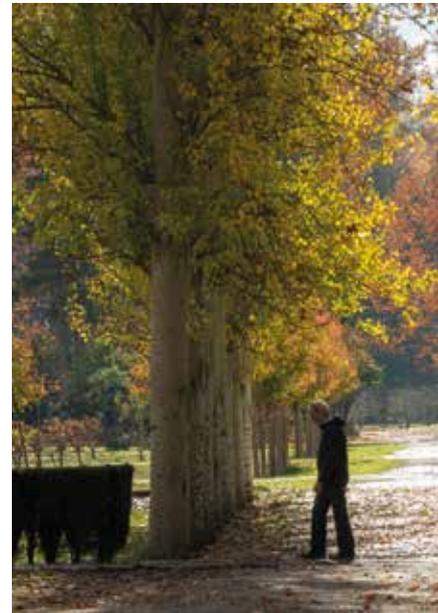
Y LOS ÁRBOLES.

Están ahí, nos rodean por todos lados y son, en sí mismos, un motivo para viajar. Aislados, en parques, jardines o en bosques: en otoño hay que deleitarse con los árboles. El amarillo saturado de hayas y álamos, el dramático ocre y gris de los robledales y el brillante marrón de los castaños son las estrellas de este espectáculo anual. La maravilla está en la observación del conjunto; en cómo los tonos y volúmenes se van entremezclando, a veces con líneas bien definidas y a veces fundiéndose una especie con otra de manera difuminada. Y otra vez los colores imponiendo su presencia. Gama cromática completa que va desde los verdes oscuros de los abetos hasta los rojos y morados de arces y prunus. El paisaje, ya sea urbano o rural, en esta estación del año es una maravilla a la que conviene abrir los ojos.

Otoño es la estación de los viajeros impenitentes, de las escapadas sin más razón que escaparse, de los destinos casuales, del “¿Y si este fin de semana nos vamos a...”? Son los meses de vencer la apatía y coger un avión para visitar un árbol milenario o conocer, por fin, esa ciudad con aquel restaurante que le contaron. Llegan los días de calzarse unas

botas, dejar a mano un jersey de lana y viajar de verdad... aunque solo sea durante un par de días y sin ir muy lejos.

Es imposible señalar un jardín en particular, pero como ejemplo citaremos los parques de la Orangerie de Estrasburgo, el Parc de la Tête d’Or de Lyon o el Retiro de Madrid, que son visitas obligadas si se fija como destino cualquiera de estas ciudades a las que Air Nostrum vuela con regularidad. Los bosques otoñales requerirán algo más de organización. Pueden encontrarse a cierta distancia de la ciudad de destino e incluso su visita puede estar limitada por cupos y haya que reservar entrada con antelación, como es el caso de los hayedos de Irati (Pamplona) o Montejo de la Sierra (Madrid). Pero no hay que complicarse: todas las ciudades tienen ese rincón, grande o pequeño, que complete y dé color a la escapada otoñal.





OFF-SEASON

If you are still wondering whether to go on an autumn holiday or not, you may not have realised it's off-season already! Some years ago, off-season meant a big price reduction. Today, even though the price difference is less, there's a good chance your destination will be less crowded. It is impossible not to stumble across a group of tourists when travelling during the summer but off-season is a time of the year for enjoying a trip without bumping into hordes of tourists fighting over a square metre at the beach for their umbrella or taking a picture in front of a landmark with a selfie stick.



... AND THE TREES

There they are: we are surrounded by them and they are another reason to travel. On their own, in gardens, parks, forests: trees are some of autumn's biggest attractions. and poplar trees' strong yellow, the oak forests' dramatic grey and brown shades, or the chestnut trees' glowing copper tones are some of this season's most stunning sights. When seen together, the result is simply astonishing; sometimes, colours are clearly defined, at other times, they blend together. This wave of colours can be overwhelming; a soul-touching palette from the fir trees' dark greens to the maple and prunus trees' reds and purples. Any autumn landscape – urban or rural – is a feast to the eyes.

Autumn is the season for inveterate travellers; for going on a journey just for the sake of it; for casual destinations; for taking a weekend trip; for banishing apathy; for taking a plane to see a thousand-year-old tree; for visiting that restaurant someone told you about. These are the days for wearing your boots and woollen jumper, and finally making that journey – even if it's just for a couple of days.

Even if it is impossible to choose only one garden, here are three must-see recommendations: Strasbourg's Orangerie Park, Lyon's Parc de la Tête d'Or, and Madrid's El Retiro. All three cities are Air Nostrum destinations. If you are interested in visiting a forest, this may need a little more planning, as it may be some distance from your destination, or you may have to book your visit in advance – this is the case of Irati (Pamplona) and Montejo de la Sierra Madrid. But don't worry, every city has something to satisfy on your autumn holiday!



VILLA NAZULES

Alojamiento de calidad en un entorno natural



A José Hernández Martín, propietario de Villa Nazules, le gusta decir que han levantado un hotel que atiende los mayores niveles de exigencia de confort en medio de la nada. Y en verdad, este establecimiento contiene los elementos necesarios para una experiencia en la que la característica principal es la de disfrutar del bienestar que propicia el sosiego sin renunciar a los requerimientos de la comodidad.

Próximo a los Montes de Toledo, a 20 kilómetros de la ciudad imperial, y a 88 de Madrid, Villa Nazules se encuentra en medio de olivares y rodeado de cotos de caza menor. Lugar ideal para base de operaciones de actividades cinegéticas, el hotel tiene fundamentalmente una vocación de alojamiento orientado a la estancia desestresante, al descanso reparador donde sacudirse el cansancio y “cargar pilas”.

Favorece mucho ese empeño el panorama circundante y la arquitectura de piedra y cristal con la que el edificio principal dialoga con su entorno. Ahí se aprecian las inquietudes arquitectónicas de José Hernández, con estudios en ingeniería enfocada a la construcción, que aportó al diseño del edificio su apuesta por una integración en el paisaje y una apertura al campo para que se pueda contemplar desde cualquier punto.

Las 30 habitaciones de Villa Nazules son más grandes de lo habitual y están decoradas con cariño y cuidado en los detalles. Además de las piscinas (interior y exterior) dispone de zonas ajardinadas, y los niños tienen a su disposición una sala de juegos y un parque con columpios. Además, el hotel admite mascotas “bien educadas”.

Todo está dispuesto para ese sosiego, y es fácil imaginarse a uno mismo en su terraza con un libro en las manos. Pero también se puede optar por buscar incrementar esa sensación de bienestar recu-



riendo a su *spa* Agua y Luz. Este pequeño complejo ofrece piscina termal con chorros subacuáticos, cuello de cisne y cascada, baño turco, sauna finlandesa, tumbonas calefactadas, ducha de esencias, pediluvio, etcétera. El complemento de estos servicios es la amplia carta de masajes, que incluye también tratamientos en cabina, envolturas, presoterapia, *peeling* ultrasónico y otras técnicas para aumentar salud y belleza.

El otro camino hacia el bienestar pasa por el restaurante Mar de olivos, un área gastronómica de comida sencilla y honesta, pero exquisita, en la que destaca la variada selección de aceites de distintas regiones que se pueden degustar.

Las diversas instalaciones, hotel, cafetería, restaurante, *spa*, hípica (unos 4.000 metros construidos) están atendidos por tres decenas de empleados, amables y siempre con una sonrisa para el cliente, a los que Hernández considera “una parte muy importante del proyecto y que han ayudado a salir adelante en los momentos más difíciles”.



A high-quality establishment in the countryside

Villa Nazules owner José Hernández Martín says they have built a hotel with the highest levels of comfort in the middle of nowhere. And that is true, for this establishment has all the necessary elements for a relaxing experience with all the comfort you may desire. Not far from Montes de Toledo (only 20km from the imperial city and 88km from Madrid), Villa Nazules is surrounded by olive trees and small game hunting grounds. Besides being an ideal hunting base, the hotel is focused on offering a relaxing, stress-relieving experience to help customers switch off and recharge their batteries.

This is achieved thanks to a combination of the hotel's surrounding landscapes and its stone and glass architecture, a reflection of José Hernández's architectural preferences. A civil engineer, his aim was to integrate the hotel within the countryside, offering a view of the landscape from any point in the building.

Its 30 rooms are bigger than usual and are carefully decorated, with attention to detail. Besides the outdoors and indoors swimming pools, there are gardens, children's areas and a park. Furthermore, 'well-behaved' pets are allowed in the hotel.

Everything is aimed at quietness, and it is easy to picture yourself serenely reading a book on one of its many terraces. Of course, you can also boost that feeling of wellness by visiting the hotel's spa, *Agua y Luz*. This small complex has underwater jets, swan neck jets, a

cascade, a Turkish bath, a Finnish sauna, heated loungers, essence showers, a foot bath, and more. Moreover, the spa also offers a wide variety of massages, cabin treatments, wraps, pressotherapy, ultrasonic peeling, and other health and beauty treatments.

Another step toward wellness is

the hotel's restaurant, *Mar de Olivos*, a simple, honest yet exquisite dining area offering a wide selection of oils from different parts of the region. The many hotel facilities (cafeteria, restaurant, spa, horse stables) are run by a staff comprising three dozen friendly, smiling workers who are, in the words of Hernández, "an important part of the project who have helped us during the difficult times".



Armonía ecuestre / Horse riding harmony

► La Finca José tuvo originariamente en sus 110 hectáreas ganadería diversa: ovina, porcina y vacuna. Finalmente se introdujo el caballo, en distintas modalidades hasta la actual yeguada. Al principio la afición hípica llevó a participar en concursos, y de ahí surgió la idea de traer los concursos a casa, y se construyó una pista de competición donde se celebró el primero en Toledo de la modalidad de doma clásica, a principio de la década de los 90.

Allí estuvo el germen de lo que vendría después. Advertir que, tras la competición, jinetes, y familiares y amigos se quedaban a disfrutar del ambiente y la tertulia en el *catering* hizo plantearse levantar un alojamiento en donde poder prolongar ese descanso mientras se contemplaba la puesta de sol. Aunque inicialmente se pensó en una casa rural, se optó por edificar algo más ambicioso, por dimensiones y servicios, y se diseñó un hotel, que finalmente abrió sus puertas en 2005. En ese enfoque de bienestar de uno mismo y armonía con la naturaleza la presencia equina es el componente diferencial. Visitar las cuadras, darse un paseo a caballo, presenciar un espectáculo de doma o de danza ecuestre, o recibir unas clases de equitación puede convertirse en un goce contemplativo y en un divertido y terapéutico desahogo, porque, como señala Hernández, "el que lo prueba vive una experiencia que seguro que va a querer repetir".

► Finca José was originally a 110-ha livestock farm with sheep, pigs and cows. Later, horses were introduced. At first, horse riding was merely a hobby for the owners, participating in competitions. [Subsequently, a horse racing track was built to bring competitions to the farm and so Toledo's first-ever classic horse-riding competition took place in the early 1990s.

This marked the start of what would be realised some years later.

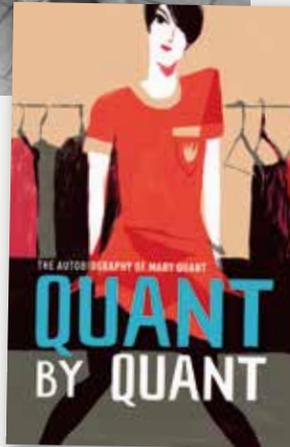
After noticing how riders and their families stayed in the area to enjoy the natural surroundings, the idea of building an establishment to capitalise upon that feeling of peace and quiet while watching the sunset was born. The first idea was to build a country house, but the decision was then made to create something more ambitious in terms of size and services and thus the hotel opened its doors in 2005.

In this haven of wellness and natural harmony, horse-riding is a distinctive element: visiting the stables, going riding, watching a horse riding or dancing show, or taking a riding lesson can be a relaxing activity and an enjoyable, therapeutic experience. As Hernández says, those who try these activities regularly come back for more.

EL ICONO THE ICON

MARY QUANT

Siempre a la vanguardia de lo que se vestía o llevaba, la inglesa Mary Quant (Londres, 11 de febrero de 1934) hizo que en 1963 el peluquero Vidal Sassoon le cortara el pelo, convirtiendo su peinado *bob* geométrico en un símbolo del *swinging* Londres de los 60. Pero ya hacía años que la diseñadora había atraído a la juventud como un imán, hasta su tienda Bazaar en el barrio londinense de Chelsea, gracias a su línea de ropa que incluía piezas tan deseables como la minifalda. Basándose en reinterpretaciones del clásico estilo británico, Mary acortó los largos de las prendas y también la distancia con su clientela que era fan de su estilo sencillo con un *punch*. Además hizo uso de nuevos materiales como el PVC, con los que consiguió una ropa ponible y de colores vibrantes que tuvo en la moda un impacto parecido al de sus coetáneos The Beatles en la música. Calzado, cosméticos, hasta pestañas postizas... Ningún producto se escapó a su inteligencia comercial bajo el logo de la margarita.



Always in the avant garde of fashion, English designer Mary Quant (born on February 11, 1934, in London) turned her geometric bob hairstyle into a symbol of London's Swinging Sixties with the help of hairdresser Vidal Sassoon. However, she had already attracted youthful customers to her boutique Bazaar, in Chelsea, thanks to trend-setting clothing such as the miniskirt. Reinterpreting traditional British fashion, she reduced the length of garments and attracted clients who were fans of her simple yet striking style. Furthermore, she introduced new materials such as PVC, creating highly-wearable, colorful clothes which had an impact on the world of fashion equal to that of her peers, The Beatles, on music. Shoes, beauty products, even false eyelashes: no product escaped her commercial instincts, all appearing under her daisy logo.

MODA PARA TODOS

... AND FASHION FOR ALL

Su autobiografía "Quant by Quant" (V&A Fashion Perspectives) captura el momento de una ciudad y de una persona que supo aprovechar que los tiempos estaban cambiando, incluso en el vestir. Se puede acompañar su lectura con la visita a la exposición de su legado (más de 200 piezas de su propio archivo) en el Victoria and Albert Museum de Londres, hasta el mes de febrero del 2020.

Her autobiography *Quant by Quant* (published as part of Abrams Books' V&A Fashion Perspectives series) portrays a city and a designer who took advantage of changing times and their effect on the way people dressed. A visit to the exhibition dedicated to her, showing 200 works from her personal archive, at London's Victoria and Albert Museum (running until February 2020) is the perfect accompaniment to this book.

TEST TENDENCIA TREND TEST

Jardín acolchado *Cushion garden*

Flores y almohadillado. Dos tendencias del otoño-invierno que se fusionan para recordarnos que los jardines invernales también pueden ser cálidos si se les protege. Y de vergeles, el que más entiende es el diseñador Dries Van Noten, que habita uno maravilloso a las afueras de Amberes, desde donde se inspira para sus creaciones contemporáneas y elegantes. Esta chaqueta acolchada de corte moderno es suya, y está disponible en la tienda *online* 24S.com. Flores y almohadillado. Flowers and padding: two autumn/winter trends combined to remind us gardens can blossom in winter if cultivated correctly. If anyone knows about blossoming gardens, it is designer Dries Van Noten, who takes inspiration for his elegant, modern creations from his garden on the outskirts of Amberes. This stylish padded coat (available online at 24S.com) is a fine example. **24S.com**



MAPA DE TIENDAS STORE MAP

Mireia Playà

"Zapatos veganos", como lo lee. Producidos en España sin sufrimiento animal, ni humano, porque creen que es posible "crear moda sin víctimas". Gran lema y producto. Estos botines en ante vegano bicolor (negro y cereza) con *print* de lagarto y tacón geométrico forrado en madera con tonalidad degradada, están gritando que alguien los cace. Mireia Playà "Zapatos veganos", como lo lee. Vegan shoes. Yes, you read that right. Cruelty-free, Spanish-made products seeking to create "fashion without victims". A great slogan and a great product. Two-colour (black and cherry) vegan booties with lizard print and geometric wood-lined heels inviting someone to buy them.

Instagram: mireiaplaya



Halloween

■ La etimología de Halloween es gaélica y significa «fin del verano» y en la cultura céltica se iniciaba una nueva etapa, el verano tocaba a su fin y daba comienzo el frío y oscuro invierno. Quizás esa sea la causa principal que lleva a todas las marcas a sacar los nuevos descubrimientos de maquillajes en estas fechas. Aparecen nuevos coloridos y texturas que nos hacen apetecer esas tez pálida y blanquecina, tan de moda en invierno. Ya no queremos caras bronceadas, queremos rostros luminosos y piel de porcelana, perfecta para lanzarnos este año con las sombras de ojos a todo color, y los labios en toda la gama de rojos. ■ The word Halloween comes from the Gaelic language and can be translated as "end of the summer". In Celtic culture, Halloween marked the beginning of a new season, with summer coming to an end and the arrival of the dark, cold winter. This might be the reason why brands decide to release their new makeup products during this season: new colours and textures to give you that pallid, whitish winter trendy look. Tan is out and luminous, china skin is in. Eye shadows and lipsticks are very popular this year.

3 SOLEIL NEIGE TOM FORD

La nueva colección Soleil Neige de Tom Ford presenta tres nuevas barras en crema de doble punta con un acabado brillante. Con una opción para cada tono de piel, los nuevos tonos incluyen Soleil Neige, Megève y Courchevel. En un mismo aplicador, un brillante tono perlado en un lado y un rubor cremoso en el otro. Es una fórmula muy emoliente con un acabado de alto brillo que no se seca ni cuartea y se mantiene perfecto durante 9 horas sin moverse. Tom Ford's new Soleil Neige collection features three new dual-ended glow sticks with complementary shades (Soleil Neige, Megève, and Courchevel) suitable for all skin types. On one end they include a pearly highlighter, on the other a creamy blush. A nine-hour, luminous finish formula that doesn't dry or crack. 50€



5 NATASHA DENONA

Nueva línea de maquillaje de Natasha Denona (maquilladora de Bar Refaeli). Las sombras de ojos de Natasha Denona todavía están hechas de ingredientes ricos y pigmentos saturados, convirtiéndose rápidamente en iconos de belleza en los Estados Unidos, Asia y Australia. Natasha Denona (Bar Refaeli's make-up artist) has a new line of products. Her eye shadows are still made with rich ingredients and saturated pigments which have made her a household name in the US, Asia, and Australia. 87€



1 CHARLOTTE TILBURY AIRBRUSH FLAWLESS FOUNDATION

Base de maquillaje: una fórmula de cobertura total, ligera y para todo el día con un acabado mate. Makeup foundation. A long-lasting, lightweight, full-coverage, matte finish formula. 40€



2

ANASTASIA BEVERLY HILLS' HALLOWEEN COLLECTION

Anastasia Beverly Hills lanzará una colección para Halloween que contiene cinco tonos completamente nuevos de glitter (purpurina) con tapas naranjas personalizadas para celebrar Halloween. 15€ cada color: Anastasia Beverly Hills' Halloween Collection (€15 each). Five brand new glitter shades with custom orange caps to celebrate Halloween.



4

SUCH A KNOW-IT-ALL PALETTE VOL. 1

NYX lanza una nueva paleta de maquillaje Such a Know-It-All Palette Vol. 1 con 24 sombras de ojos aterciopeladas, dos coloretes de textura sedosa y dos tonos de contouring. NYX launches a new makeup palette: Such a Know-It-All Palette Vol. 1. 24 velvety eye shadows, two silky blushes and two contouring shades. 35€

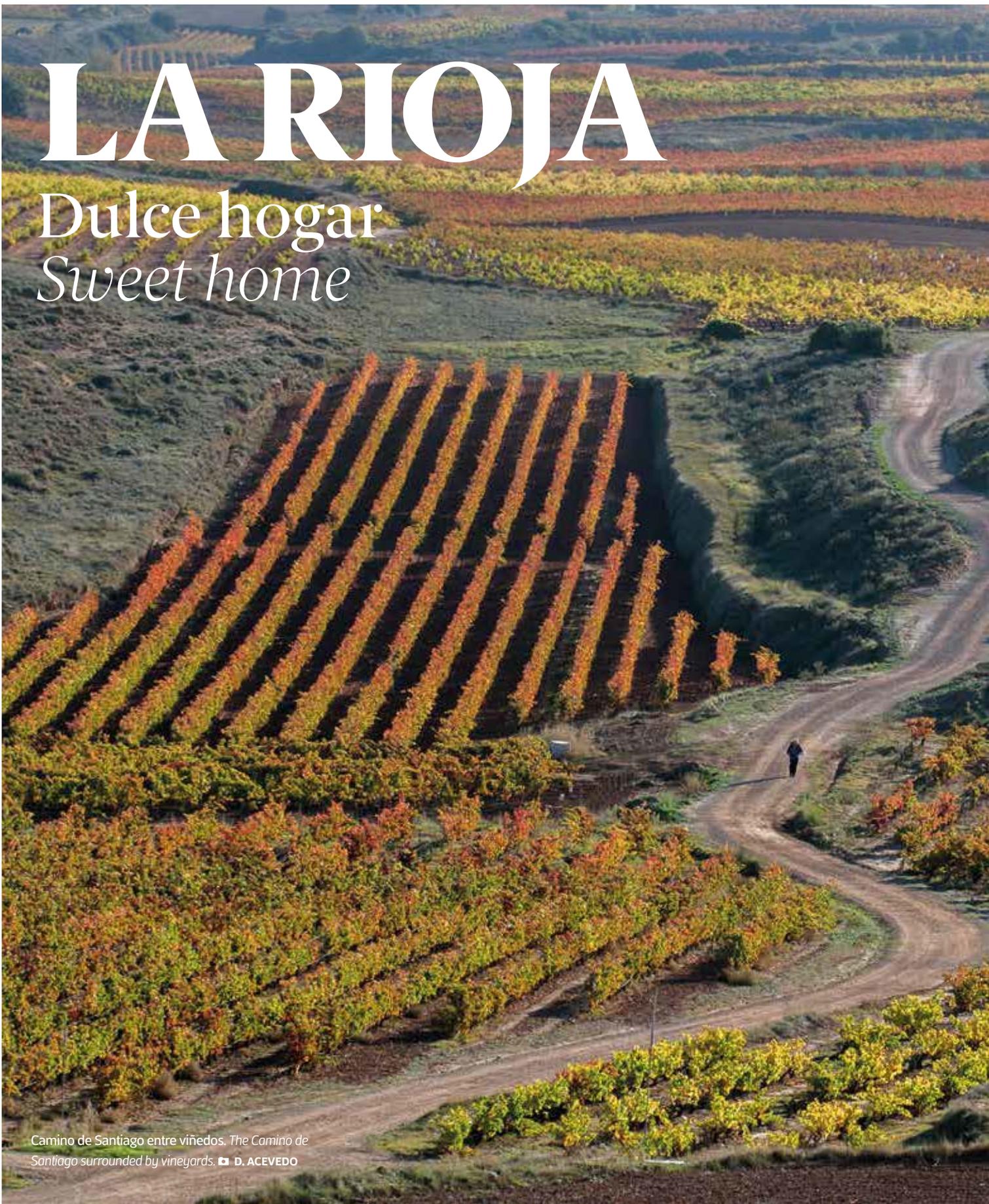


6

- Labial rojo de Urban Decay / Urban Decay's Red Lipstick. 21,55€.
- Labial Marrón/Naranja de Charlotte Tilbury / Charlotte Tilbury's Brown/Orange Lipstick. 35€
- Labial Nude de Mac / Mac's Nude Lipstick. 19,50€
- Labial cobrizo de Givenchy / Givenchy's Copper Lipstick. 35€
- Labial granate de Yves Saint Laurent / Saint Laurent's Rouge Lipstick. 30€
- Exhibitionist Lipstick de Covergirl / Covergirl's Exhibitionist Lipstick. 8€

LA RIOJA

Dulce hogar
Sweet home



Camino de Santiago entre viñedos. *The Camino de Santiago surrounded by vineyards.* **D. ACEVEDO**

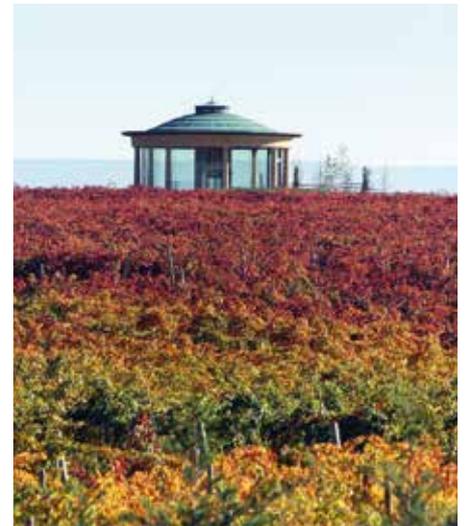
La gastronomía, la naturaleza, la cultura y el patrimonio abren la puerta hacia las raíces de la tierra con nombre de vino

Gastronomy, nature, culture and heritage: these are the themes of a land with a wine's name

El producto estrella de esta región enraíza en un terruño peculiar que bendice racimos y dibuja paisajes extraordinarios que emergen a la vista como mares coloreados de viñas. El otoño es una época ideal para admirar este festival de pigmentos naturales y sumergirse en una cultura que baña todo el territorio.

Pero no es vino todo lo que reluce en La Rioja. Aquí, también brillan los fogones autóctonos, internacionalmente reconocidos, y la naturaleza en su máxima diversidad, y una cultura crecida en ilustres monasterios y a la par del Camino de Santiago. Las raíces de la tierra con nombre de vino sostienen el peso de su identidad, su autenticidad.

Enoturismo. Cientos de bodegas pueblan una región que presume del barrio con más bodegas centenarias (Barrio de la Estación, en Haro) y del mejor museo del vino del mundo (Museo Vivanco de la Cultura del Vino). Una vez finalizada la vendimia (septiembre-octubre), los tonos rojos, dorados, naranjas, pardos o esmeralda de las viñas tiñen cualquier horizonte riojano. Es posible visitar bodegas, participar en catas y festivales o incluso volar en globo sobre las viñas.



Viñas en Vivanco. Vivanco's vineyards.  F. DÍAZ

Gastronomía. Las zonas de pinchos son el rito iniciático obligado para cualquier visitante. En Logroño, las calles Laurel y San Juan estructuran un viaje hacia los sabores y aromas más auténticos. En la capital riojana, al igual que en el resto de La Rioja, abundan grandes restaurantes donde probar el sabroso y variado recetario autóctono (patatas a la riojana, chuletillas al sarmiento, alubias de Anguiano, peras al

vino...). Actualmente, cuatro de estos establecimientos ostentan estrella Michelin.

Naturaleza. Por estos lares, la naturaleza y el paisaje cambian de apariencia (mediterránea, seca, incluso alpina) y sorprenden en distancias cortas. Las sierras y los valles enmarcan múltiples caminos verdes para senderistas y ciclistas. La Rioja forma parte de las rutas eurovelo 1 y 3, que la enlazan hasta Portugal y Noruega sobre dos ruedas.

Patrimonio. En San Millán de la Cogolla, cuna de grandes escribas e intelectuales, fueron hallados los versos escritos más antiguos en castellano. Dan fe de ello los monasterios de Suso y Yuso, incluidos en la lista de la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. Santa María La Real en Nájera (panteón de reyes), San Salvador en Cañas, La Piedad en Casalarreina, Valvanera en Anguiano, la Estrella en San Asensio, Vico en Arnedo y la catedral del Salvador, en Santo Domingo de la Calzada, son otros grandes exponentes del patrimonio cultural riojano.

Con el pasaporte turístico-cultural Pórtico es posible visitar conjuntamente los principales monasterios riojanos con un precio reducido.

Año Jubilar Calceatense. Santo Domingo de la Calzada fue el hombre que asentó el trazado del Camino de Santiago en La Rioja, facilitando el paso constante de peregrinos hasta nuestros días. La localidad que lleva su mismo nombre celebra el Año Jubilar Calceatense (hasta el próximo 12 de enero de 2020) por el milenario de su nacimiento. La localidad es parada obligada para peregrinos y amantes del patrimonio cultural.

Termalismo. Los balnearios de Arnedillo y Grávalos son destino predilecto para los amantes del turismo termal. Están localizados en zonas rurales tranquilas, con un entorno geográfico singular, y ofrecen todas las comodidades a sus huéspedes. Es un plan evolucionado para el descanso y la desconexión.

Festival Actual. Durante la primera semana de enero, desde hace ya treinta años, Logroño se viste de Escenario de Culturas Contemporáneas para presentar al gran público las últimas tendencias en música, teatro, cine, videodanza y exposiciones.

Más información:
www.lariojatourismo.com



Balneario de Arnedillo. Arnedillo's spa.



Estilo de vida riojano. Riojan lifestyle.





Balneario de Grávalo. Grávalos' Spa. **R. ZALDIVAR**



Concierto en el festival Actual 19. A concert in Festival Actual 19.

La Rioja's star product is heavily linked to a soil which blesses grapes and creates extraordinary landscapes in the form of a colourful sea of vines. Autumn is without a doubt the best time of the year to witness this natural festival of colours and to dive deep into the region's culture. However, La Rioja is much more than just wine. Internationally-renowned gastronomy, a wide natural diversity and a wealth of culture originating at famous monasteries and the *Camino de Santiago* are also equally important: they are the pillars of this land's identity and honesty.

Enotourism. With hundreds of wine cellars scattered across the region, La Rioja takes pride in having the quarter with the highest number of centenary wine cellars (Haro's Barrio de la Estación) as well as the world's best wine museum. After the harvest, which takes place in the months of September and October, red, golden, orange, brown and green tones take over the Riojan countryside. Activities include tours, wine tasting sessions and festivals – even hot-air balloon rides over the vineyards.

Gastronomy. *Pintxos* are a must for any visitor. Logroño's Laurel and San Juan streets serve as the starting point of a voyage into unique flavours and aromas. Both Logroño and the rest of La Rioja are filled with restaurants offering a wide variety of local recipes such as Rioja-style



Cripta renovada en la catedral de Santo Domingo. Santo Domingo Cathedral's refurbished crypt.

potatoes, grilled lamb chops, Anguiano stew and wine-poached pears. Currently there are four Michelin-starred restaurants in the region.

Nature. Here, the countryside changes from a Mediterranean landscape to a dry or even Alpine terrain in a matter of a few kilometres. The region's mountains and valleys create green routes for hikers and bikers alike. La Rioja is part of the

Eurovelo's 1 and 3 cycling routes, which connect Portugal and Norway.

Heritage. San Millán de la Cogolla – home to illustrious scribes and intellectuals – is the birthplace of the Spanish language, which is why the Monasteries of Suso and Yuso are both UNESCO World Heritage sites. Other monasteries such as Nájera's Santa María La Real (a royal pantheon), Cañas' San Salvador, Casalarreina's

La Piedad, Anguiano's Valvanera, San Asensio's la Estrella or Arnedo's Vico, as well as Santo Domingo de la Calzada's Salvador Cathedral, are also major cultural locations in the region. Visit all the main Riojan monasteries at a reduced price by purchasing the Pórtico cultural-Touristic pass.

Calceatense Jubilee Year. Saint Dominic de la Calzada was the man who paved the causeway of the *Camino de Santiago* in La Rioja, making life easier for pilgrims to this day. Until January 12 2020, the town named after him celebrates the 1000-year anniversary of Saint Dominic's birth with the *Calceatense* Jubilee Year. This is a must-visit destination for pilgrims and culture enthusiasts.

Spas. Arnedillo and Grávalos are two main destinations for spa lovers. Located in quiet, geographically-unique locations, they offer many services to their guests. A great option to relax and switch off.

Festival Actual. For the past 30 years, La Rioja has served as stage to showcase contemporary culture during the first week of January, bringing music, theatre, cinema, dancing and exhibitions to a large audience.

For more information, please visit www.lariojatourismo.com



Museo del Vino Dinastía Vivanco con Briones al fondo. Dinastía Vivanco Wine Museum with Briones in the background.  D. ACEVEDO

DISCOVER NATURE



Poema del Mar

AQUARIUM



Las Palmas de Gran Canaria



poema-del-mar.com



Garantía:

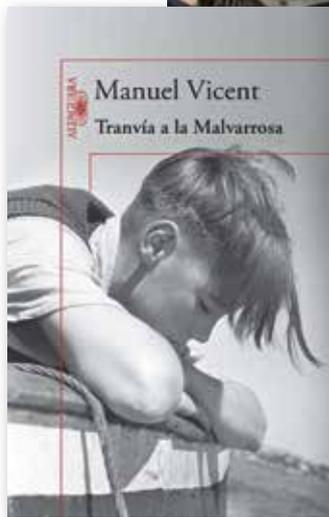
LORO PARQUE 

Tres novelas inspiradas en tres ciudades

El Tercetos Con Historia de este mes es un triángulo geográfico. Tiene vértices en tres lugares a los que vuela Air Nostrum: Valencia, Barcelona y Madrid, que por habitantes son la tercera, segunda y primera ciudad de España. Las grandes urbes están compuestas de millones de historias cruzadas. A veces, y solo a veces, un escritor acaba convirtiendo algunas de estas en libro e incluso de estos libros nacen películas de interés.

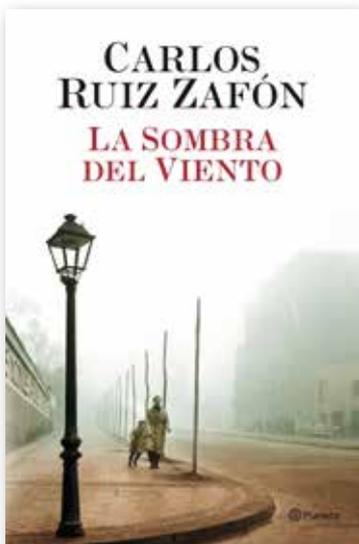
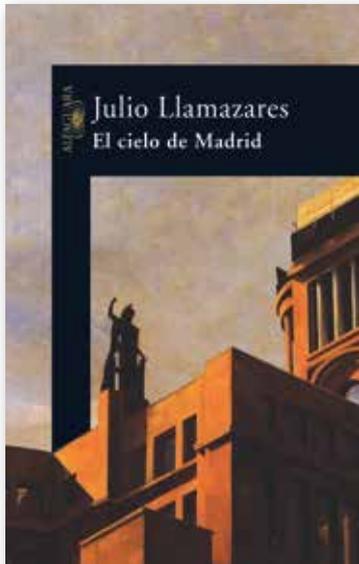
Tranvía a la Malvarrosa es una película de 1997 dirigida por José Luis García Sánchez con guion del gran Rafael Azcona. Está basada en la novela del mismo nombre que tres años antes publicó el periodista, filósofo, letrado, galelista y escritor Manuel Vicent. La historia, que tiene como escenario la Valencia de finales de los años 50, cuenta el paso a la edad adulta de Manuel, recién llegado a la ciudad por la preciosa estación del Norte en pleno franquismo. La fe y su vocación de misionero se van diluyendo a medida que avanza la historia y descubre los placeres de la vida en una Valencia mucho más abierta, a pesar de los tiempos, que su lugar de origen. El autor describe perfectamente lugares, escenarios y emociones muy vivas para cualquier valenciano o conocedor de esta ciudad: el mercado Central, el colegio del Patriarca, los barrios marineros o la enorme playa a la que llega un tranvía que simboliza libertad y amor. Por cierto, el mismo año de publicación de la novela, Valencia recuperó el tranvía, tras un cuarto de siglo sin él.

La Sombra del Viento catapultó al expublicista Carlos Ruiz Zafón a la cima del éxito literario. Esta historia que transcurre en la Barcelona de posguerra es su obra más conocida: fue publicada en 2001, es la tercera novela más vendida en español y ha sido traducida a casi 40 idiomas. Su protagonista es Daniel, otro ejemplo del paso de la adolescencia a la edad adulta en un lugar muy singular: El cementerio de los libros olvidados y teniendo como coprotagonista de toda la trama al misterioso Julián Carax. Ruiz



Zafón es barcelonés y se nota cariño en la descripción de lugares como la plaza de Sant Felip Neri, Santa María del Mar, el muelle de Las Golondrinas, la avenida del Tibidabo y la casa de su número 32, que durante años ha sido fotografiada por centenares de visitantes que habían leído la historia e identificaban el edificio, una antigua agencia publicitaria donde trabajaba el autor y que será un futuro hotel-boutique. A pesar del éxito internacional, el padre de la historia se ha negado a que se convierta en película. Se queda en texto.





El Cielo de Madrid es la novela más reciente de este terceto. Julio Llamazares, exabogado convertido en escritor y periodista, la publicó en 2011 para contar una serie de historias paralelas. Vidas del último cuarto del siglo XX en la capital de un país que salía de una dictadura, llegaba a la democracia, a una mayor apertura al mundo y a unas libertades que cada uno de los protagonistas administra como mejor sabe. La historia es coral, aunque está narrada por Carlos, un artista plástico llegado desde Asturias que cuenta la ciudad a través de su entorno bohemio y también mediante sus cuadros. La novela tiene como paisaje prioritario y casi como protagonista al cielo de la ciudad, al que se define como «la única verdad», pues mucho de lo que sucede es efímero o decadente en una metrópoli tan impresionante que a veces desborda a quien vive en ella. De nuevo, y para redondear este texto, la novela es una historia de entrada en la madurez en un escenario urbano a ratos vibrante y en otros momentos un lugar agri dulce cuando no directamente triste.

Three books inspired by three cities

This month's Trios With History section encompasses a geographical triangle featuring three Air Nostrum destinations: Valencia, Barcelona, and Madrid, the third, second, and biggest cities in Spain, respectively. These cities are home to millions of stories. And sometimes – just sometimes – a writer turns one of them into a book – and once in a while that book even becomes a movie!

Tramway to Malvarrosa is a 1997 film directed by José Luís García Sanchez and written

by the great Rafael Azcona. It is based on the novel of the same name published three years earlier by journalist, philosopher, artist and writer Manuel Vicent. Set in late 1950s Valencia, it tells the adult life story of Manuel, a man who arrives at the city by train during Franco's dictatorship. There, his faith and missionary vocation slowly fade away as he discovers the pleasures Valencia offers in contrast to his hometown, even during the dictatorship. The author perfectly captures the places, settings, and emotions this city offers: the Central Market, the Colegio del Patriarca, the Fishermen's Quarter and the beach, which in this book represent love and freedom. Coincidentally, tramways returned to the city in the same year the novel was published, after 25 years' absence.

The Shadow of the Wind, written by former publicist Carlos Ruiz Zafón, made the author a household name in literature. This book – set in postwar Barcelona and published in 2001 – is his most famous work. It is the third-best selling Spanish book ever written and has been translated into 40 languages. It tells the coming of age story of Daniel, a teenager who regularly visits the unique Cemetery of Forgotten Books, and the mysterious Julián Carax. Born in Barcelona, Ruiz Zafón gave special care and attention to describing the city's landmarks, including Sant Felip Neri Square, Santa María del Mar church, Las Golondrinas quay and the Tibidabo Avenue house, number 32, which every year is photographed by hundreds of tourists who have read the book. The house was previously an advertising agency where Ruiz Zafón worked and is soon to become a boutique hotel. Despite its international success, Ruiz Zafón has stood firmly against the making of a film adaptation and thus this story will continue to be one to be read.

The Skies of Madrid is the most recent novel of this trio. Written by lawyer-turned-writer and journalist Julio Llamazares in 2011, the book tells parallel stories taking place in late 20th century Madrid, when Spain was leaving behind the dictatorship years and entering democracy, opening itself to the world: a moment when people were starting to enjoy more freedom. The book tells a story in which the characters learn how to manage that freedom. It is told from the perspective of Carlos, an artist from Asturias, who describes the capital from a bohemian perspective using his paintings. Within the book, not only is Madrid's sky featured as the main landscape, it is also a character in itself, often described as the “only truth” owing to everything happening in this overwhelming metropolis being ephemeral or decadent. The novel is again another vibrant, sometimes bittersweet coming of age story.



Chefs al dente *Chefs 'al dente'*

Saber de dónde eres

To know where you come from

Desde la ciudad burgalesa que le vio nacer, **ALEJANDRO SERRANO** (Miranda de Ebro, 1996) está cosechando diferentes premios nacionales en este 2019: Chef Balfegó, 8º Concurso Internacional de Cocina Creativa en Denia... En ambos casos manejando excelentes productos, a priori alejados de su tierra natal, como el atún o la gamba roja. En el familiar restaurante-asador "Alejandro", su casa-laboratorio-guarida, practica una cocina tradicional con técnicas innovadoras. ¿Y el futuro de este "chef al dente"? Su propio proyecto homónimo que materializará en breve, sin moverse de su centro geográfico de gravedad.

— **¿Cómo explica este gran momento que está viviendo?**

— Todos estos premios han sido fruto de un trabajo duro e intenso desde que empecé a dedicarme a esto. Pensando siempre en renovar platos tradicionales y darles mi toque personal. El secreto ha sido acordarme de mis vivencias en mi ciudad natal.

— **Gamba roja, atún balfegó... ¿qué le proporciona el mar pese a ser de Burgos?**

— El sonido del mar me ayuda a relajarme, a pensar y a poder desarrollar la creatividad.

— **¿Y cuándo empezó todo?**

— Nada más tener uso de razón. Bajaba de mi casa y veía a mi abuela y a mi padre cocinar todos los días. A los quince años, cuando fui creciendo, vi mi vía de creación en la cocina, y decidí irme a estudiar a Bilbao.

— **Describe su cocina.**

— Principalmente, es una cocina con bases y recetas tradicionales a las que apporto un punto de frescura e innovación.

— **¿Y si tuviera que elegir dos platos del asador "Alejandro"?**

— El carré de cordero lechal es de mis favoritos, se asa con leña y lo acompaño de una torrija de leche fresca de "Las Merindades", y de setas de campo. Y un guiso de judiones y oreja de cerdo. Un plato más tradicional donde la legumbre es la protagonista.



MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

PARA REPETIR. «El cordero lechal». **UN RINCÓN.** «Las mesas con vistas a la cocina para observarnos trabajando». **PAN.** «De un panadero de Miranda, de toda la vida, que se ha adaptado a nuestras exigencias». **EL DETALLE.** «La gigante lámpara del comedor privado y los espejos de los baños con vistas 360º». **INVITACIÓN.** «A todas las personas que me han ayudado en mi trayectoria profesional por agradecimiento». **A DISH WORTH REPEATING:** "Suckling lamb". **A NOOK:** "The tables with a view to the kitchen, to see how we work". **A BREAD:** "From a local bakery at Miranda de Ebro that has adapted in order to meet our demands". **A DETAIL:** "The giant lamp at the private dining room and the 360°-view mirrors in the bathrooms". **AN INVITATION:** "To all the people who have helped me with my professional career throughout the years".

Intentamos que nuestra cocina sea para todo tipo de público pero convertimos, por ejemplo, algo tan sencillo como los judiones, en alta gastronomía.

— **¿Estar alejado de las capitalidades de la gastronomía le otorga libertad?**

— Mi finalidad siempre ha sido volver al punto de partida donde empezó todo. Soy un defensor de que una persona se forme todo lo que pueda en los mejores restaurantes, en cunas de la gastronomía y otras artes; y volver a la tierra natal y usar todo ese aprendizaje para que ese lugar pueda crecer gastronómicamente hablando.

— **¿Hacia dónde camina?**

— El futuro más cercano es abrir mi nuevo restaurante en el centro de Miranda de Ebro. Va a ser un espacio donde se va a mimar la sala. Habrá platos tradicionales, ricos, y con sentimiento, donde el cliente va a ser la figura más importante en el servicio.

— **¿Dónde come un chef cuando sale?**

— Salir a cenar es uno de mis momentos favoritos, ya que no me gusta cocinar en casa. Depende del estilo que busque, tengo tres restaurantes insignia: para algo informal y desenfadado me gusta ir al Gerald's Bar (San Sebastián); si me apetece disfrutar del buen hacer de los hermanos Echapresto, voy a Venta Moncalvillo (La Rioja); y para comer diariamente y muy bien, me acerco al restaurante de mis padres, donde siempre encuentro variedad y platos sanos para cuidar mi dieta.

ALEJANDRO SERRANO – born in Miranda de Ebro, a town in the province of Burgos, in 1996 – has received several gastronomic awards in 2019, including the Chef Balfegó Award and first prize at Dénia's VIII International Creative Cuisine Competition. In both cases, he cooked dishes using excellent products foreign to his homeland such as tuna or red prawns. Inside *Restaurante Asador Alejandro* (his part home, part laboratory, part lair family restaurant), he mixes traditional cuisine with modern cooking techniques. What does the future hold for this *chef al dente*? An eponymous project that will soon be revealed in his home town.

— **How do you explain your current situation?**

— These awards are the result of all the hard work I've done since I began cooking as a kid, always thinking about how to bring traditional cuisine into the present day with a personal touch. The secret is not forgetting my experiences from my home town.

— **Red prawn, blue-fin tuna... Despite being from Burgos, the**



sea offers you plenty of ingredients, doesn't it?

—The sound the sea helps me thinking and relaxing. It spurs my creativity.

—When did it all begin?

—It goes back as far as I can remember. I used to see my grandmother and my father cooking every day. When I was 15 years old, I saw cooking as a way to express my creativity, so I decided to go to Bilbao to study.

—How would you describe your cooking style?

—In a few words, its foundation is traditional recipes updated with a modern twist.

—Which two dishes from your restaurant would you recommend?

—The rack of suckling lamb roasted in a wood-fired oven and served with a french toast, made with cow milk from Las Merindades area, and wild mushrooms is definitely one of my favorites. The bean stew with pig ear is also very good: A traditional dish with pulses as a main ingredient. Our goal is to cook food for all palates, but turning something as simple as beans into *haute cuisine*.

—Does being far from the main gastronomical capitals give you more freedom?

—I always try to go back to square one. I am a strong advocate of studying at the best restaurants and gastronomical capitals but then going back home to use what you have learned in order to grow gastronomically.

—What does the future hold for you?

—I will soon be opening a new restaurant downtown Miranda de Ebro. We are going to take special care with the space. There will be traditional, tasty dishes with a lot of soul. The client will be the centre of the whole experience.

—Where does a chef like you go out for dinner?

—Going out for dinner is one of my favorite things because I don't particularly like cooking at home. Depending on how I feel, I have three flagship restaurants. For a relaxed, informal evening, I like going to Gerald's Bar (San Sebastián). If I want to taste Echapresto brothers' food, I go to Venta Moncalvillo (La Rioja). Finally, I like going to my parent's restaurant because it offers me a wide variety of healthy dishes to assist my diet.

Restaurante Asador Alejandro

► Calle del Peso, 4. 09200 Miranda de Ebro (Burgos).

Teléfono: 947 31 05 18 • Instagram: @alejandrorrestaurante

BOTÁNICO SLIM & WELLNESS

Recupere la forma disfrutando de una cocina exquisita

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden ha estrenado en junio un novedoso programa de adelgazamiento en un entorno idílico, gracias al cual sus huéspedes podrán disfrutar de una exquisita cocina baja en calorías, que hará las delicias de los paladares más exigentes. El gran sabor y el aroma de los platos le harán olvidar por completo que está comiendo para adelgazar.

Una cuidada propuesta, elaborada junto a reputados chefs de la región francesa de Bretaña, que elimina las grasas y distribuye de forma inteligente el consumo de proteínas e hidratos de carbono. Se potencian los sabores primarios de los ingredientes y se garantiza 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 actividades físicas y tratamientos 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 energía que le proporcionarían el bienestar y el equilibrio de cuerpo y mente.



Get back in shape whilst enjoying an exquisite cuisine

This June the Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden has launched a new weight-loss programme, which offers its' guests an exquisite low-calorie cuisine in an idyllic setting, that will delight the most demanding palates. A combination of taste and aroma which will make you forget that you are on a diet.

A careful proposal, developed with the guidance of renowned chefs from the French region of Brittany, which eliminates fats and intelligently distributes the intake of protein and carbohydrates. The primary flavours of the ingredients are enhanced and the freshness of the products is guaranteed. When prepared in the right proportion, each meal gives you a sense of satisfaction without sacrificing on the pleasure of eating.

With this proposal, which also includes light physical exercise and treatments in The Oriental Spa Garden, ranked by Condé Nast as the best Spa in Europe and the Mediterranean, it is now easier than ever to recover a slender figure and regain the vitality and energy that will bring you a sense of wellbeing and the balance of body and mind.



Hotel Botánico
& The Oriental Spa Garden

Puerto de la Cruz - Tenerife - hotelbotanico.com | SUSTAINABLE HOTELS

Reservations: +34 922 381 400 | reservas@hotelbotanico.com
Avenida Richard J. Yonward 1, 38400, Puerto de la Cruz, Tenerife, Spain

Lugares y rincones *Nooks and crannies*

RESTAURANTE ABADÍA D'ESPI VALENCIA

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

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

www.petitmiramar.com

■ Este coqueto hotel dispone de 22 habitaciones exteriores, divididas en estándar, superior y con magníficas vistas al mar. Con cuatro deliciosos desayunos diferentes, el Hotel Miramar es el inicio soñado a una estancia especial en la ciudad de Valencia. 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 Sunset, ideal para una reunión informal o para pasar un momento relajado tras su visita a la ciudad o un día de playa. Dispone de una Terraza-Rooftop en la cuarta planta con solárium y cocktail-bar abierto de Mayo a Octubre, también disponible para eventos. ■ This charming hotel has 22 exterior rooms, divided into standard, superior and with magnificent sea views. With four different delicious breakfasts, the Miramar Hotel is the dream start to a special stay in the city of Valencia. Tasty Spanish delicacies are prepared in its restaurant bar, including tapas, salads, rice dishes or fish. In addition, its privileged location on the seafront in front of the Mediterranean Sea makes it perfect during the afternoon to listen to good music and savor cocktails in the Sunset restaurant lounge, ideal for an informal meeting or to spend a relaxing moment after your visit to the city or a beach day. It has a Rooftop Terrace on the fourth floor with solarium and cocktail bar open from May to October, also available for events.



PLAZA DE TOROS DE LAS VENTAS MADRID

Reservas y más info: Abierto todos los días de 10h a 18h

www.lasventastour.com • Tel.: +34 687 739 032

■ Este otoño si viajas a Madrid, no te olvides de visitar la Plaza de Toros más importante del mundo, la Monumental de Las Ventas. El recorrido por la plaza de toros y su museo incluye un audio-guía con 13 puntos de información, disponible en 10 idiomas, que permite pasear por lugares desconocidos, como el Callejón, la puerta Grande o la Capilla, así como disfrutar de los grabados de la tauromaquia de Goya o de impresionantes trajes de toreros tan famosos como Manolete en el Museo Taurino. Además, el tour de Las Ventas incluye varias experiencias de realidad virtual: ¡con unas gafas, podrás torear un toro bravo y salir por la Puerta Grande de Las Ventas! ¡Una experiencia imprescindible y única durante tu estancia en Madrid! ■ If you travel to Madrid this Autumn, don't forget to visit the most important bullfight arena in the world: The Monumental Las Ventas Bullring. With a tour and a museum featuring an audio-guide available in 10 languages and with 13 information points, it brings light into some of the arena's less known locations like El Callejón (The Alley), La Puerta Grande (the Main Gate), or the chapel. Furthermore, there are also Goya's bullfight-themed etchings as well as the strikingly beautiful bullfighters' traditional clothes (such as the one from famous Manolete) exhibit at the Bullfighting Museum. To top it all up, the tour also offers Virtual Reality experiences: feel like a bullfighter yourself and leave Las Ventas through the Main Gate! A unique, must-see experience!



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





PRIMERA PERSONA

Ariadna Vilalta

SOMBREROS
Y CABALLOS
HATS & HORSES

Vive en un triángulo con vértices en Londres, Madrid y Menorca. Siempre está dándole vueltas a nuevas ideas para sus clientes y hace lo imposible para hacerlos conocidos. Esa no deja de ser la misión de cualquier agencia de marketing y comunicación como la suya, Driven Associates, aunque hay algunas personas especialmente brillantes en este sector que no solamente crean y exponen, sino que llevan adelante locuras aparentes que acaban siendo un éxito.

El caso es que desde Menorca, donde conocen bien a Ariadna, estaban buscando un evento no convencional para arrancar la pretemporada de verano con fuerza, estilo y sin demasiadas estridencias. Las dos últimas características son muy propias de una isla orgullosa de su manera de entender la mezcla de tranquilidad y autenticidad que adoran sus visitantes.

Se lo propusieron a principios de 2017 y Vilalta hizo una composición de lugar: Menorca tiene un turismo y una colonia de veraneantes de gran calidad, es heredera de una influencia muy *british* (entre 1708 y 1802 la isla sumó 71 años bajo dominio inglés y aun se nota) y una larga tradición hípica. Impresionada por su visita a Royal Ascot, quiso trasladar hasta allí la



idea de los famosos y glamurosos días de carreras en ese hipódromo al oeste de Londres y su aeropuerto de Heathrow adaptándolo a la medida del hipódromo de Maó, junto al aeródromo de Sant Lluís.

La idea fue bautizada con un nombre claro, Hats & Horses, sombreros y caballos: un día de diversión, carreras hípicas, caras conocidas, fiesta y música, aunque, eso sí, con un código de vestimenta. Ellas deben llevar vestido, sombrero o tocado. Ellos, traje y sombrero. La primera edición, celebrada en mayo de 2018, fue todo un éxito y

se repitió en primavera de este año en el hipódromo de Ciutadella. El mes pasado se organizó en Son Pardo, el hipódromo de Mallorca, y en mayo del año próximo volverá por tercera vez a Menorca, con una feliz Ariadna preparando estos eventos y nuevos sombreros para la ocasión.

She lives in a triangle, travelling between London, Madrid, and Menorca. She's constantly thinking of new ideas to make her clients stand out from the competition, this being the

POR/BY: Javier Ortega Figueiral @Sr_JOF

goal of any marketing and communication agency such as hers: Driven Associates. The best people working in this sector not only create and show, but also put into practice imaginative ideas which result in outstanding success.

Here's the whole story. In Menorca – where Ariadna is well-known – they were looking for an unconventional way to launch the pre-summer season with energy and style but not too much stridency, as would befit an island proud of a peaceful, authentic lifestyle loved by visitors.

She was offered the job in early 2017, with Vilalta quickly planning everything in her mind. Menorca is a popular summer and tourist destination with a long-established British influence (the island was under British rule between 1708 and 1802, something still palpable today) and horse riding tradition. Impressed by Royal Ascot, Vilalta wanted to bring the event's famous, glamorous racing days to Maó's hippodrome, exchanging Heathrow Airport for Sant Lluís Airfield.

She gave this idea a simple name: Hats & Horses. It mimics a fun day at the races, with celebrities, parties and music but with a very distinct dress code: women have to wear a dress and a hat or a headdress, while men must wear a suit and a hat. The first edition, in May 2018, was a success, with the second one taking place in spring 2019 at Ciutadella's hippodrome. On October 26, 2019, the first Mallorcan Hats & Horses festival will be celebrated at Son Pardo Hippodrome, while Menorca's third Hats & Horses is scheduled for May 2020. Ariadna is happily organising these events – and wearing her newest hat for the occasion!

Propuestas culturales

Cultural Suggestions

Noviembre / November 2019

SAN SEBASTIÁN

SANDRO MILLER, MALKOVICH, MALKOVICH, MALKOVICH

Hasta/until 17/11/2019

► San Telmo Museoa

En 2013, Sandro Miller escogió 35 imágenes de fotógrafos que le habían influido a lo largo de su prestigiosa carrera y las recreó con la ayuda del actor John Malkovich. Este original homenaje a sus maestros incluye, por ejemplo, las "Gemelas idénticas" de Diane Arbus, el Truman Capote de Irving Penn o las instantáneas que hizo Bert Stern a Marilyn Monroe. In 2013, Sandro Miller chose 35 pictures by photographers who had a big influence on his prestigious career and recreated them with the help of actor John Malkovich. An original homage to his inspirations featuring reimaginings of Diane Arbus' *Identical Twins*, Irving Penn's *Truman Capote* and Bert Stern's pictures of Marilyn Monroe.



©SANDRO MILLER / COURTESY CATHERINE EDELMAN GALLERY. DIANE ARBUS, GEMELAS IDÉNTICAS. ROSELLE, NEW JERSEY (1967).

SEVILLA

FESTIVAL DE SEVILLA

08/11/2019 > 16/11/2019

► Varias sedes / Various locations

El cine europeo se convierte durante nueve días en protagonista absoluto de la capital andaluza. La decimoséptima edición de su festival reunirá en su Sección Oficial una buena dosis de distopías, thrillers, comedias, fantasía o animación, con destacados cineastas como Abel Ferrara, Albert Serra, Roy Andersson o Robert Guédiguian. El certamen se inaugurará con "Madre", último film de Rodrigo Sorogoyen. El cine europeo se convierte durante nueve días en protagonista absoluto de la capital andaluza. La decimoséptima edición de su festival reunirá en su Sección Oficial una buena dosis de distopías, thrillers, comedias, fantasía o animación, con destacados cineastas como Abel Ferrara, Albert Serra, Roy Andersson o Robert Guédiguian. El certamen se inaugurará con "Madre", último film de Rodrigo Sorogoyen.

VIGO

CELEBRARÉ MI MUERTE

I WILL CELEBRATE MY DEATH

15/11/2019

► Auditorio Municipal de Vigo

La muerte a la que hace referencia el título fue la de Marcos Ariel Hourmann, exactamente a su muerte



profesional. En 2005 le practicó la eutanasia a una anciana de 80 años, con su consentimiento y el de su hija, y comenzó su infierno. La obra cuenta con Jordi Évole en la producción y Alberto San Juan en la dirección. The death referred to in the play's title was that of Marcos Ariel Hourmann – the death of his professional career to be more precise. Back in 2005, he carried out euthanasia on an 80-year-old woman with the consent of her daughter and herself, which is when his personal hell started. The play is produced by Jordi Évole and directed by Alberto San Juan.

HELLO MY NAME IS FRED. DAVID LYNCH, 2013



GIJÓN

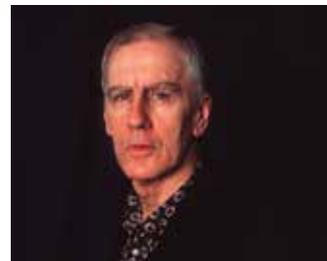
DAVID LYNCH. SMALL STORIES

15/11/2019 > 26/01/2020

► Centro de Cultura Antiguo Instituto

El Festival Internacional de Cine de Gijón (que se celebra del 15 al 23 de noviembre) sale de las salas de proyección con esta imprescindible exposición del cineasta (y muchas más cosas) David Lynch. 55 fotografías en blanco y negro en las que narra,

a través de cada una de ellas, una pequeña historia absolutamente fiel a su particular universo creativo. Gijón International Film Festival escapes the theatres with this exhibition about film director David Lynch. It comprises 55 black and white pictures, each one telling a short story completely faithful to this multidisciplinary artist's unique creative universe.



ROBERT FORSTER. FOTO: BLEDDYN BUTCHER.

BARCELONA

ROBERT FORSTER

20/11/2019

► L'Auditori

Su último disco, "Inferno", ya lo recomendamos en estas mismas páginas el pasado mes de marzo. Ahora viene a España a presentar (en Madrid toca al día siguiente) esta imprescindible colección de gemas pop. Una nueva oportunidad para comprobar que el músico australiano, a pesar del legado que dejó con The Go Betweens, siempre mira hacia adelante.

We featured Robert Forster's latest album, *Inferno*, back in March. He now

visits Spain to present this must-hear collection of pop music jewels (he will also be performing in Madrid the following day), offering a great chance to see how this Australian artist keeps looking to the future after leaving behind the legacy of The Go Betweens. recomendamos en estas mismas páginas el pasado mes de marzo. Ahora viene a España a presentar (en Madrid toca al día siguiente) esta imprescindible colección de gemas pop. Una nueva oportunidad para comprobar que el músico australiano, a pesar del legado que dejó con The Go Betweens, siempre mira hacia adelante.



«WIFE, GIRL AND MOTHER». LA CABINA

VALÈNCIA LA CABINA

21/11/2019 > 29/11/2019

► **Varias sedes** / *Various locations*
La Cabina, festival internacional de mediométrajes (películas de entre 30 y 60 minutos), cumple este año su duodécima edición. 15 películas, de países como Francia, China o Argentina, competirán en su Sección Oficial. Dentro de su interesante

programación destacan nombres propios como el de las actrices Malin Buska y Elina Löwensohn o el de directores como François Truffaut o Helena Taberna.

This year marks the 12th edition of La Cabina International Medium-Length Film Festival (films from 30 to 60 minutes' duration). 2019's official selection includes 15 films from France, China and Argentina featuring actresses such as Malin Buska and Elina Löwensohn, and film directors including François Truffaut and Helena Taberna.

MADRID KATE TEMPEST

27/11/2019

► Sala But

Kate Tempest no coge el micrófono para poner las cosas fáciles a sus oyentes, para eso ya están los realities musicales de la televisión. La rapera y escritora, que igual cita a Wu-Tang Clan como a Samuel Beckett, publicó este año el denso e inmenso "The Book Of Traps And Lessons", que ahora lleva a los escenarios.

Kate Tempest doesn't pick up a microphone to make her audience feel comfortable (there are reality TV artists for that). The rapper and writer – who quotes both Wu-Tang Clan and Samuel Beckett – released *The Book of Traps And Lessons* earlier this year, and is now performing it on stage.

Nuestra estantería Our Shelves



50 Foot Woman

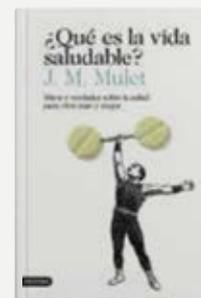
Hannah Williams & The Affirmations / City / Record Kicks - Altafonte



Hannah Williams se hizo visible para el gran público cuando el rapero norteamericano Jay-Z utilizó su voz como *sample* para una de sus canciones. La cantante inglesa publica ahora su tercer disco y vuelve a dar una lección sudorosa y energética de *soul* clásico con mucho *groove* y apuntes de irresistible *funky*. Hannah Williams became widely known after American rapper Jay-Z used her voice as a sample in one of his songs. Now, the British singer has released her third album and it's a masterclass in classic soul music with lots of groove and a touch of funk.

¿Qué es la vida saludable? What is a healthy lifestyle?

J.M.Mulet / Ediciones Destino



El nuevo libro del investigador J.M.Mulet centra su objetivo en desenmascarar mitos sin base científica sobre salud. Hasta un total de 103 aparecen en sus páginas. Los placebos, las flores de Bach, el reiki, las vacunas o Mozart y la inteligencia de los niños protagonizan algunos de sus capítulos. Researcher J.M. Mulet's new book seeks to debunk those health myths for which there is no scientific evidence whatsoever. In its 103 pages, the book tackles placebos, Bach Flower remedies, reiki, vaccines and the supposed connection between Mozart's music and children's intelligence.

La deriva sentimental

Parade / Jabalina Música



Todo en el último disco de Parade es de matrícula de honor. Las canciones, la extensa y estupenda nómina de colaboraciones (Single, Alberto Montero, Lidia Damunt, Jaime Cristóbal...) las letras, la portada... A partir de ahora será muy difícil utilizar la palabra "pop" y no pensar en este maravilloso álbum. Parade's latest album is a 10 out of 10: the songs, the multiple collaborators (Single, Alberto Montero, Lidia Damunt, Jaime Cristóbal), the lyrics, the for whi cover. It is going to be difficult not to think of this wonderful album when talking about the best in pop music.



BMW SERIE 1



Revolución BMW · BMW Revolution

El concepto *premium* ha conseguido extenderse a lo largo de todos los segmentos que componen el mercado del automóvil; una manera de entender la movilidad sobre cuatro ruedas que, ya hace muchos años, pasó de ser algo exclusivo del sector de las grandes berlinas para incorporarse al resto de modelos de todo tipo de tamaños y enfoque de uso.

BMW fue una de las primeras marcas en romper esta barrera para acercarse a un ampliado y más joven abanico de usuarios. Para ello, en el año 2004 desarrolló el Serie 1, un vehículo que ahora se incorpora al mercado en una tercera generación que, sin romper con la esencia de la firma alemana, se presenta totalmente revolucionaria respecto a sus antecesores.

En primer lugar, el Serie 1 estrena una arquitectura de tracción delantera inédita hasta ahora en esta oferta del fabricante germano. Una solución de notable versatilidad con la que se ha conseguido mantener el carácter dinámico innato en todo BMW, a la vez que se ha conseguido ganar de manera notable en habitabilidad, tanto en sus cinco plazas como en capacidad de carga, gracias a su maletero de 380 litros.

Disponible en una única configuración de carrocería de cinco puertas, el Serie 1 también refuerza su carácter deportivo a nivel estético. Unas nuevas ópticas equipadas con tecnología Full LED presiden un totalmente reinterpretado frontal en el que los «riñones» de BMW ganan en tamaño y protagonismo. En la trasera, ahora más compacta, destacan detalles como la luna de menor tamaño, el *spoiler* superior integrado, el deflector situado en el paragolpes o los pilotos de led. Un amplio catálogo de llantas en tamaños de 16, 17, 18 y 19 pulgadas y cuatro niveles de acabado — Advantage, Sport y M Sport —, acaban de definir la atractiva propuesta del nuevo Serie 1.

La gama de motores inicial del Serie 1 cuenta con las versiones de gasolina 118i y M135i, y las diésel 116d, 118d y 120d, con potencias que van desde los 116 y los 306 CV. Todas ellas se asocian a un cambio automático de 7 velocidades, aunque los 116d y 118i también están disponibles con una transmisión manual. En los otros dos extremos de la gama, los 120d y M135i, se recurren a la tracción a las cuatro ruedas xDrive.



The premium concept now features in every automobile market segment. No longer exclusive to large saloons, but rather it is available on all types of vehicles regardless of size and use. BMW was one of the first manufacturers to break down this barrier, attracting a wider, younger range of customers. Back in 2004, the company developed the 1 Series, a vehicle now in its third generation, which represents a complete departure from its predecessors while maintaining the essence of the company.

The 1 Series comes with a brand-new front-wheel drive architecture never before seen in any of the German manufacturer's cars and is a versatile solution that does not affect the car's dynamism. In addition, the car's practicality has been further improved with a new five-seat configuration. Moreover, the boot's initial capacity is now 380 lit.

Available only in five-door configuration, the 1 Series has also been aesthetically improved with a new sporty look. The new full LED headlights stand out on the car's front, which now features a complete redesign of the traditional BMW 'kidney' grilles to be larger and more prominent. The back of the car is more compact, and comes with a reduced rear windshield, an integrated roof-edge spoiler, a bumper deflector and LED lights. The 16, 17, 18 and 19in alloy wheels, and the car's four different versions (Series, Advantage, Sport, and M-Sport) give the new 1 Series its finishing flourish.

The 1 Series' initial engine choice comprises the 118i and M135i petrol engines and the 116d, 118d, and 120d diesel engines, with power ranging from 116PS to 306PS. All engines come with a seven-speed, automatic gearbox, although the 116d and the 118i are available with a manual gearbox. Finally, the 120d and the M135i come with a xDrive four-wheel drive.

HYUNDAI IONIQ

Versatilidad eléctrica
Electric versatility



La electricidad ya es una sólida alternativa dentro del actual escenario del mundo del automóvil. La industria del motor ha encontrado en el factor eléctrico la clave para desarrollar nuevas opciones de movilidad en un nuevo entorno protagonizado por la eficiencia y el respeto por el medio ambiente; una serie de premisas que definen a la perfección una innovadora generación de automóviles entre los que se encuentra el Hyundai Ioniq.

La firma coreana lanzó en 2016 este modelo que le iba a servir de base para desarrollar una ambiciosa estrategia de electrificación. Ahora, el buque insignia de la gama eléctrica de Hyundai se renueva para afrontar un cada vez más competitivo mercado en el que no paran de salirle competidores. No obstante, los responsables de la marca oriental pueden presumir de tener los deberes hechos con un catálogo único en el mercado, como el del Ioniq, disponible en una triple oferta electrificada gracias a sus variantes híbrida, híbrida enchufable y 100% eléctrica.

Para consolidar aún más la posición del Ioniq, su catálogo 2019 ha recibido una notable serie de mejoras. Si bien a nivel estético permanece prácticamente invariable, destacan algunos detalles como es el caso de la nueva parrilla de malla con efecto tridimensional que ahora equipa la versión híbrida, o los nuevos faros y luces de día de led y pilotos traseros equipados con esta misma tecnología de iluminación. También se han añadido nuevos diseños de llantas de aleación en diferentes medidas, así como una paleta ampliada de colores.

Por otro lado cabe citar el proceso de digitalización que ha sufrido su puesto de mando con la incorporación de una pantalla de siete pulgadas que acoge la instrumentación frente al conductor, y a la pantalla central de 10,25 pulgadas equipada con el nuevo sistema multimedia y de navegación Bluelink.

En cuanto a las motorizaciones se refiere, las versiones híbridas mantienen el bloque conocido de 141 CV de potencia de contrastada eficiencia. La principal mejora se ha aplicado a la variante eléctrica gracias a una batería de mayor potencia (38,3 kW/h), que le permite superar los 310 kilómetros de autonomía.



► El paquete de sistemas de asistencia a la conducción Hyundai Smart Sense también se ha reforzado con nuevas soluciones de seguridad dinámica.

The driving assistance systems package Hyundai Smart Sense has also been reinforced with new dynamic safety solutions.



Electricity has become a firm option in the current vehicle landscape, with manufacturers now seeing it option as a way of developing highly efficient, environmentally friendly cars. The new Hyundai Ioniq is the typical example.

The Korean car manufacturer launched this model in 2016 as part of its

ambitious electrification strategy. Now, the flagship of Hyundai's electric cars is given an upgrade in order to survive in an increasingly competitive market. That said, Hyundai can be proud of the history of the Ioniq, which is available with three different engine options: hybrid, plug-in hybrid, and 100% electric.

In order to further consolidate the Ioniq's position in the market, a series of upgrades has been introduced in its 2019 catalogue. Aesthetically speaking, little has changed except for the hybrid version's new three-dimensional grille, new LED headlights and tail lights. Newly-designed alloy wheels and a new colour palette are also available.

The car has gone through a digitization process with the introduction of a seven-inch instrument touchscreen and a 10.25in central touchscreen equipped with the new infotainment Bluelink system.

With regard to the engine, the Ioniq is still available with the efficient 141PS hybrid engine. Improvement is more noticeable in the 100% electric option thanks to a more powerful battery (38.3 kW/h), which results in a 310km range.

MAZDA3



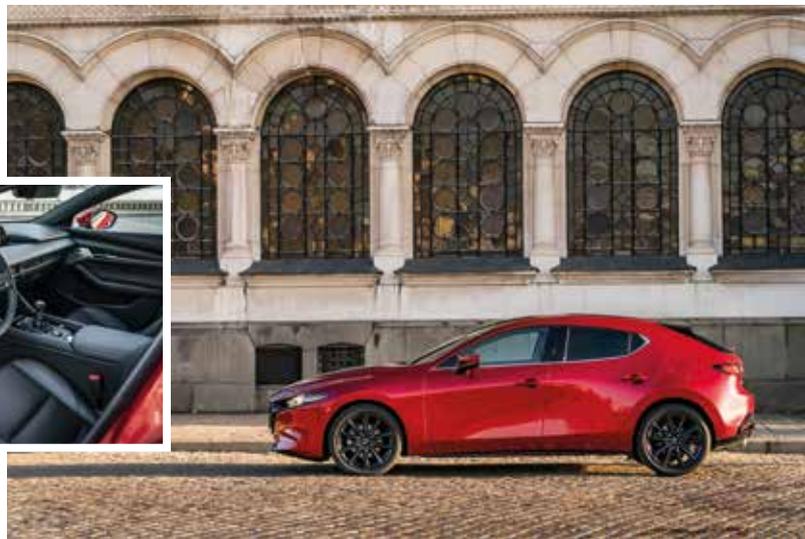
Inicio de una nueva era *The Dawn of a New Age*

Diseño, tecnología y eficiencia. Estos son los tres pilares sobre los que se asienta la industria del automóvil a la hora de desarrollar nuevos productos capaces de adaptarse a una nueva movilidad que no tiene nada que ver con lo visto con anterioridad. Y un claro ejemplo es la nueva y cuarta generación del Mazda3.

El fabricante japonés ha vuelto a recurrir a su gama compacta para hacer una demostración de poderío a todos los niveles. En primer lugar, y bajo las directrices de su escuela de diseño Kodo, el nuevo Mazda3 da el paso definitivo hacia el mercado *premium* con un resultado estético excepcional. Una imagen que combina a la perfección elegancia y deportividad a lo largo de sus 4,46 metros de longitud, sin por ello tener que renunciar a un habitáculo de considerables dimensiones y con un nivel de confort más que destacable.

En este sentido cabe recalcar el nivel de terminación que muestra el habitáculo, en el que se consiguen unos resultados dignos de firmas de estatus y nivel de precio claramente superior. Se logra una atmósfera que desprende una evidente carga tecnológica gracias a detalles como el cuadro de instrumentos digital de siete pulgadas, un *head-up display* que proyecta la información en el parabrisas, justo en la línea de mirada del conductor, o el mejorado sistema multimedia Mazda Connect, ahora con reconocimiento de voz.

Pero otro de los puntos fuertes del nuevo Mazda3 se esconde bajo su capó. La firma nipona ha vuelto a evolucionar su gama de motorizaciones Skyactiv para demostrar lo eficientes que pueden ser los motores de combustión; un objetivo que es más que evidente en el caso de la unidad de gasolina 2.0 Skyactiv-G asistida por un dispositivo de hibridación ligera y un sistema de desactivación de cilindros. El resultado son 122 CV de potencia capaces de mover con un inusitado brío al Mazda3 con unos ajustados niveles de consumo y la codiciada etiqueta ECO que le permite moverse en caso de episodios de restricción por contaminación en algunas ciudades.



Design, technology and efficiency: these are the three principal factors taken into account when developing any modern vehicle, as the new, fourth-generation, Mazda3 demonstrates. The Japanese car manufacturer uses its family hatchback vehicle to showcase its excellence at every level. Following the Kodo Design School philosophy, the Mazda3 takes the big step into the premium market with exceptional aesthetic results, a perfect balance of elegance and sportiness. The 4.46m-long vehicle doesn't fall short on either practicality or comfort levels.

The car's interior trim level is remarkable, with standards similar to those of more expensive, better-considered manufacturers. The new Mazda3 has been also technologically improved with a new seven-inch digital instrument panel, a head-up display that projects information onto the windscreen and the improved Mazda Connect Multimedia System with speech recognition.

Another of the Mazda3's major assets is its engine. The Japanese manufacturer has upgraded its Skyactiv engines to demonstrate how efficient combustion engines can be, with the 2.0 Skyactiv-G equipped with new hybrid and cylinder deactivation systems. This results in a remarkable, low-consumption, 122PS engine carrying the ECO label, which allows vehicles to drive in cities during high-pollution periods.



PAL-V FLYING CAR

El primer coche volador · the first flying car

No están al alcance de todos, pero los coches voladores ya están aquí. Todo será más ordenado, regulado y seguro que en el tráfico aéreo que aparece en el cine en películas como *Blade Runner*, *El Quinto Elemento* o *Minority Report*, es decir, aterrizar y despegar deberá seguir haciéndose desde un aeródromo, pero una vez que hayamos tomado tierra podremos utilizarlo como un coche convencional y llevarlo hasta nuestro garaje. PAL-V Flying Car es el primer coche volador en el mercado. Solo se necesitan 299.000€ para comprar el básico y los permisos de conducir y de pilotaje de aviones, además de superar un curso que organiza el propio fabricante holandés. En realidad es un coche-helicóptero, un autogiro cuyas alas y cola se pliegan cuando está en tierra, permitiendo que la cabina se transforme en un coche. Capacidad: dos personas y 20 kilos de equipaje. Funciona con gasolina y el depósito tiene una capacidad de 100 litros. No despega en vertical, necesita 180 metros para despegar, y 30 metros para aterrizar.



market and costs €299,000 for the basic model and the necessary driving and piloting licences, plus a course organized by its Dutch manufacturer. Technically, it is a car-helicopter, a gyroplane, the wings and tail of which fold on landing, turning the vehicle into a car. It has room for two people and 20kg of luggage. It has a 100-liter fuel tank and a petrol engine. It needs 180 meters for takeoff and 30 meters for landing (no vertical takeoff available). On land, it has a maximum speed of 160 km per hour and a 1315 km range. In the air, it has a maximum 3,500 altitude, a maximum 180 km per hour speed, and a 500 km rang.. ● **Web:** www.pal-v.com



Fugu Luggage

La maleta transformer
The transformer suitcase

Si te gusta viajar continuamente Fugu Luggage es una maleta convertible que se adapta a tus necesidades. Diseño moderno, líneas limpias, variedad de colores, ruedas... Pero lo mejor está en su factor convertible, en cuestión de segundos y de forma "automática", puede expandirse, pasando de ser una maleta de mano a una gran maleta (triplicando su volumen), gracias al uso de plástico abs, flexible y resistente. Una vez expandida la maleta, se accede al interior desde un lateral, dando aspecto de armario y pudiendo acceder a casi todo el contenido de forma rápida y sencilla. Lo que podría evitarse tener que deshacer y volver a hacer la maleta en el viaje.



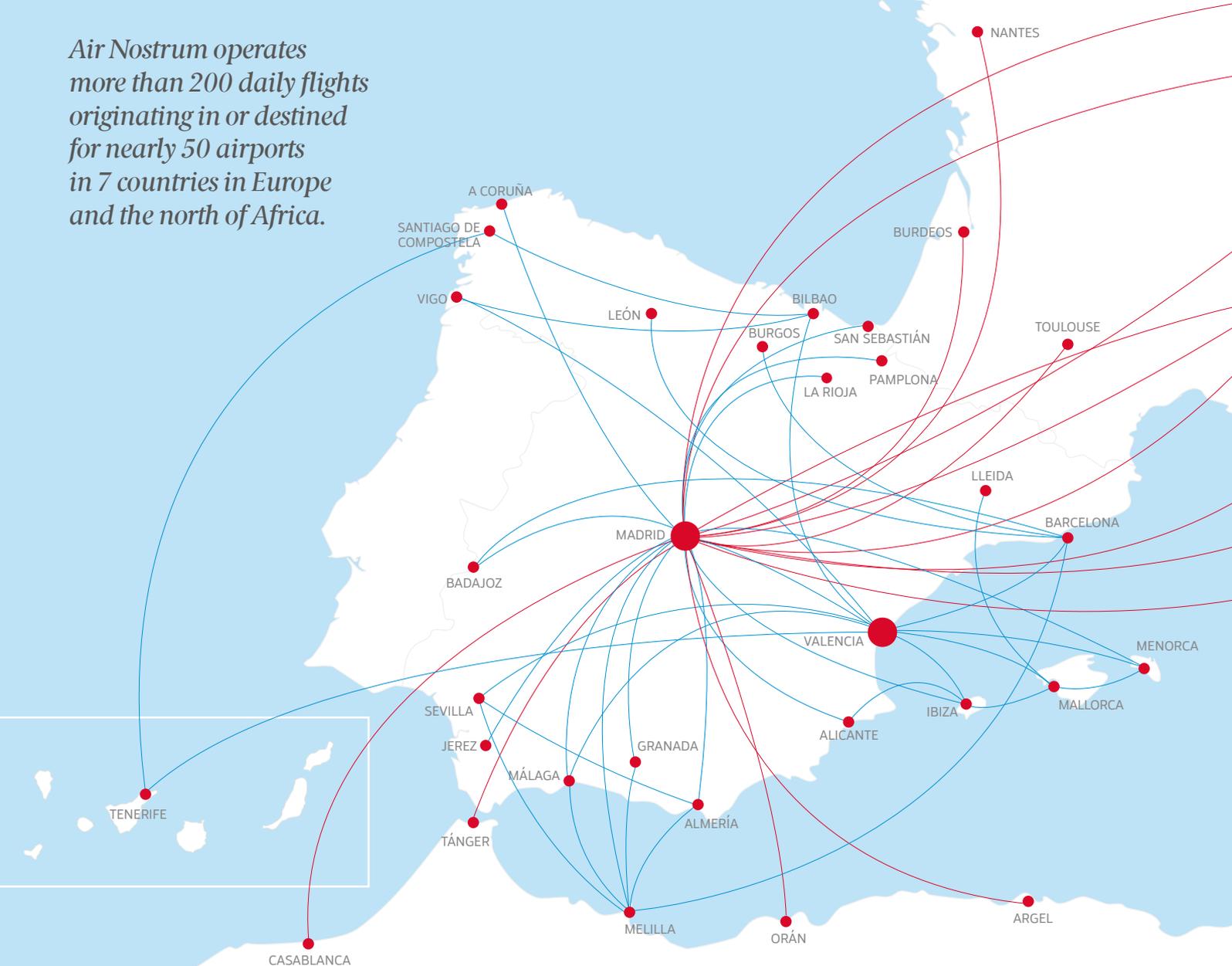
If you like traveling, Flugu Luggage is a convertible suitcase that adapts to your personal needs. With a modern, clean-line design and wheels, it is available in a wide variety of colours. The best thing though is that it can be converted "automatically" from a carry-on to a full-size suitcase in a matter of seconds, thus tripling its volume thanks to the usage of the flexible, resistant ABS plastic. Once expanded, you can open it at the side, giving it a closet-like look, offering the user quick, easy access to its content, and making unpacking and packing easier.

● **Precio/Price:** 250€ **Web:** rolluxtravel.com

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



TOTS A UNA VEU

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



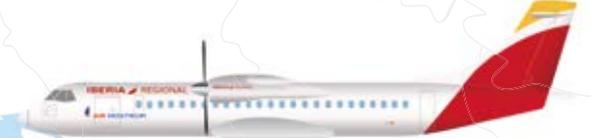
CRJ 900

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*



SEVILLA

■ La capital andaluza es un destino al que regresar una y otra vez para pasear por sus calles y plazas, y para dejarse envolver de ese ambiente de alegría de vivir y belleza que se respira cuando se visita. Air Nostrum vuela a Sevilla desde Almería, Melilla y Valencia. ■ The Andalusian capital is a destination to return to again and again to stroll through its streets and squares, and to be wrapped in that atmosphere of joy of life and beauty that is breathed when you visit. Air Nostrum flies to Sevilla from Almería, Melilla and Valencia.

Un CRJ 1000, modelo del avión que de forma general va a realizar las conexiones de Canarias con ciudades del resto de España. CRJ 1000, the aircraft used for flights connecting the Canary Islands with the rest of Spain. Foto/Picture by ALBERTO MONTES



Air Nostrum refuerza su apuesta por Canarias en Navidad

Air Nostrum increases Canary Islands flights for Christmas

■ Air Nostrum incrementa su oferta por Canarias para Navidad con un total de 136 vuelos en nueve rutas diferentes desde el archipiélago a la península y Melilla en el periodo que va del 21 de diciembre de 2019 al 6 de enero de 2020.

La programación navideña de estos vuelos, que tienen un importante componente vacacional o de reencuentro familiar, hace que la oferta global de Air Nostrum se refuerce este año especialmente en Canarias en esas fechas.

En total se operan nuevas conexiones, como las que enlazan Gran Canaria con Melilla, León y Valladolid; se duplican los vuelos desde la isla a Santiago de Compostela y Valencia; y se aumenta en un 70% el número de plazas en la ruta Tenerife-Santiago de Compostela.

Gran Canaria tiene conexiones de Air Nostrum con Alicante, León, Melilla, Santiago de Compostela, Vigo, Valencia y Valladolid; y desde Tenerife se puede viajar con Air Nostrum a

Valencia y Santiago de Compostela.

La buena acogida que están teniendo algunas de estas rutas por parte de los clientes se ha manifestado con una alta demanda de billetes, lo que ha decidido a la compañía a programar incluso vuelos adicionales que se suman a los inicialmente previstos en estas conexiones.

Esto ha ocurrido especialmente en las rutas de Gran Canaria con León y Valladolid.

En concreto se ha incorporado un nuevo vuelo con León el miércoles 1 de enero, que se une a los programados los domingos en este periodo. La conexión de Gran Canaria con Valladolid también se refuerza con la incorporación de nuevos vuelos los días lunes 23 de diciembre, miércoles 1 de enero y lunes 6 de enero. Esta operación también es complementaria de la ya anunciada para los sábados entre la isla y el aeropuerto vallisoletano.

■ Air Nostrum is increasing its Canary Islands offer for Christmas with a total of 136 flights on nine routes connecting the archipelago with the Iberian peninsula and Melilla from December 21 2019 to January 6 2020. The company's global Christmas flight schedule will focus mainly on journeys for holidays and family reunions.

Not only there will be new routes linking Gran Canaria with Melilla, León, and Valladolid, but flights connecting the island with Valencia and Santiago de Compostela will be doubled, too. Furthermore, a 70% increase in seats will be offered on the Tenerife-Santiago de Compostela route.

Air Nostrum connects Gran Canaria with Alicante, León, Melilla, Santiago de Compostela, Vigo, Valencia and Valladolid; and Tenerife with Valencia and Santiago de Compostela. These routes have been positively received by customers, resulting in high ticket demand. Consequently, the company has decided to programme additional flights on routes including Gran Canaria-León and Gran Canaria-Valladolid. In particular, a new flight connecting Gran Canaria and León has been scheduled for Wednesday January 1 2020, complementing the Sunday flights programmed for this season. The Gran Canaria-Valladolid route, on the other hand, will feature new flights on December 23 (Monday), January 1 (Wednesday) and January 6 (Monday) as well as the already-announced regular Saturday flights.

Vuela como nunca has volado

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

Las ventajas empiezan en cuanto te das de alta: es gratis, tienes acceso a precios especiales, atención telefónica 24 horas, prioridad en listas de espera... Y, sobre todo, **puedes conseguir vuelos y descuentos en tus billetes** con Avios, los puntos del programa que obtienes volando y en tu día a día, gracias a **partners del programa** como Avis, NH Hoteles y muchos más.

Además, **cuanto más vuelas, más ventajas tienes**, porque subes de nivel y accedes a más beneficios: embarque prioritario, parking VIP, acceso Fast Track, mayor franquicia de equipaje...

Así es Iberia Plus, una nueva forma de vivir la experiencia de viajar.

¿Aún no eres socio Iberia Plus?

Date de alta en Iberia.com



ENRIQUE GAVILÁN

Director de Aviación Digital / Aviación Digital Editor in Chief

Sobre la piel de toro en un ATR 42

Para un geógrafo volar sobre la superficie de nuestro planeta es algo tan mágico como increíble. Puede comprobar que lo que aparecía representado en los mapas de su época de estudiante se ajusta a la realidad, como por un milagro, a lomos de una máquina voladora. Hoy en día plataformas como Google Maps reproducen con tanto realismo esa superficie, esa perspectiva, que algo de esa magia se pierde, pero se gana en el disfrute de esa maravilla tantas veces como uno quiera cómodamente sentado.

Quizás por todo esto es por lo que disfruté especialmente de aquel vuelo a una altura de menos de 20.000 pies (7.000 metros aproximadamente) a la que se vuela un biturbohélice ATR-42, al distinguir perfectamente los accidentes topográficos, las actuaciones humanas, y la “sinfonía” que como resultado de la intervención del hombre, o no, sobre nuestra “piel de toro”, que llamamos España, produce una sobrecogedora emoción al observador. Nos hace quizás recordar lo grande que puede llegar a ser el hombre, y cómo marca o hiere la piel de ese toro con sus obras. Desde allí arriba no hay una sola frontera posible.

Poder sobrevolar los campos volcánicos de Criptana tras atravesar Sierra Morena, ver el Guadalquivir en el despegue, La Mancha inmensa, el Sistema Central, macrociudades como Madrid, o históricas como Salamanca. Distinguir los humedales del Guadiana, el Tajo, el Duero y el Miño, acercarnos a Oporto para enfilar Vigo, ver la transformación en menos de dos horas de la España pardo-rojiza en una verde, impoluta y de relieves suaves produce placer. Pasar del latifundio al minifundio a 480 kilómetros por hora.

Esto me sucedía un 3 de septiembre de 2008 “a lomos” de este avión regional de 50 plazas, muy cómodo, acogedor y respetuoso, con el efecto de la altura y la presión en cabina para mis oídos. Los 44 pasajeros habíamos accedido andando por la plataforma, tras un *checking* de apenas cinco minutos, directamente por la escalerilla del primer vuelo de la compañía andaluza Flysur. Comodidad frente a la incomodidad de un gran aeropuerto. A bordo recuerdo, mientras disfrutaba del paisaje sobrecogedor que se transformaba, olor a periódico, un buen salmorejo, maravillosos embutidos ibéricos del Valle de los Pedroches, pastel cordobés y vino DO Montilla-Moriles.

Llegar a Vigo y oler a mar, tras bordear la costa atlántica divisando perfectamente su silueta. Recuerdo ese vuelo como un auténtico placer. Placer para un geógrafo que pudo tocar casi el mapa.

Traveling Spain on board an ATR-42

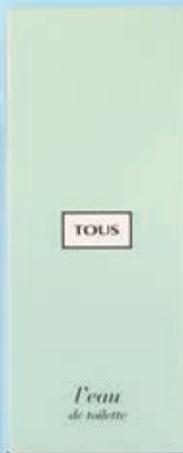
For a geographer, travelling across the world by plane is a magical experience, proof that all the maps he/she studied back at university were real. Today, platforms such as Google Maps reproduce the world’s surface with such detail that some of that magic is gone – but sitting down comfortably in a plane continues to be a thrilling experience.

This might be why I enjoyed a flight, staying below 20,000ft on board a twin-turboprop ATR-42 so much. I was able to differentiate the different landforms and structures, and listen to the symphony resulting from human intervention on the blank canvas that is Spain. A breathtaking, overwhelming experience; a reminder of the greatness of mankind and its work; a look at a world without borders.

I marveled myself at the Guadalquivir river during takeoff, flying over the volcanic soil of Criptana after crossing Sierra Morena and witnessing the endless fields of La Mancha; the Sistema Central mountains; cities from the colossal Madrid to the historic Salamanca; the Guadiana river’s marshlands; the Tagus, Douro, and Minho rivers. As we approached Porto to turn toward Vigo, I saw the landscape changing from red and brown to spotless green, from big farms to smallholdings, at more than 480km/h.

This was my experience on September 3 2008 on board a 50-seat, comfortable, welcoming regional airplane despite the effect of cabin pressure and altitude on my ears. It was the first flight of Andalusian company Flysur and all 44 passengers had accessed the plane by a short walk after a quick five-minute check-in: a comfortable alternative to all the big airport inconveniences. I remember the smell of the newspaper and the taste of the salmorejo, the Iberian cold meats from Pedroches Valley, the cake, and the Montilla-Moriles D.O. wine on board while we were flying over the changing landscape. When we arrived at Vigo, the smell of the sea and the sight of the Atlantic coast were two of the greatest pleasures in my life. I was a geographer who could almost touch a map.

Regalos
— Gifts —



New!
20,00€
TOUS Green
90 ml



10,00€
CK Pocket
20 ml



29,00€
Altavoz bluetooth portátil CREATIVE
Wireless Bluetooth Speaker



2,50€
Auriculares
Headphones



8,00€
Avión de peluche solidario de
Aviación Sin Fronteras*
Aviación Sin Fronteras solidarity
soft toy plane*

New!
30,00€
HUGO BOSS
Dark Blue 25 ml



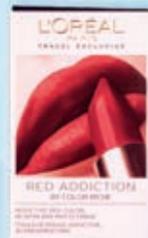
29,00€
Reloj
NECKMARINE azul
Blue Neckmarine watch



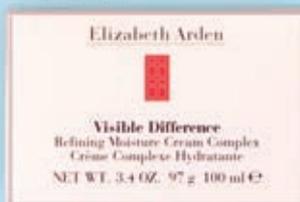
5,00€ Llavero solidario de Aviación Sin Fronteras*
Aviación Sin Fronteras charity keyring*
AVIACION SIN FRONTERAS
www.asfspain.org

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

25,00€
Trio Red Addiction
L'OREAL Píntalabios
Lipstick trio



New!
20,00€
Crema ELIZABETH ARDEN
Moisture cream



10,00€
LIPSMACKER
Coca-Cola cupset
Lip Balms

Tabaco / Alcohol
Tobacco / Alcohol

Winston Red 200 cigarettes.....	17,00€	Gin Bombay Sapphire 0,5 litters.....	10,00€
Marlboro Gold 200 cigarettes.....	32,00€	Whisky Johnnie Walker Red Label 40% 1 liter.....	14,00€
Marlboro Red 200 cigarettes.....	32,00€	Solo disponible en vuelos fuera de la Unión Europea / Available on non-European flights only.	
Chesterfield Classic Red 200 cigarettes.....	22,00€		

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



Conduce un futuro tres veces mejor.

IONIQ



Híbrido



Eléctrico



Híbrido-enchufable

Hyundai PersonAll

Renting a particulares con todo incluido.

Desde **337** €/mes

IVA incluido • 48 meses • 10.000 km

Sin entrada. Con todo incluido.

Nueva Gama Hyundai IONIQ: Eléctrico, Híbrido e Híbrido-enchufable.

La **Gama Hyundai IONIQ** es la primera en ofrecer tres tecnologías eléctricas ECO diferentes bajo una misma carrocería: **eléctrica, híbrida e híbrida-enchufable**. Además, la Gama Hyundai IONIQ cuenta con etiqueta ECO y Cero Emisiones, para que te muevas con total libertad por la ciudad. El futuro de la movilidad eléctrica nos espera.

¿Qué es lo siguiente?



5 AÑOS DE GARANTÍA SIN LÍMITE DE KM

8 AÑOS DE GARANTÍA DE BATERÍA

Gama Nuevo Hyundai Ioniq EV: Emisiones CO₂ combinadas (gr/km): 0 durante el uso. Consumo eléctrico (Wh/km): 138. Autonomía: 311 Km*. Gama Nuevo Hyundai Ioniq PHEV: Emisiones CO₂ ponderado (gr/km): 26 durante el uso. Consumo eléctrico (Wh/km): 117. Consumo ponderado (l/100km): 1,1. Autonomía en modo eléctrico: 52 Km*. Emisiones CO₂ (gr/km): 26,3 obtenidas según el ciclo NEDC correlado. Gama Nuevo Hyundai Ioniq HEV: Emisiones CO₂ combinadas (gr/km): 103. Consumo combinado (l/100km): 4,5. Valores de consumos y emisiones obtenidos según el nuevo ciclo de homologación WLTP. Emisiones CO₂ (gr/km): 85 obtenidas según el ciclo NEDC correlado.

Modelo IONIQ híbrido 1.6 GDI 103,8KW (141CV) DT KLASS LE con una cuota de 337€/mes, IVA incluido, durante 48 meses y 10.000 kms/año. Oferta de renting válida hasta el 30/11/2019 en Península y Baleares. Disponible para otros plazos y kilometrajes. Modelos visualizados: Ioniq híbrido Style, Ioniq híbrido-enchufable Style e Ioniq eléctrico Style. Operación sujeta a validación de riesgo. El producto Hyundai Renting es un servicio prestado por Arval Service Lease S.A. (*Autonomía oficial conforme al Nuevo Ciclo de Conducción WLTP. La autonomía real estará condicionada por el estilo de conducción, las condiciones climáticas, el estado de la carretera y la utilización del aire acondicionado calefacción)