

Escaparate

Revista social del Sur de España



CLUB fnac

— TODO EN CULTURA Y TECNOLOGÍA —

5% ↙ ↘

DESCUENTO PERMANENTE EN TODAS TUS COMPRAS*



↙ ↘ 「HAZTE SOCIO」

* 5% dto directo en libros, música, cine, papelería, videojuegos, accesorios de consolas, juguetes, instrumentos musicales, software y merchandising. Y 5% dto indirecto en informática, imagen, sonido, fotografía, hogar, telefonía libre y consolas (acumulas en tu cuenta el 5% del precio final abonado y podrás gastártelo en cualquier producto de la Fnac). El 5% de descuento permanente no se aplicará a productos con precio de oferta específico para Socios ni a productos incluidos en cualquier promoción. Cuota de alta y renovación en el Club Fnac: 15€, válida para 2 años.

fnac

TODO PASA EN FNAC | FNAC.ES

Staff

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN
direccion@revistaescaparate.com
@niebladeltoro

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ
RAÚL CARO
FERNAND
JOSÉ JAVIER COMAS

Redacción

JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ

Diseño y Maquetación
ROCÍO REBOLLO RONCERO

Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102
direccioncomercial@revistaescaparate.com

Reparto
SEUR

Edita
ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión
TECNOGRAPHIC, S.L.
Depósito legal:
SE-4804-06

Revista Escaparate

Calle Chicarrerros, nº 7 · 41004 SEVILLA
ESPAÑA

Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos, fotografías, ilustraciones y demás contenidos. La empresa editorial no se hace necesariamente responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.



- 06 | ENTREVISTA
ROSA ORIOL DE TOUS Y ROSA TOUS
- 16 | ESPECIAL SEMANA SANTA
- 26 | POR LAS CALLEJUELAS CON...
MARÍA DEL MONTE
- 40 | GENTE DE SEVILLA
JOSÉ HERNANDEZ
- 44 | REPORTAJE
MARTA PASTERGA
- 48 | ESPEJO



FOTO PORTADA: JOSÉ JAVIER COMAS

TWITTER: @ESCAPARATEREVIS
FACEBOOK: REVISTA ESCAPARATE
INSTAGRAM: REVISTA_ESCAPARATE



Carta del director

Sevilla, Reina de lo efímero

Siempre digo que Sevilla es la ciudad más maravillosa del mundo no por ser la más bella. Sólo hay que salir un poco fuera de nuestras murallas emocionales y geográficas para saber que el mundo que Dios nos ha regalado está cuajado de lugares maravillosos. Un café en la Plaza de España de Roma o pasearla de madrugada hasta ser arrollado por la Fontana de Trevi es un ejemplo de lo que digo. Contemplar la infinidad sobre la cima de una pirámide azteca en Ciudad de México, la majestuosidad natural del Machu Picchu, el imponente templo de Angkor Wat en el amanecer de la milenaria ciudad de Siem Riep de Camboya, la fiesta del Redentore en el julio veneciano o la navidad en Nueva York son muestras objetivas y tangibles de que Sevilla no es la ciudad más maravillosa o más bella del mundo. Lo que hace a Sevilla única en el mundo es lo efímero que guarda y mimica como ninguna otra ciudad. Su romanticismo, su misticismo, su color y sabor especial. La importancia que en ella juega lo efímero es digno de estudio. Aquí nació, conquistó, vivió, se casó, compuso, toreó, se enamoró, escribió, pintó y murió "todo el mundo". Lo realmente maravilloso de Sevilla es sus gentes, las personalidades que la hicieron mágica a lo largo de siglos y siglos. Sevilla es única e inigualable por la revirada de la Virgen de la Esperanza por Chapineros, por el silencio en el tendido cuando pasa algo puro en el albero maestrante, por el olor de una noche de cuaresma, por un "viva la madre que te parió" de un cochero a una flamenca fuera de abril y por los vivos por la calle Castilla un miércoles de salida con las carretas centenarias de Triana repujando sus adoquines. Sevilla es única por un chiste en el mostrador de Casa Morales, por el mercadillo cada jueves en la calle Feria, por una conversación de gracia en el mostrador de La Goleta con Alvarito "Peregil" y por el sonido de los cascos de nuestros caballos Mateos Gago arriba. Por el sabor y la luz del Parque de María Luisa pero también por las inquietudes que se cocinaron en el 27 en el Ateneo jóvenes revolucionarios de las letras y que aun empapan sus paredes y su aire. Sevilla es única por la boda de Carlos V con Isabel de Portugal,



por Colón y los años de la conquista de Indias o por las primeras emisiones de la radio en España desde Radio Sevilla. Sevilla es mágica por los primeros escritos con faltas de ortografía pero rebosantes de amor de Madre Angelita, nuestra zapatera más ilustre

y elevada a los altares. No sólo por el olor a pavía de El Rinconcillo en Los Terceros y por el de croquetas en San Lorenzo. Sevilla lo es por la gracia de la gente del Barrio de San Bernardo y del Barrio León y lo es por Ava Gardner o Jackie Kennedy en nuestra Feria de Abril. Sevilla es así por los bocetos del joven Murillo o los borradores de poemas de Bécquer, pero también por los lamentos hechos toques de corneta de la Banda del Sol en la medianoche cada junio sevillano anunciando las Lágrimas de San Pedro en el campanario de la reina de las torres... Por esas cosas Sevilla es única. Por tener alguaciles que siguen siendo autoridad, por sus niños carráncanos, por el baile de los Seises en la Inmaculada, por mantener custodia de Roma. Sevilla es sin igual por los armaos de la Macarena. Ser armao, por cierto, uno de esos privilegios exclusivos de Sevilla que unos escogidos, Dios sabrá por qué, viven en esta fiesta que es la vida. Sevilla es, en definitiva, la Reina de los Efímeros. Sevilla es tradición. Hago esta reflexión porque me viene al hilo, ya que vivimos y viviremos estos días momentos que sumarán en el balance de los tesoros intangibles y efímeros de Sevilla. Nos quedan los días de gozo, de la expansión y del recogimiento. Miradas, oraciones, sentimientos que brotarán en la soledad de nuestros adentros aun dándose en medio del gentío agolpado por cada paso, por cada rincón de esta compleja y contradictoria ciudad. Pronto Jesús resucitará para anunciarnos que la muerte no es el final y nos volverá a quedar el gusto en el paladar de nuestra alma una Semana Santa más, una Semana Santa distinta que se fundirá en nuestras retinas para no volver. Una experiencia embriagadora pero caduca que desaparecerá una primavera más para alimentar esa leyenda, ese mito, esa fama que supone Sevilla, como dije antes, Reina indiscutible de lo Efímero...

“AQUÍ NACIÓ, CONQUISTÓ, VIVIÓ, SE CASÓ,
COMPUSO, TOREÓ, SE ENAMORÓ, ESCRIBIÓ, PINTÓ Y
MURIÓ “TODO EL MUNDO””

Mario Niebla del Toro Carrión
direccion@revistaescaparte.com
@niebladeltoro



**CASA
ROBLES**
RESTAURANTE

Tú eres la estrella
de nuestro restaurante.

En Robles Restaurantes
trabajamos para mantener
vivos los sabores de la cocina
tradicional andaluza.
Llevamos más de 60 años
haciéndolo y solo
por un motivo, que
disfrutes cada día.





Vienen a Sevilla a presentar "Tanuca" el último colgante diseñado por Eugenia Martínez de Irujo para Tous. Una joya con una preciosa historia familiar que sirve de homenaje a su madre, Cayetana Alba, tan querida sin más remedio por los sevillanos. Hace algo más de medio siglo nació lo que hoy es Tous en una pequeña joyería de Manresa y hoy en día son ejemplo empresarial y de marketing con una exitosa e inconfundible identidad de marca. Su familia representa el esfuerzo, la ambición bien entendida, el saber sobreponerse ante la adversidad y el espíritu de lucha. Rosa es una persona importante pero sencilla en sus formas. Difícil combinación cuando uno se para a ver el crecimiento del osito que les hizo internacionales. Tous nace del amor y eso es lo que transmiten en las distancias cortas.

★ Por Mario Niebla del Toro

**ROSA
ORIOLO
DE TOUS**

**ROSA
TOUS**

Fotografías de Raúl Caro



"Pueden más las ganas de ser feliz que quizás los motivos para serlo"

¿Cómo era Rosa Oriol en su más tierna infancia?

Normal. Éramos tres hermanas, mis padres y mis abuelos. En verano me iba de vacaciones con mis abuelos porque mis padres trabajaban. Muy feliz, muy bien. No tengo recuerdos de cosas desagradables. Mi familia tenía una zapatería. Tuve una infancia feliz, una infancia normal.

¿Qué es la normalidad?

Es difícil. Es una palabra compleja.

Creo que usted no es normal.

Yo no siento que haya hecho nada especial. Para mí ha sido mi vida. He disfrutado mucho haciéndolo. Entonces no me puedo sentir especial. Si te pones a reflexionar caes en la cuenta de lo que ha pasado y se ha creado en todos estos años pero como lo hemos pasado tan bien todo ha ido fluyendo, nuestras hijas se fueron haciendo mayores, se fueron uniendo a trabajar con nosotros que es lo que siempre quisimos, para hacer un patrimonio grande para que ellas le dieran continuidad y eso es lo que hemos hecho. Todo está muy bien conducido. A mis cuatro hijas les dieron el premio a las emprendedoras del año y a Salvador y a mí nos lo dieron hace diecisiete años. Ver cómo nos quieren y respetan, como ayer aquí en Sevilla... Esto compensa todo lo que pueda haber malo.

Si no hubiese sido joyera, ¿qué hubiese sido?

Ni idea. Si no me hubiese casado con Salvador no lo

sé. La joyería era de mi marido, que era hijo único, y me puse a trabajar con él en la joyería. Era una chica muy inquieta, mala estudiante, pero siempre fui muy despierta, espabilada. En aquellos años nos vimos con una joyería que era algo reservado para muy poca gente, en una ciudad pequeña, en la que lo bonito era muy caro, lo barato era muy feo... Durante unos diez años fuimos aprendiendo de nuestras clientas, iba a ferias y comprábamos cosas para vender que nos gustaban... Todo fue poco a poco encauzándose hasta lo que hoy es Tous. Son cincuenta y un años... Cuando comprábamos ya sabíamos lo que era para la señora María y lo que era para la señora Paquita... Llegábamos, las llamábamos, les gustaba, compraban... y eso nos fue dando una tranquilidad y una seguridad. Todo fue así hasta que decidimos montar nuestra primera tienda en Barcelona. Aquella ciudad me daba tanto respeto que antes la pusimos en Lérida. Allí teníamos muchos clientes por una amiga de mi hermana. Lérida es una ciudad complicada y nos serviría como orientación. Sevilla también es una ciudad complicada...

Los españoles somos gente complicada

Exacto. Mucho. Lérida funcionó muy bien y montamos Barcelona que tiene veintiséis años. Tardamos muchos años hasta llegar a hacer lo que estamos haciendo. Ha sido pasito a pasito. Barcelona fue un exitazo increíble y que si no es por Barcelona no nos hubiésemos movido de Manresa. No estaríamos hoy aquí porque en esa ciudad pequeña todo el mundo tenía ya el oso... (risas). Barcelona ha hecho que el oso sea más grande que supone el cuarenta o cincuenta por ciento de las ventas.

“ADMIRO a la gente LUCHADORA”

¿Sigue siendo Barcelona la vanguardia que siempre ha representado dentro de España?

En estos últimos años no ha habido favores para muchas ciudades. Es un momento complicado, difícil. Yo te diría que nos hemos dejado perder la fuerza que tenía Barcelona. Sigue siendo preciosa, vendiendo mucho turismo, pero yo creo que nos hemos dejado escapar muchas cosas. Barcelona se ha acomodado. Políticamente se ha complicado muchísimo. Nuestra política está basada en el trabajo y en el esfuerzo desde casa.

¿Cuál es el secreto de Tous?

El trabajo. Confiar en lo que hacíamos. Trabajar cada día. Cuando pienso que ya son cincuenta y un años trabajando y los que nos quedan me parece imposible. Quizás la ambición, pero no de dinero, sino la ambición por crecer. Cuando comprábamos cosas especiales y las clientas las compraban porque les encantaba nos motivaba a seguir. Eso nos llenaba y nos daba una fuerza y una motivación asombrosa para seguir haciendo cosas.

¿Se puede decir que Tous nace del amor?

Rosa Oriol.- Podría ser, seguro.

Rosa Tous.- Vendemos ilusión.

R.O.- Exacto, vendemos piezas para momentos especiales, celebraciones. ¿A quién no le gusta una joya? Es el regalo a un ser querido. Las joyas nunca se tiran.

R.T.- Representamos lo que puede hacer recordar a un ser querido.

¿Recuerda su primera joya?

Sí, unos pendientes que me regaló mi marido, cuando me casé, con una perla y diamantes. Primero creo que fue la sortija de pedida. Bueno, lo primero fue un colgante de oro de unos palos de esquí porque íbamos siempre juntos a esquiar. Nos conocimos por el esquí y porque éramos vecinos.

Decía El Padrino que la familia es lo primero...

En casa es así. El problema es que no sé dónde empieza la familia y donde empieza el trabajo. Para mí es todo una composición complicada. Estamos todos muy puestos en el trabajo. Influye también en el trabajo. Hemos conseguido en las comidas y con niños no hablar de trabajo porque ya los domingos eran sesiones de trabajo. Cuando haces una cosa y va creciendo y creciendo al final es como una gran familia. Ayer me encontré en Sevilla con algunas de las primeras dependientas que tuvimos y los sentimientos se mezclaron.





“Hemos conseguido en las comidas y con niños no hablar de trabajo”

¿Qué legado quiere dejar a sus cuatro hijas tras tantos años de trabajo?

Me gustaría que cogiesen el timón y que la empresa siguiera creciendo. Me gustaría dejarles un gran recuerdo, que se sientan orgullosos de sus padres, como yo lo estoy de ellas. Quiero que sean felices. Tenemos diez nietos y espero que alguno que otro quiera seguir haciendo crecer la empresa. Quiero que hagan suyo Tous.

Acaba de presentar su libro biográfico Rosa Oriol, ¿por qué ahora?

Cuando teníamos la joyería pequeña de Manresa y tenía que firmar una garantía firmaba como Rosa Tous. Tuve mi primera hija y le pusimos Rosa. Rosa Tous era ella y era el momento de definirme de una forma más personal.

Es su reafirmación como individual.

Claro, he vivido muchos años como Rosa Tous y me siento muy satisfecha. Era un momento idóneo porque hacíamos cincuenta años de casados y cincuenta años de carrera juntos. Era una forma diferente de celebrarlo para no perder nuestra esencia y que quedara recogida en un libro. En él viene mi manera de pensar. No soy nada pretenciosa pero tenía unas ganas de contar y mis hijas de que quedara contado. Es un trabajo duro porque con él he revivido muchas cosas. Lo hice en un momento que me sentía de baja forma. Me ha hecho muy feliz hacerlo.

Usted no ha estudiado marketing, ¿cómo ha conseguido ser un ejemplo en marketing en identidad de marca?

Porque tengo un buen equipo. Fue el oso que llegó a nuestras vidas hace treinta y siete años.

¿Por qué el oso?

¿Quién no ha tenido un osito de peluche? Todos hemos sido niños. Antes también había día de San Valentín que luego se rescató y se veían muchos hombres ridículos regalando corazones. El oso transmite cariño, ternura. El oso nos dio el impulso. Salíamos en aquel momento de un mal negocio, que nos fue duro, y eso nos dio fuerza para reinventarnos y salir adelante. No podíamos rendirnos. Teníamos que ser positivos y el oso significaba todo eso. Teníamos ganas de hacer algo importante para la gente. Nosotros creamos una fundación en Manresa, que es una ciudad pequeña, para ayudar a la gente. Aquellos años difíciles nos hicieron crecer. Nos reforzó.

¿A quién admira?

A mi marido, pero hay mucha gente a la que admiro. Ahora estoy en una época en la que caes en la cuenta de la importancia de tu compañero de vida. Voy a restaurantes y veo a parejas mayores, que están comiendo, y no han abierto la boca en toda la comida. A mí me cuesta creer que no tengan nada que decirse. Hoy estoy pensando que voy a volver a Barcelona y no voy a ver a mi marido porque se ha ido a Basilea.

Entrar en la casa sin él me sabe raro. Creo que hace veinte años que no nos separábamos un sólo día. Admiro la sinceridad, la amistad, el respeto que es muy importante. Admiro la gente que ha sabido tirar para adelante en los momentos difíciles y que consiguieron lo que parecía que no conseguirían. Admiro a la gente luchadora.

¿Cómo se plantea la nueva hornada de Tous?

R.T.- Construyendo sueños de verdad que es lo que han hecho mis padres. Estamos en la compañía desde hace muchísimos años. Tenemos cada una de las hermanas un rol bastante bien determinado y tenemos a la siguiente generación empujando fuertes y vamos dibujando el futuro. Mañana ya está siendo hoy. Nos llevamos pocos años con nuestra madre y hemos crecido prácticamente juntos. El Tous actual no es el que nos encontramos. Ahora es un Tous global, comprometido, que sigue creciendo, marcando muy bien unas pautas, manejando las herramientas para que sigan entendiendo la marca que es y que ha sido para las nuevas generaciones.



IMAGINA UN SUEÑO
ELIGE UN DESTINO
CUÉNTANOS TU VIAJE IDEAL
MARCA EL RUMBO



y te
lo hacemos realidad

+34 637 833 461

+34 955 129 942

info@itravelsevilla.com

www.itravelsevilla.com

Agencia Oficial del
Real e Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Sevilla
Avda. de la Borbolla, 47 - Local 4 - 41013 (Sevilla)



COM Sevilla
Real e Ilustre Colegio
de Médicos de Sevilla

¿Lo que lleva colgado es el colgante "Tanuca"?

R.T.- Exacto.

R.O.- Es una historia preciosa. Un día vino Eugenia a casa...

R.T.- Como sabes, Eugenia Martínez de Irujo lleva veinte años trabajando con nosotros, en los últimos diez haciendo colecciones para Tous. Durante el planteamiento de su siguiente colección, que fue en el mes de enero, nos decía que hasta ahora sus colecciones hablaban de su persona, su Ibiza, su momento de más libertad, su punto hippie, muy de ella. Entonces pensó en que era el momento, tras dos años de la muerte de su madre, de hablar de lo que representa. Pensó en hacer un homenaje a su madre, Cayetana, para honrar su memoria.

R.O.- Vino con varias ideas y entre ellas con un colgante. Tenía su importancia porque era un regalo de la Reina Victoria Eugenia cuando nació su madre. Eugenia nunca lo tuvo. Lo llevaba su madre. Cuando me lo enseñó le dijimos que era esmalte. Nos dimos cuenta que se abría y era un guardapelos. Tenía un mechoncito con un lacito y una inscripción que ponía 1886 y que ponía Osborne. Era el nombre de la casa de verano de la Reina en Francia. De ahí nació "Tanuca" como joya de Tous.

¿Qué es la libertad?

R.T.- Todo. La capacidad de decidir y la capacidad de pensar y actuar.

¿Cuál es su receta para ser feliz?

R.O.- Proponértelo (sonríe). Así de claro. No lo he dudado nunca. Recuerdo una frase que me dijo un día en nuestra oficina el director de cine Bigas Luna: "Yo lo que quiero es que la gente que esté conmigo me haga feliz". Me quedo esa frase. Es curioso pero si te lo propones lo eres. Si quieres ser feliz tienes que apartar las cosas que no nos hace feliz. A veces pienso por qué soy feliz y es porque esa frase me ayudó muchísimo. Siempre hay una manera de encontrar la felicidad, pese a que hagamos cosas que no nos apetece o aunque las cosas se tuerzan a veces de forma importante. Siempre buscando la parte positiva llegaremos a la felicidad. La actitud es importante. Pueden más las ganas de ser feliz que quizás los motivos para serlo.



#Alumnosdemarca

Educación en Valores

Desde el respeto al individuo y a la libre conciencia, favorecemos la transmisión del mensaje y de los valores que emanan del humanismo cristiano, vivenciándolos y haciéndolos realidad en nuestra relación y experiencia diaria.

facebook.com/ColegioLosRosales

@CELosRosales

Desde 1976 formando alumnos con la marca del Colegio Los Rosales



1976 / 2016. 40 ANIVERSARIO
 INFORMACIÓN EN 954 99 99 24
 secretaria@colegiosrosales.net
 www.colegiosrosales.net

ABIERTO PLAZO DE MATRÍCULA
 CURSO 17-18



RESTAURANTE ORIZA

PRUEBA Y REPETIRÁS

www.restauranteoriza.com

reservas @restauranteoriza.com

954 227 254





Diseñador Hugo Clavelina // Fotografías: Rafael Ríos Jiménez //
Make-up&hair: Carmen Carmona // Modelos: Jaime Medina y Rafael Cárdenas



Eduardo Dominguez



Medalla de oro de Foro Europa 2001.



Eduardo Dominguez



Diseñador Hugo Clavelina // Fotografías: Rafael Ríos Jiménez // Make-up&hair:
Carmen Carmona // Modelos: Jaime Medina y Rafael Cárdenas

HHC

HUGO CLAVELINA



957 41 88 67 / 628 91 66 11
hugoclavelinahc@gmail.com
www.hugoclavelina.com

HECHA DE TRIANA



C



ómo la personalidad de un barrio ha llegado a configurar el estilo de una cofradía y de su dolorosa

Pocas, muy pocas hermandades tienen detrás de sí la singularidad de un barrio distinguido por ser único. Triana, puerta y puerto de América nació en el margen del Guadalquivir para hacerse a sí misma. La confluencia de las gentes que allí vivieron creó una sociedad mixtificada (gitanos, payos, negros, portugueses...); culturas dispares que acabaron convergiendo en el trazado de unas mismas calles y acabó dotando de una particular manera de ser al barrio que los acogía. Los pescadores se mezclaban con los ceramistas, los del gremio de la forja con los tejares, los cantaores con las cigarreras... y así se fue fraguando el urbanismo pero, sobre todo, la personalidad de las gentes que allí había.

historicista que se potencia en aquellos años resucitaba los estilos con más presencia en la ciudad: el mudéjar, el renacimiento y el barroco. Éstos, bajo el paraguas del "Regionalismo", harán que florezcan las artes aplicadas como la cerámica, la forja o la madera.

Esto sucede en un contexto en el que la Semana Santa sevillana había dejado de ser, únicamente, una celebración piadosa

Fruto de toda esa mezcla es la cofradía de la Esperanza de Triana, en la que, desde su origen, estuvo nutrida por gentes de la mar y la cerámica, principal industria del barrio. Esto fue así en el siglo de oro pero, también, lo fue cuando la cofradía resurgió a finales del siglo XIX en el Convento de San Jacinto. En plena efervescencia del movimiento regionalista la cofradía no hizo otra cosa que mirarse en la cerámica del barrio para adquirir un sello propio. Es decir, la Esperanza de Triana es, en lo estético de su cofradía, la condensación de un estilo arquitectónico llevado a la plata y los bordados. Esta es la historia:

En 1908 dos industriales cerámicos - Manuel Rodríguez Alonso y Tadeo Soler Navarro - pasan a ocupar en la junta de gobierno de la Esperanza de Triana los cargos de hermano mayor y teniente respectivamente. Ambos levantaron la popular "Fábrica Nuestra Señora de la Esperanza", de materiales de construcción y cerámica artística.

Este hecho determinará para el futuro la definición estética de la hermandad pues ambos industriales confían en el ceramista José Recio del Rivero el diseño de un nuevo manto para la Esperanza de Triana. Esta obra convertirá a Recio en el principal responsable del estilo cerámico regionalista que impregna a la cofradía en la primera mitad del siglo XX, siendo el consultor artístico de la hermandad hasta su muerte en 1953.

Este nuevo estilo nace en mitad de la revolución artística que se produce en la ciudad en las primeras décadas del siglo XX con motivo de la preparación de la Exposición Iberoamericana de 1929. La arquitectura



Detalle de la cerámica de "Almacenes Japón", en la calle Alfarería, y diseñados por Recio

y penitencial y, desde finales del siglo XIX, se la considera un fenómeno turístico de fuerte atracción donde los foraneos se admiran por las exuberantes formas y la espectacular puesta en escena de los pasos en la calle. Por tanto, las hermandades aprovecharán la bonanza económica de la ciudad para introducir en sus pasos y enseres el nuevo movimiento artístico que produce el regionalismo. Así, en los nuevos diseños se aprecian elementos de la arquitectura que son trasladados al bordado o la orfebrería, principalmente, a través de distintos estilos:

- Estilo Renacentista o Neoplateresco: El que adopta Pedro Domínguez en el nuevo paso de palio y manto de la Virgen de la Victoria de las Cigarreras (19894 – 1897). Es la primera obra de la Semana Santa en estilo regionalista.

- Estilo Barroco Regionalista: El que abandera Rodríguez Ojeda recuperando elementos barrocos mezclados con decoración plateresca. Estos se proyectan en los bordados de la Macarena, la Hiniesta, el Dulce Nombre, la Amargura o el Gran Poder.

- Estilo Oriental: El que rescata Herminia Álvarez Udell para el taller de Olmo con los bordados que hace para el Cachorro o el Silencio.

- Estilo Cerámico – Regionalista: Cuyo impulsor es José Recio y populariza la Esperanza de Triana.



La Esperanza de Triana es, por tanto, la primera hermandad que potencia este nuevo estilo enmarcado en el regionalismo y que lleva toda la exuberancia ornamental de la cerámica trianera: los paneles cerámicos de influencia renacentista y manierista, candelieris, dragones alados y figuras fitomórficas tocando trompetas se mezclan con la ornamentación vegetal, los roleos etc.

La Esperanza de Triana consigue, así, tener un estilo propio en el que va impreso el carácter ceramista de su barrio propiciado, además, por un gremio que debió estar ligado a la hermandad de la Esperanza, prácticamente, desde sus orígenes.

Como bien juzga el historiador del arte José Ignacio Sánchez Rico, emplear motivos cerámicos como fuente de inspiración total en unos bordados es una “aportación ciertamente original de nuestra corporación al mundo artístico cofrade”, hecho que sitúa a Recio a la altura de los grandes diseñadores de la Semana Santa como Rodríguez Ojeda, Herminia Álvarez Udell, Ignacio Gómez Millán, Joaquín Castilla o Cayetano González.

Aunque, quizá, lo más importante es que el trabajo de Recio en la Esperanza de Triana no quedó reducido a una serie de obras sino que articuló entre todas ellas un nuevo concepto de desfile procesional que dota a la hermandad de un sello propio, único, basado en elementos artísticos con los que se identifica el barrio desde el siglo XVI, cuando el italiano Niculoso Pissano importó la técnica del azulejo plano en Sevilla y, con posterioridad, los alfares trianeros lo resucitaron en el primer tercio del siglo XX.



José Recio del Rivero, diseñador ceramista y responsable de la definición estética de la Esperanza de Triana



CONFITERIA Y PASTELERIA
La Campana

El sabor de toda la vida

Sierpes, 1 y 3
Campana, 1
954 223 570
Sevilla

SÍMBOLO DE SEVILLA

La Centuria Romana Macarena representa una de las estampas costumbristas más célebres de la Semana Santa sevillana



parte, todo eso fue posible gracias a la financiación del mayordomo de la Esperanza, José Jiménez Moles y las donaciones del matador de toros Joselito "El Gallo". No obstante, ese diseño acabaría por definirse en los años 50 desapareciendo la denominada ropa "de costilla", por la actual "de escamas".

La historia de este colectivo está lleno hechos únicos, que se corresponden con la grandeza de la hermandad en la que se integran. Imposible olvidar cuando el Viernes Santo de 1905 el Rey Alfonso XIII les pasó revista en el mismísimo Patio de la Montería del Real Alcázar. O cuando en 1913 acudió formada hasta la misma Joyería Reyes donde quedó expuesta la corona de oro de la Virgen de la Esperanza, antes de posarse en las sienes de la Virgen.

En cierta medida, esa simpatía que despierta el cortejo de la centuria en la calle, la exuberancia de sus plumas, el sonido castizo de sus acordes contrasta con aquella otra centuria que a principios de siglo protagonizaba todo tipo de desorden y que fue objeto de castigos y sanciones por parte de la junta de gobierno.

Hoy día, esos armaos que antaño emborrachaban su júbilo en las tabernas durante la mañana del Viernes Santo han sido sucedidos por esos otros que visitan los Hospitales de la Macarena o Virgen del Rocío. Sin duda, la estampa de esos hombres llevando la Esperanza a los lugares donde más falta hace han arrebatado por completo el protagonismo a esa imagen costumbrista y caótica que se tenía de ellos en las primeras décadas del siglo XX.

"El Melli", "El Pelao"... macarenos en el cielo cuyos sus nombres han quedado para siempre grabados en la retina de los macarenos que han visto crecer a la centuria, no sólo en número sino en calidad humana. Nombres a los que este año hay que sumar el de Manuel Muñoz Mayoral, fallecido hace unos meses, y que con más de 70 años siguió escoltando el senatus junto a «El pescaero» y Manolo Loreto. Todos ellos contribuyeron a engrandecer la estela de una centuria que hoy tiene decenas de aspirantes y constituye uno de los colectivos más sólidos, emblemáticos y entrañables de la Semana Santa sevillana.

Este año, tras la efímera prohibición a que sus sonidos se escucharan en la calle durante las noches de ensayo, por la denuncia de un vecino, produjo todo tipo de manifestaciones a favor de este colectivo que tanto le ha dado a la ciudad. Larga vida a la centuria...



© Roccaquadronephotography

D

e todos los colectivos que integran la Semana Santa de Sevilla, posiblemente, sea el de los armaos uno de los más singulares. Su historia, su estética y, sobre todo, su manera de ser han convertido a este grupo en foco de atracción y centro de atención por sevillanos y visitantes desde la misma tarde del Jueves Santo.

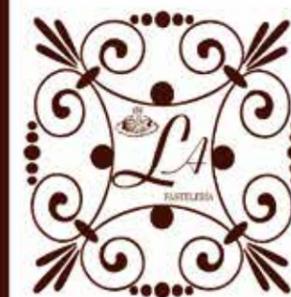
En la estampa costumbrista de la Sevilla de siempre, los armaos han jugado un papel esencial. Forman parte del pintoresco paisaje que han retratado escritores, pintores, fotógrafos... Desde los viajeros que empezaron a llegar a Sevilla en los primeros ferrocarriles a finales del siglo XIX hasta los que acaban de bajarse del AVE. Todos ellos quedaron maravillados de la alegría callejera y la simpatía que despierta este grupo de cien hombres que escoltan al Señor de la Sentencia cada Madrugada.

Aunque históricamente fueron varias las cofradías las que integraban a este tipo de personajes en sus cortejos, la Macarena y el Santo Entierro los mantienen, siendo los de la hermandad de San Gil los

únicos que realmente tienen configurado a un colectivo jerarquizado, con una intensa vida interna y con una presencia en la calle que va más allá de las horas que la cofradía emplea para hacer su anual estación de penitencia.

En la Macarena figuran desde mediados del siglo XVII aunque un siglo después se topó con el rigor academicista y fue eliminada. En el XIX, con las nuevas corrientes románticas la hermandad los volvió a recuperar, restaurando una personalidad que se mantiene hasta nuestros días. La estética definitiva la concibió Juan Manuel Rodríguez Ojeda a través de un proceso evolutivo en el que el artista macareno fraguó uno de los uniformes más emblemáticos de la Semana Santa de Sevilla. Tanto que llegó, además, a condicionar la propia ropa con la que empezaron a vestirse al resto de centuriones romanos que figuraban en los pasos.

Rodríguez Ojeda pensó en una ropa "de costilla", con unas corazas plateadas ceñidas al cuerpo y enagüetas color tinto rematadas con una flequería dorada. En



Los Angelitos
PASTELERÍA

c/ Alcaicosta de la toxa 29 telf
954216121

c/ Santa María la Blanca 3 telf
955546090

c/ Asunción 24
telf 955137387

www.pastelerialosangelitos.com

LOS ESTRENOS DE LA SEMANA SANTA

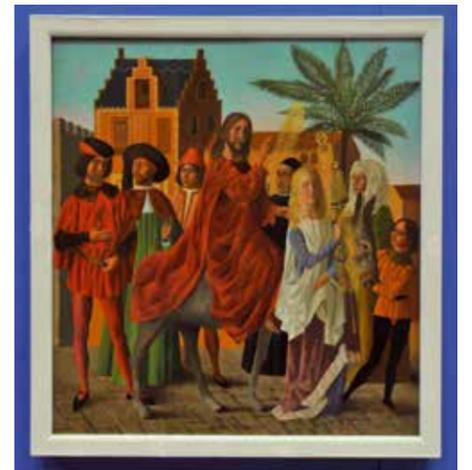
Este año, parecen que las cofradías van dejando poco a poco atrás la crisis y son numerosos los estrenos que en materia patrimonial se podrán ver en la calle. Tanto en el terreno de las restauraciones como de las obras de nueva creación, las hermandades presentan para la Semana Santa interesantes apuestas que quedaron condensadas en una exposición celebrada en el Círculo Mercantil y en la que se dieron cita buena parte de los estrenos.



ESTRENOS. Bambalina de la Virgen de la Cabeza de las Siete Palabras, realizada en el taller astigitano de Jesús Rosado.



ESTRENOS. Dorado de los respiraderos del paso de las Cinco Llagas de la Trinidad, a cargo de los Hermanos González.



RESTAURACIONES. Tablas de la canastilla del Cristo de las Misericordias de Santa Cruz, restauradas en el taller de Enrique Castellanos.



ESTRENOS. Túnicas de las imágenes secundarias del misterio del Beso de Judas, bordada en el taller de Santa Bárbara.



RESTAURACIONES. Manto de la Virgen de los Ángeles de los Negritos, restaurado en el Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico (IAPH).



RESTAURACIONES. Romanos del misterio del Desprecio de Herodes de la Amargura, a cargo de Enrique Gutiérrez Carrasquilla.



RESTAURACIONES. Apóstoles dormidos del misterio de Montesión, intervenidos por Emilio López Olmedo.

*En el corazón de Sevilla,
junto a Plaza Nueva.*

Bodega
Abolengo

Bodega típica sevillana donde nuestra degustación Quisno Caseros como la Sopa de Tomate, el Solomillo al Ajo, el Morcillo de Torronera, las Empanadas con Garbanzos o los típicos Montaditos como el Dripi, de Dringo, el Montadito o de Malva. Gran variedad de Chacinas de Huelva y Salazones de Barbato. Amplia carta de vinos generosos de Jerez y de la tierra. Servicio de Catering a domicilio y distribución de productos propios.



Inspirada en la primavera andaluza

www.ginpuertodeindias.com



Gin Premium Puerto de Indias recomienda un consumo responsable. 37,5%Vol. 40%Vol.



ESTRENOS. Nueva saya para la Virgen del Mayor Dolor en su Soledad de la Hermandad de la Carretería, bordada por el moronense Manuel Solano.



ESTRENOS. Imágenes de Judas y San Juan Evangelista del misterio del Dulce Nombre de Bellavista, realizados por Juan Manuel Montaña.

Cátering Miguel Ángel



Al servicio de la calidad

C/ Genaro Parladé nº 7

Frente a club ANTARES.

Telfnos: 955 997 873 - 954 564 202

eventos@cateringmiguelangel.com - www.cateringmiguelangel.com

MARÍA DEL MONTE

30 aniversario de Cántame



E

l Teatro Maestranza se llenó hasta la bandera el pasado treinta de marzo para celebrar el treinta aniversario de su carrera como Reina indiscutible de las sevillanas. Ella cantó a la canción española, sin la sombra de los pinos para piropear a Sevilla de Plaza Nueva, a la Sevilla de Machado, al mayo florecido, para la Sevilla de Abril, su Feria y sus mil maravillas con las que llegar a enloquecer. Ella es del Sur y sus costumbres son estas con las que pregona y describe a Andalucía, entendida como un ramo de ocho claveles que a todos enamora. Defensora incansable del género de las sevillanas y del rajear de guitarra de Andalucía, ella sabe a abril y a libertad, sin aditivos, colorantes, ni conservantes. María llevó al Maestranza las sevillanas como antes no se recuerda porque ella es su más salerosa y firme defensora y embajadora donde no llegan los cantes con volantes y mantillas. Sobre el escenario María se dejó la piel y Andalucía así lo entendió porque no dejó durante tres horas de concierto, que se dice pronto, de rendirse ante su poderío, gracia y difícil sencillez de mujer del Pueblo. Andalucía le quiere y puso su corazón a cada sevillana, a cada canción, a cada petición. A ella le sobraba el mundo. Ella es ella. Ella es torbellino de alegría. María sólo sabe entregarse de verdad y por derecho y a todos nos regaló una noche inolvidable de una corredora de fondo que el éxito no ha cambiado ni una coma de su esencia. Andalucía se puso en pie con banderas de colores para vitorear a la Reina de las sevillanas.

★ Por Mario Niebla del Toro

“Andalucía son ocho claveles que hacen un ramo precioso y que a cualquiera enamora”



“La libertad no tiene precio”

“A poco le tengo miedo”

“Yo soy del Sur”



Dolores Promesas
Sevilla
C/ Cuna, 26
41002 - Sevilla
Tfno: 954 21 54 91



¿Cómo fue la niñez de María del Monte?

Mi niñez fue fantástica, muy feliz. No tengo ni un mal recuerdo de mi niñez. Todo lo contrario. También me trató la vida bien con mi niñez y digo también porque me sigue tratando bien la vida.

Si no hubiese sido cantante, ¿qué hubiese sido?

A mí me da la sensación de que, si no hubiese sido cantante, hubiese

sido cantante. Profesionalmente hubiese sido médico si no hubiese podido ser cantante.

Treinta años de carrera... ¿qué queda en el tintero?

En el tintero va quedando cada vez menos tinta pero con muchas páginas escritas de todos los colores. Páginas muy felices, páginas menos felices y, lo peor, las personas que la vida se ha llevado y de las que sólo queda el recuerdo, aunque siguen en el fondo estando conmigo porque el recuerdo está.

¿Es tratada la sevillana como la niña fea del flamenco?

¿Fea? Mario, Mario... Las sevillanas tienen sus días, pero, por encima de todo, le gusta a todo el mundo. Las sevillanas son un género precioso. Te voy a someter a un examen. Escucha una sevillana un día que estés alegre y escucha la misma un día que no estés tan alegre. Verás cómo son mágicas. Y algo que tiene magia, querido mío, nunca puede ser la niña fea de nadie (sonríe).

En una ocasión me dijo que quería ser querida más que admirada, ¿cuál es el secreto para que el pueblo le tenga tanto cariño?

A mí me gusta que la gente me quiera no que me admire efectivamente. La fama se va como con la ducha los perfumes. El cariño perdura. El secreto para que te quieran yo creo que es ninguno, más que la reciprocidad: hay que querer y dejarse querer.

¿Qué tiene del Sur?

¿Que qué tengo del Sur? Yo soy del Sur (risas).

¿A qué le tiene miedo?

Tengo miedo a que a la gente a la que quiero le pase algo, que tengan enfermedades que les haga sufrir, a lo demás a poco le tengo miedo.

JAVIER GARCIA
DISEÑO



CITA PREVIA
C/ Rioja nº25 (Centro Rioja) Sevilla
Avda. Andalucía 51 Estepa
Tf. 645 248 254
www.javiergarciadiseño.com
f Javier García Diseño
t @javigarciatango

¿Es cara la libertad?

La libertad es un placer. Hay cosas que no se compran con dinero. La libertad no tiene precio. El ser libre es un privilegio que no debemos perder.

¿Tiene una receta para ser feliz?

No eres nadie Mario Niebla... (risas). Intentar ser feliz con las cosas más pequeñas que son las que más tenemos a nuestro alcance. Mirar a una flor nos puede hacer feliz. No esperar grandes cosas y centrarnos en las pequeñas cosas que la vida nos regala en el día a día y que están al alcance de cualquiera.

Si yo le digo Rocío...

Yo nací en una ciudad que es mariana por excelencia y en el seno de una familia católica. Tan respetable es ser creyente como no serlo. Yo nací con unos conceptos y unos principios a los que le tengo mucho respeto y es lo que me ha hecho ser y sentir como soy. Ese nombre qué bien me suena, suena a tantas cosas... Si me dices Rocío me dices casi todo...

¿Y Sevilla?

La capital del mundo. El lugar donde nací, donde la vida me permitió abrir los ojos y, desde luego, al que no cambio por otro. Tengo la suerte de ser del Sur y de ser muy de aquí. Andalucía son ocho claveles que hacen un ramo precioso y que a cualquiera enamora.



ALTA DECORACIÓN
ALFONSO ALARCÓN

TRAJANO 34 41002 SEVILLA
954901762
www.altadecoracionalarcon.es



AMedIDA

Avda. MENÉNDEZ PELAYO 50
41003 SEVILLA 954414419
www.amedidainteriorismo.es

FABRICACIÓN PROPIA PERSONALIZADA

CALIDAD A PRECIOS SIN COMPETENCIA

MUEBLES - TAPICERÍA - DECORACIÓN





Presentacion Royal Bliss Madrid y Sevilla

Beatriz Codes, Jefa de Comunicación y RRH Región Suroeste de Coca-Cola European Partners, Leticia Iglesias Directora de Comunicación de Coca-Cola España y Gabriel Dronda Gerente Area Sur Coca-Cola European Partners.

Beatriz Codes y Gabriel Dronda de Coca-Cola European Partners con los medios de comunicación en la presentación de Royal Bliss en Madrid.



COCA-COLA lanza en exclusiva en España "ROYAL BLISS", una innovadora gama de mixers premium que permite composiciones infinitas

- Ocho variedades de sabores complejos con más de 40 matices convierten a Royal Bliss en la gama de mixers más versátil y rompedora del mercado.
- Se trata de una nueva marca pensada por y para el consumidor español que se comercializará exclusivamente en hostelería.

Descubrir nuevos caminos, salir de la zona de confort, crear una marca que abra la puerta a composiciones infinitas. Eso es Royal Bliss, una gama de mixers premium de sabores complejos, ricos en matices aromáticos, que revolucionará el mercado despertando sensaciones inéditas con cada sorbo.

Royal Bliss, que ha sido desarrollada e ideada por la compañía Coca-Cola en España y pensada por y para el consumidor español, supone toda una nueva forma de entender el mundo de los mixers: se trata de una gama premium con sabores llenos de matices y tan versátil que permite múltiples creaciones.

Esta nueva gama, que estará disponible a partir del 1 de febrero, se lanza en exclusiva en nuestro país para el canal de hostelería con el objetivo de continuar impulsando el sector y de ofrecer a los hosteleros un amplio abanico de variedades que les permitan combinaciones infinitas.

"Este proyecto, que se inició hace casi dos años, supone una de las grandes apuestas de la compañía para este 2017. Nuestro objetivo es crecer y queremos hacerlo ampliando nuestra oferta de bebidas y ofreciendo opciones para cada consumidor y para cada momento", ha señalado Jorge Garduño, Director General de Coca-Cola para España y Portugal.



8 variedades, infinitas posibilidades

Como parte del compromiso de la compañía de ofrecer diferentes opciones a los consumidores según su gusto, estilo de vida y necesidades, Royal Bliss ofrece ocho variedades entre las que se incluye una versión "zero azúcar", con notas cítricas bien marcadas y con un trasfondo ligeramente dulce.

Ocho variedades que invitan a componer:

- **Creative Tonic Water**, reinención de un clásico con un balance entre amargor y dulzor sin olvidar los matices cítricos.
- **Bohemian Berry Sensation** es un espíritu libre, dulce y ácido a la vez, compuesta por matices bien definidos, con sensaciones perfumadas que recuerdan al lichi, futa de la pasión, melocotón, albaricoque y frutas del bosque.
- **Creative Zero Azúcar Tonic Water**, sin azúcar, pero con mucha imaginación, con notas cítricas bien marcadas y con un trasfondo ligeramente dulce.

• **Elegant Soda**, efervescente e intensa a la vez que neutra, abre la puerta a la armonía perfecta en miles de combinaciones.

• **Exotic Yuzu Sensation Tonic Water** potencia la complejidad de los toques ácidos y amargos, consiguiendo un sabor seco pero a la vez fresco con matices que recuerdan a la mandarina, pomelo y yuzu y con un matiz vegetal.

• **Expressive Orange** es un sabor con voz propia que mezcla notas a naranja con pomelo, mandarina, kumkuat y frutas tropicales.

• **Ironic Lemon** no es sólo limón, es irónico, intenso y mentolado, un sabor que tiende a la acidez, pero con presencia dulce y que deja una sensación refrescante.

• **Irreverent Gingerale** con notas amaderadas y dulces que equilibra las notas propias del jengibre y los cítricos





Jesús Blanco abogado



"Los abogados tenemos que intentar conciliar el sueño con la responsabilidad de tener que resolver los problemas de los demás"

¿Cómo era Jesús en su niñez?

No muy diferente de como sigo siendo ahora, ya que todos guardamos parte de ese niño que fuimos. Desde pequeño mi tarjeta de visita fue una sonrisa, la cual no ha conseguido borrar el paso del tiempo. Siempre me ha gustado rodearme de mi familia y de mis amigos, los cuales aún conservo y seguimos viéndonos con asiduidad. Desde mi infancia voy los fines de semana al campo, porque siempre he necesitado el contacto con la naturaleza y los animales. También fui un niño atraído por las tradiciones de mi ciudad; coger caramelos en la cabalgata de los Reyes Magos y esperar los regalos con ilusión, salir de nazareno en las cofradías de Semana Santa, montar a caballo en la Feria de Abril, animar a mi equipo de fútbol, etc. Y en verano sigo yendo a la playa, donde me reencuentro cada año con los mismos amigos, en los mismos lugares y haciendo con mis hijos las mismas cosas que hacía cuando era niño.

¿Si no hubiese sido abogado qué hubiese sido?

Difícil pregunta, porque desde que tengo uso de razón, siempre dije que iba a ser abogado. Cuando la mayoría de los niños decían que iban a ser policías, bomberos o astronautas, yo siempre decía que iba a ser abogado. Lo mío es pura vocación y creo que es imprescindible para poder ejercer

esta profesión tan complicada, ya que los clientes delegan en sus abogados los problemas que no les dejan dormir y los abogados tenemos que intentar conciliar el sueño con la responsabilidad de tener que resolver los problemas de los demás. Recuerdo que al rellenar el formulario de inscripción de la facultad de derecho, nos exigían poner una segunda carrera por si acaso no hubiera plazas, y yo puse la cruz en Psicología. Con el paso de los años me he dado cuenta que no estaba muy desencaminado, porque son dos carreras que se encuentran muy entrelazadas. En multitud de ocasiones me encuentro con clientes que vienen derrumbados por algún problema que les atormenta, y lo que realmente necesitan, es que lo escuchen, que le transmitan paz y la esperanza de que todo tiene arreglo, y después de una casi "sesión de terapia", vuelven a sus casas con la tranquilidad y convicción de que sus problemas no son tan graves y se van a solucionar.

¿Cuál es el sello que distingue su despacho de abogados?

Quizás sea el trato humano y cercano que ofrecemos a nuestros clientes. Nos gusta romper esa imagen fría y distante que a veces produce esta profesión. Nuestros clientes son como nuestra gran familia, por la que tenemos que luchar y nos hace sobreponernos frente a las adversidades. Somos un despacho muy conciliador y anteponemos los intereses del cliente por encima de todo. Es totalmente cierto ese dicho que dice: "más vale un mal acuerdo que un buen pleito", ya que los conflictos suelen generar más problemas que soluciones. Nuestra mayor recompensa es la confianza y fidelidad de nuestros clientes.

¿En quiénes confía para formar parte de su equipo?

Creo que el denominador común de un buen profesional ha de ser una óptima formación académica, pero lo que realmente le hace sobresalir de los demás es la pasión por su trabajo, su empatía y cercanía con los clientes, la capacidad de trabajo en equipo, la especialización y la experiencia.

"La libertad es la mayor riqueza que tiene el ser humano"

¿Qué es la justicia?

Para mí la justicia debe ser aquella que equipara los derechos de las personas por partes iguales. Pienso que todos deberíamos tener las mismas oportunidades y que cada uno debería obtener lo que realmente se merece. Vivimos en una sociedad en la que imperan una serie de valores que colisionan frontalmente con la justicia. De ahí la grandeza de nuestra profesión, que nos permite luchar por los derechos de aquellas personas que le han sido arrebatados. Hoy en día la justicia ostenta muy mala reputación, por lo innumerables casos de corrupción, pero nunca debemos darnos por vencidos, sino todo lo contrario, hay que perseverar por construir entre todos un mundo más justo, cada uno en la parcela que le toque vivir.

¿Y la libertad?

La libertad es la mayor riqueza que tiene el ser humano. Es aquella que le permite actuar bajo su voluntad y su mejor criterio sin coacciones ni limitaciones de los demás. La justicia debe salvaguardar la libertad de cada individuo, bajo unas normas de convivencia, porque no debemos olvidar que vivimos en sociedad. El mayor castigo que puede sufrir un ser humano es la privación de libertad, pero considero que debe primar el bien común por encima del bien individual. Los abogados como máximos defensores de los derechos de las personas, debemos luchar con convicción frente todo aquello que erosione la autonomía del ser humano.

¿Tiene miedo a algo?

Me preocupa mucho el terrorismo que amenaza al mundo en general y pienso que todos debemos concienciarnos de ello a la hora de elegir a nuestros políticos, puesto que ellos han de representarnos a la hora de atajar este problema que va creciendo sin freno cada día. También me preocupa la pérdida de valores que aflora en la juventud, sólo basta ver algunos programas de TV y ciertas redes sociales para comprobarlo, por lo que considero que los padres tenemos una gran responsabilidad a la hora de educar a nuestros hijos, a los que hay que formar con los

valores fundamentales del ser humano, para que sean capaces de afrontar la vida siendo buenas personas y que alcancen la felicidad haciendo felices a los demás.

¿Tiene alguna receta para ser feliz?

No creo que haya una receta genérica que sirva para todo el mundo, porque cada uno tiene su propio sentido de la felicidad. En mi caso suelo buscar la felicidad en las cosas sencillas del día a día, disfrutar de la familia, de los amigos, del trabajo, de mis aficiones. Intento estar bien conmigo mismo, para poder ofrecer lo mejor de mí a los demás y con ganas de superarme cada día para poder sentirme realizado. Soy optimista y siempre veo el vaso medio lleno, nunca medio vacío. No creo que nadie pueda ser feliz haciendo infeliz a los demás, la felicidad de una persona debe ir unida a la felicidad de las personas que lo rodean. Y no hay nada más reconfortante que dormir con la conciencia tranquila y sin remordimientos.

Estamos en torno a Semana Santa en Sevilla y, por tanto, en Escaparate, ¿cómo es la Semana Santa de Jesús Blanco?

Pues debido a mis creencias religiosas participo activamente de esta tradición tan entrañable e intento transmitir a mis hijos su contenido religioso más amplio. Procuero que no la vean como un simple espectáculo o fiesta popular, sino que entiendan el sentido de la misma y sean partícipes del mensaje que nos transmiten, sobre los valores fundamentales del ser humano que lamentablemente hoy en día se están perdiendo, como son; la humildad, el sacrificio, la generosidad, el amor, la esperanza, la paz, la fe... Asistir a la Semana Santa de Sevilla es como revivir en directo la pasión, muerte y resurrección de Cristo, donde afloran los sentimientos más puros cuando ves al mismo Jesucristo recorrer las calles de tu ciudad en la penumbra de la noche y a la luz de las velas, donde surgen esos instantes mágicos en los que parece que se detiene el tiempo, donde te envuelven los aromas a azahar e incienso, donde se puede palpar el silencio o dejarte embelesar por el sonido de los pasos de los costaleros, el crujir de la madera y de esas marchas que te trasladan a las vivencias del pasado...

“Nuestros clientes son como nuestra gran familia, por la que tenemos que luchar y nos hace sobreponernos frente a las adversidades”



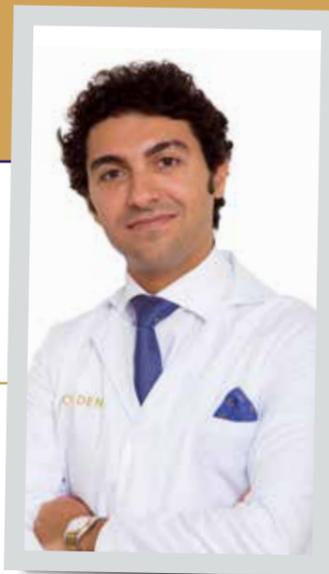
GOLDEN

MEDICINA Y CIRUGÍA ESTÉTICA

CRISALIX, LO ÚLTIMO EN CLÍNICA GOLDEN

DR. SALVATORE PAGANO

Director Médico Clínica Golden. Especialista en Cirugía Plástica Estética y Reparadora



La Clínica Golden es a día de hoy una de las más avanzadas de cirugía y medicina estética del país con una reputada trayectoria que le avala. En su nuevo centro en el corazón de Sevilla proyecta fantásticos resultados con la más avanzada tecnología.

En la Clínica Golden están a la cabeza de los últimos avances del mercado, siendo el Crisalix uno de los más novedosos. Una revolucionaria técnica de simulación de resultados en 3D, basada en tecnología web y sistema escáner para cirugía plástica y procedimientos estéticos. Un escáner 3D montado sobre una tableta consigue capturar la imagen real de la parte del cuerpo que se quiere mejorar. Esta imagen 3D, totalmente fiel, es enviada directamente a un ordenador en el que un médico profesional cualificado la modifica según las características de la intervención y los deseos del paciente. De esta forma, en una primera consulta ya podemos conocer y visualizar de manera casi inmediata el resultado definitivo que obtendríamos de una intervención: conocer al instante cuál a va ser nuestro nuevo aspecto y poder decidir si es el perseguido. A parte

de ser un instrumento útil para informar al paciente, también lo es para el médico ya que el programa mide exactamente todas las áreas y los volúmenes, y en el caso de cirugía mamaria, con grandes resultados en nuestra clínica, permite seleccionar hasta la prótesis adecuada para la paciente. Así, la elección de la prótesis correcta, su volumen, forma y proyección ya no es aleatoria si no que es una decisión consensuada con la paciente, que en cada momento puede ver el resultado de un tipo específico de prótesis sobre su propio cuerpo. En el caso del aumento de mamas, uno de los más demandados, el resultado final es casi exacto. Esto se debe a que se toman medidas de forma precisa, las cuales se obtienen a través de dos vías fundamentales: la medición del pecho y su contorno, así como de la distancia desde el

cuello y pezón. También se le pregunta a la paciente acerca de preferencias de talla, copa, volumen, formas, perfiles... y utilizando unos medidores de prótesis se le prueba en directo con un sujetador especial que hace que el resultado sea más real. Gracias a la valoración del doctor Salvatore Pagano, elegirá una talla perfecta para su figura, totalmente elegante y armónica. Después de decidir cuál es su pecho ideal, se escanea el actual; toda esa información se introduce en el programa de simulación y en pocos minutos tendrá delante el resultado final a través de un modelo tridimensional de su busto. Aún más sorprendente resulta el hecho de que, una vez confirmada la prótesis que más gusta, la imagen virtual se carga en unas gafas de realidad virtual con las que puede casi sentir y verse puestas las prótesis que ha elegido. Sin dificultades, de manera rápida y sencilla el programa capta con extrema exactitud todas las medidas, así como posibles asimetrías que pudiese tener, con la posibilidad de ir variando tallas y perfiles a demanda, siempre asesorada por el doctor que es quien realmente puede aconsejar con el mejor criterio médico y estético según sea su fisonomía.

Remodelación corporal

La simulación virtual en Clínica Golden también se utiliza en remodelación corporal. De esta forma todos sus pacientes pueden ver sobre su propio cuerpo el resultado de una lipoescultura láser, una redefinición de abdomen, flancos, muslos y brazos. De la misma forma intuitiva se pueden visualizar y consensuar los resultados de la medicina y cirugía estética en el plano facial, como una rinoplastia, para ver los efectos de corrección

sobre la nariz, una blefaroplastia, para los párpados o tratamientos locales como bótox, hilos, etc. Si no se decide por temor a un resultado final desconocido o que no sea totalmente de su agrado, ahora en Clínica Golden tiene a su alcance la última tecnología con la confianza y la garantía que avalan al doctor Pagano.



C/ Antonia Díaz, 7, 41001
Sevilla
954 41 61 00
www.clinicagolden.com



La taberna más antigua de Sevilla

Casa fundada en 1670

Gerona 40-Alhóndiga 2-Telf.: 954 22 31 83-41003 SEVILLA

www.elrinconcillo.es - info@elrinconcillo.es -

EL RINCONCILLO

La Campana, historia dulce de Sevilla



José Hernández
empresario

Cuando Sevilla dominaba el mundo, tras el descubrimiento y colonización de América, se creó una ruta comercial con Oriente que permitió el acceso a productos tan exóticos como las sedas o las porcelanas. Gracias al comercio ultramarino pivotado a través de la ciudad filipina de Manila, en Sevilla empezó a gustar, por ejemplo, la exuberancia de los mantones con sus decoraciones chinescas. Los farolillos de la Feria de Abril, las vajillas de La Cartuja... con los siglos la ciudad hizo propia toda aquella influencia venida de tan lejos para convertirla en un sello más del sur de Europa. Pero en los anales de la ciudad no se había contado, al menos hasta hoy, que uno de los comercios más enraizados tiene, también, su origen en Filipinas: La Confitería La Campana.

Como los mantones de Manila, las vajillas orientales o los farolillos de papel. Como tantas cosas que hicimos nuestra, la Confitería más legendaria de todas tiene entroncado su origen en Filipinas:

“La Campana” fue fundada por un gaditano, Antonio Hernández Merino, que tras viajar a Filipinas y contraer matrimonio con una nativa y, quizás inspirado por aquella tierra, alquila el local de la calle Sierpes donde instala su confitería. Le debió ir como la seda porque al cabo del año, compró todo el edificio. Así nació uno de los establecimientos más emblemáticos que tomó el nombre de una campana que coronaba el bloque y servía para alertar a los servicios de bomberos en caso de incendio en la zona. “Muchos pensaban que la plaza tomó el nombre de la confitería pero, realmente, fue al revés”, explica José Hernández, bisnieto de aquel gaditano que fundó el negocio.

Allí creció un local que se especializó en una serie de dulces que hoy se mantienen pese al paso del tiempo y la invasión de las nuevas tendencias: las rocas, la fruta glaseada, las torrijas...

José Hernández pertenece, junto a su primo Borja Hernández, a la cuarta generación que se hace cargo de la “Confitería La Campana”. Ambos son conscientes de haber heredado una parte de Sevilla que va más allá de lo puramente empresarial. La confitería es un pedazo de la historia de la ciudad que se mantiene intacta en su estética y, en algunos casos, en los propios productos.

La historia de este establecimiento está forjada de hechos y personajes singulares que se repiten hasta nuestros días. “Doña María de las Mercedes, la madre del Rey Don Juan Carlos nos visitaba a menudo. De hecho, nos concedieron el privilegio de ser proveedores de la Casa Real”, nos relatan. El escritor Arturo Pérez Reverte situó allí una de las escenas de “La Piel del tambor”. Lo mismo encuentras degustando una torrija a Carlos Herrera que tomando café en su terraza al poeta Manolo Garrido, autor de “Las Sevillanas del adiós”.

Las mismas que habrá que cantarles a los veladores si el Ayuntamiento de Sevilla persiste en sus intenciones de eliminarlos de

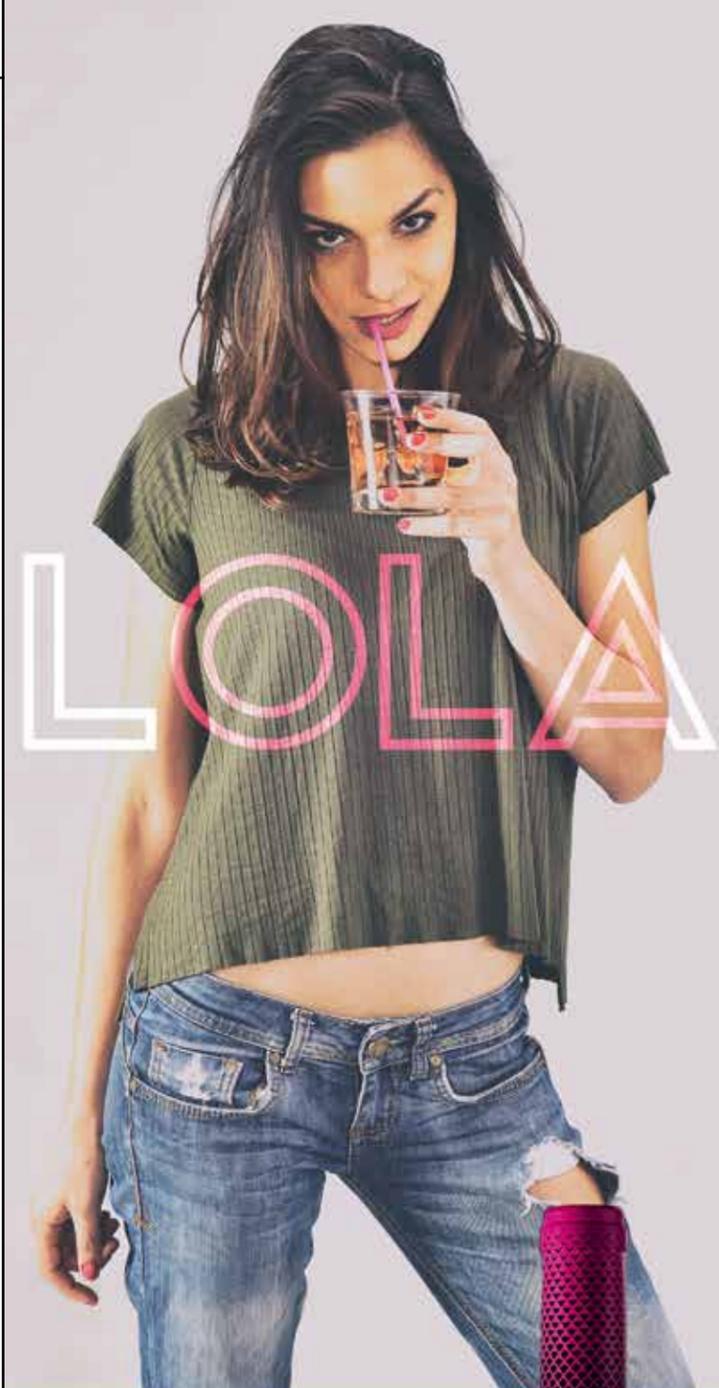
25.000 las torrijas que se venden desde que arranca la Cuaresma hasta el Domingo de Resurrección

la plaza. “Desde su fundación hubo veladores y estamos luchando para que nos los respeten porque eso también significa el mantenimiento de los puestos de trabajo que hay atendiendo en la terraza”, denuncian. La fiebre por la prohibición puede acabar con una manera de disfrutar un espacio emblemático que ha velado siempre por la estética, cosa que el consistorio debería haber perseguido desde hace años en el entorno.

Y es que, si por algo se han caracterizado los propietarios de La Campana ha sido por cuidar al máximo el interior y la fachada de su histórico negocio, que nos invita a hacer un viaje en el tiempo cada vez que se contempla. Las yeserías, la cerámica y la caoba del interior, la rotulación en pan de oro, las maderas y el azul cobalto del exterior... sin dudas, un oasis costumbrista en mitad de la fauna de multinacionales que asfixian el entramado de la Plaza de la Campana y su entorno. José Hernández reconoce los esfuerzos para que el establecimiento conserve el aroma de siempre: “intentamos conservar la estética romántica que le aporta sabor al lugar”.

Y es que, pese a estar recomendada en todas las guías turísticas de la ciudad, y ser muy frecuentada por extranjeros, La Campana no ha dejado de ser un lugar de encuentro para sevillanos. “No queremos perder a los sevillanos y la mezcla con los extranjeros se lleva bien”. Sobre todo, en las tardes de Cuaresma en la que el cliente local acude en masa para degustar sus populares torrijas. “Una receta centenaria”, nos explican, “que se mantiene intacta en el tiempo”. Se trata de una torrija de miel, muy especiada y un sabor que nos retrotrae a la infancia. Son 25.000 las torrijas que se venden desde que arranca la Cuaresma hasta el Domingo de Resurrección. Una marca olímpica.

Sin dudas, es una manera de endulzar el amargor que la crisis ha producido en los últimos años aunque hay que reconocer que la empresa la ha sorteado con habilidad. “Se notó la crisis porque el público local descendió mucho pero apretamos los dientes. Nos han apoyado muchos los trabajadores y han arrimado el hombro para ayudar a la empresa”. José Hernández se siente orgulloso de una plantilla que supera el medio centenar y que ha sido clave para que el negocio prospere. Además, entre los empleados se respira la tranquilidad de pertenecer a una gran empresa de la que sentirse orgullosos. Ejemplo de ellos es Diego Pascual, que entró con 14 años de botones. Era aprendiz y chico de los recados y en la actualidad es encargado. Trabajadores que han entrado de niños y han acabado casándose entre ellos.



El **vino** rosado de moda en Sevilla

#SoyLola

soylola.es





“Estamos LUCHANDO para que nos respeten los VELADORES. Eso también significa el mantenimiento de PUESTOS DE TRABAJO”

“En algún momento, cuando hemos estado agobiados se nos ha pasado por la cabeza venderla pero no podríamos. Ha habido muchos interesados en el edificio y, aunque no estemos exentos de problemas, esto es una manera de vida. Y es que, cuando menos lo esperas ves a un abuelo que venía de niño y ahora trae a sus nietos. Yo he crecido con ese legado y no lo podría abandonar”.

El futuro se avecina, desde luego, apasionante. Desde hace más de medio siglo se apostó por diversificar el negocio abriendo una línea de catering. A principios de año inauguraron el nuevo obrador ubicado en Camas con modernas instalaciones de 800 metros desde la que producir tanto el género dulce como salado. Sin dudas, la mejor noticia para una empresa que mira al futuro y se actualiza sin romper la hermosa tradición de la que procede.

Semana Santa



Aunque muchos renieguen de ella, la Plaza de la Campana es el centro neurálgico de la Semana Santa. Las cofradías hacen sus estaciones de penitencia a la Catedral y es bajo sus bóvedas donde se vive el verdadero sentido de las cofradías. Pero hay una Semana Santa popular, llena de pellizcos, que tienen en la citada plaza su espacio más emblemático. Lo saben en la confitería, cuyas maderas son el telón perfecto del mejor decorado de la Sevilla de siempre. Entre los múltiples rótulos que estropean el espacio, nada como el romántico escaparate de la confitería para que las cofradías se miren en su cristal azul antes de enfilarse por la calle Sierpes.

Sus propietarios alquilan la segunda planta a unos amigos entre los que se encuentra el matador de toros Francisco Rivera Ordóñez. Pero, realmente,

“EN LA MADRUGÁ DE 2000 TUVIMOS REPARTIR UNA OLLA DE TILA ENTRE LA GENTE”

aquello es como una gran familia que de año en año comparten uno de los lugares más cotizados de la ciudad para ver el paso de las cofradías. “El paso que más nos sorprende desde el balcón es Santa Marta aunque todos los misterios se ven de maravilla”, explica José Hernández. Aquellos balcones han llegado a ver una petalada al Señor de la Salud de los Gitanos que, sin dudas, es la imagen que ha hecho de la Campana un emocionante símbolo. José Hernández es costalero de San Isidoro y Bellavista pero reconoce que en el Nazareno de la Salud de los Gitanos “veo a Dios”. Allí, recuerdan con asombro la Madrugá de 2000 cuando fueron decenas las personas que traspasaron el mostrador para buscar refugio ante las carreras que estaban teniendo lugar producto del pánico. José Hernández lo recuerda perfectamente: “Tuvimos que hacer una olla de tila en el obrador y la fuimos repartiendo entre la gente”.



HACIENDA LA MOHARRA

666 48 26 41

A-4, Autovía Madrid-Sevilla, Salida 521 // Ctra. A-8025, de Mairena del Alcor a A-4, Km. 7, Carmona



ENRIQUE BECERRA

RESTAURANTE EN SEVILLA CON TRADICIÓN, DONDE DISFRUTAR CON LA COCINA ANDALUZA Y ESPAÑOLA.

www.enriquebecerra.com
 restaurante@enriquebecerra.com
 954 213 049
 C/ Gamazo 2, 41001 Sevilla

Marta Pastega

empresaria

BÚCARO IMPORTABA LAS MODAS INGLESAS POR LOS CENTROS FLORALES

De no ser por su esfuerzo hoy estaríamos lamentando la desaparición del primer palacio neoclásico que se construye en Sevilla

“**E**sta escalera está catalogada y dicen que es la más bonita de Sevilla. Es de mármol de Carrara y tiene estas otras incrustaciones en mármol negro que la hacen única”, explica la anfitriona. En efecto, subir por la escalera a la primera planta del palacio es un viaje al buen gusto. El color ámbar del zócalo de la escalera conduce al primer piso. La talla de un criado adquirido en un anticuario de la India nos recibe. Algún visitante a la casa le llegó a dar los buenos días por el realismo de la escultura que dota de exotismo a la zona de la entrada. De partida, es una casa “muy viajada”. Los elementos que la decoran proceden, en buena parte, de las travesías de una mujer curtida en las bellas artes e impregnada del gusto inglés y veneciano.

“**M**i padre era un diplomático veneciano que conoció a una malagueña en Buenos Aires. Yo nací allí y con diez años me fui a vivir con mis abuelos a una “viña” de Venecia. Después me mandaron a hacer bachillerato a Londres, pasé dos años en París estudiando Bellas Artes, viví en Uruguay; trabajé en Pakistán...”

La vida de Marta Pastega se ha ido forjando en las distancias. Los kilómetros que separan un país de otro, sus diferentes culturas, sus religiones y hasta sus idiomas. Todo cambió cuando en una Feria de Sevilla conoció al que fue el amor de su vida y padre de sus cinco hijos: Fernando de Oriol Ybarra. Al año siguiente, poco después que se recogieran los últimos farolillos ya estaba casada. Desde entonces, Marta ha sido acogida y apreciada en la sociedad sevillana. “Sevilla es como un pequeño pueblo. Yo no conocía a la gente pero todos me conocían a mí”, sonríe. Con el tiempo vino “Búcaro”, la empresa con la que Marta Pastega trajo a Sevilla el gusto inglés por la flor fresca y que se hizo un hueco entre los más exquisitos.

Su casa es el resumen de esa inquietud por la flor bien tratada. “Me encantan las rosas de jardín inglesas que cuando se abren dan un aroma maravilloso”. En uno de los salones se abre un inmenso ramo que parece tener movimiento propio en la manera por las que se disponen las flores y los distintos elementos que la componen.

El precio de un sueño

osiblemente sea el Taj Mahal uno de los edificios más bellos que la mano del hombre pudo levantar jamás. Cerca de Agra, al norte de la India, aquella faraónica construcción sirvió para que el emperador Sha Jahan honrara a su esposa fallecida, Mumtaz Mahal. Cuando el cielo se tiñe de rosa, la

simetría pálida del mármol y el dorado del agua en los estanques donde se mecen las flores de loto ayudan a comprender que sólo el amor es capaz de crear tanta belleza.

A la India la llamaron la tierra de los mil colores, casi tanto como los tipos de flores que han pasado por las manos de Marta Pastega, una enamorada de los misterios de aquella tierra que es capaz de levantar palacios mágicos, extender desiertos dorados o quemar a sus difuntos a orillas del Ganges en un ancestral ritual que se mantiene hasta nuestros días.

Su casa de la calle Alfonso XII, en el antiguo palacio del Conde de Casa Galindo, tiene mucho de la India. Mil colores nacidos a partir de la mezcla de exquisitos centros de flores, exóticas telas y los destellos del cristal de Murano que salpica de copas y singulares objetos cada rincón. Sólo ella sabe lo que le costó poner en pie aquel edificio en ruinas que su marido, antes de fallecer, había adquirido y en el que no había ni techo. Un palacio neoclásico de 1848 que Marta Pastega, viuda y con cinco hijos, decidió rehabilitar porque así lo había soñado con su marido. Es su particular Taj Mahal sevillano que sólo fue posible por amor.

★ Por José Antonio Rodríguez

Fotografías de Raúl Caro



PAPIRUSA restaurante

C/ Antonia Díaz, 9, 41001 Sevilla
www.papirusarestaurante.com
info@papirusarestaurante.com
 Teléfono y Reservas: 954 22 53 85

Los techos altos permiten que de ellos cuelguen lámparas venecianas y en sus paredes luzcan antiguos cuadros de grandes proporciones. La decoración está a caballo entre lo inglés y el barroco veneciano que tanto apasiona a su propietaria. Londres en las telas de sus cortinas y la colección de más de doscientos perros de porcelana de Staffordshire. Venecia en el cristal y en los faroles de las viejas góndolas que iluminan los pasillos.

El salón, con el gran balcón que da a la calle Alfonso XII, se antoja el lugar perfecto donde cruzarse con la mirada del Cristo del Museo un Lunes Santo, con la noche vencida. O desde el que contemplar la mirada elevada de la Virgen de las Aguas a través del techo calado de su palio de malla.

El edificio en si es un regalo que Marta Pastega le ha hecho a Sevilla porque de no ser por su esfuerzo hoy estaríamos lamentando la desaparición del primer palacio neoclásico que se construye en Sevilla. Casi 4.000 metros de planta que en 1992 volvieron a la vida tras una profunda rehabilitación que no contó con una sola ayuda pública. *“Me decían que me iba a tirar a una piscina sin agua. Tuve que vender todos mis bienes para construir esto. Hice la casa familiar y el patio interior se parceló para hacer viviendas para otras familias”*, recuerda Marta que incluso tuvo que ver cómo Urbanismo tumbaba los primeros tres proyectos – con los costes en trámites y arquitectos que eso suponía-. Pero, al fin y al cabo, era hacer realidad el sueño de su marido... y esas cosas tienen el precio que vale soñarlos.



“Búcaro importaba las modas inglesas por los centros florales”

BÚCARO: Las flores de la Boda de la Infanta y de las visitas del Papa

Al margen de reconstruir el Palacio de Casa Galindo, el principal proyecto de vida de Marta Pastega fue el de fundar en Sevilla la tienda floral “Búcaro”, que ya venía funcionando por iniciativa de su hermana en Madrid. Búcaro era un nuevo concepto de arte floral en mitad de los tradicionales gustos sevillanos que rara vez salían del clavel o el gladiolo. Corría el año de 1979 y Marta usa sus dotes comerciales para dar a conocer entre sus clientes potenciales los atractivos de su empresa, que importaba las modas inglesas por los centros florales. Valiente decisión para una ciudad más partidaria de la maceta. “En Sevilla apenas existía cultura de comprar flores frescas cada semana como sí lo hay en Londres, París o toda Holanda”. En las creaciones de Marta Pastega convivían flores de distinta tipología y colores. Poner a dialogar una rosa con una margarita en un mismo ramo eran esas pequeñas locuras que hicieron a su establecimiento distinto. Así creció una clientela que iba de la Casa Real a la de Alba y “Búcaro” estuvo presente en los acontecimientos más importantes que han tenido lugar en Sevilla. “En la boda de la Infanta Elena decoramos el Alcázar, la Catedral, la Plaza de Toros, el Salvador... y en la calle colocamos unas copas de tres metros en las que brotaban naranjas, limones y azahar. ¿Qué mejor manera que dar a conocer a Sevilla con su flor más típica?”, explica. Todo unido a la complejidad de la temperatura de aquellos días. “Tuvimos que colocar 400 metros de guirnalda alrededor del Ayuntamiento con flores naturales que tenían que durar tres días”, recuerda Marta Pastega.

Si una boda para la realeza pudiera ser el acontecimiento mayor que una floristería puede esperar decorar, no lo fue menos exornar con flores las dos visitas del Papa San Juan Pablo II a Sevilla en 1982 y 1993. O el día que volvieron a subir a la Giralda las campanas, después de su restauración, las tarimas en las que fueron expuestas fueron revestidas con las flores de “Búcaro”. Sorprende que pese a llevar más de treinta años dedicados a la flor en Sevilla apenas hayan tenido contacto con las hermandades y cofradías. “Es un mundo algo cerrado, hermético que ya cuentan con los floristas del entorno de cada hermandad. De todas maneras, tuvimos el honor de exornar a la Virgen de la Candelaria los meses que se llevó en la Catedral en aquella exposición organizada en 1992. Ramón Ibarra, su hermano mayor, nos pidió flores artificiales que todos los meses cambiábamos”, añade. A “Búcaro” le acompañó durante mucho tiempo la fama de sus altos precios. “No somos caros pero la calidad tiene un precio. Traíamos las flores de Holanda o las rosas desde Colombia. Eran flores de mucha calidad que podían durar hasta doce días”. Sin dudas, el peor recuerdo de todos fue el incendio del establecimiento en los años 90 y en el que se perdió todo. “Tuve que empezar de nuevo, desde el principio”, recuerda Marta Pastega. “Y eso vino unido a que, unos años después, tuvimos que mantener el tipo durante la crisis”. Recientemente, acaba de recibir el reconocimiento a su trayectoria empresarial por parte de la Cámara de Comercio de Sevilla. Aunque, ya, jubilada, el negocio sigue vivo y ligado a su familia en la nueva ubicación de la calle García Ramos, integrada en el mismo edificio del Palacio Casa de Galindo.



la Saal

Doncellas 8
Barrio de Santa Cruz
Sevilla · T: 954 53 58 46

El templo del atún de almadraba

Urb. Atlanterra playa 73
Zahara de los atunes
Cádiz · T: 956 43 96 04



C/ Rosario, 17, Sevilla - 674 222 845 // www.fernandezyroche.es

Facebook: Fernández y Roche · Instagram: @fernandezyroche · Twitter: @fernandezyroche



ESPEJO
José Antonio Rodríguez

Redactor social



El catering de Tilda Núñez Benjumea con Mario Niebla del Toro e Isabel Hernández.



Juan Carlos Rojo, María Romero, Julio Sánchez y Andrés Vilchez.



Lady Charlotte y Pepe García de Tejada.



Luciano Borrego y Carmen Ríos.



Borja Martínez Auden, Rocío Martínez Auden, Pepa Auden y Fran Carvallo



Chelo Sánchez, Paloma Cancelo, Rosa Cancelo e Isabel Hernández.



Paula Belmonte de la Villa, Lupe de la Villa y Tatiana Domingo Morales.



Myriam Núñez, Isabel Hernández, Constanza Domínguez y Cristina Robles.

FLAG

Presentación de la nueva temporada de diseñadores españoles seleccionados en su espacio de moda. Organizada por Escaparte

GR

GUILLERMORAMIREZ

Av. Antonio Mairena nº1 local 11
Alcalá de Guadaíra 41500 Sevilla
626563538

f Guillermo Ramírez Moda



Vicente Delgado

SASTRERÍA PARA CABALLEROS

Sevilla - Madrid

Mendez Nuñez 7,
954 22 41 60 Sevilla

www.vicentedelgadomodahombre.com
vicentedelgadomodahombre@hotmail.com



José Delgado y Carla Ballesteros.



Macarena de la Parra y Rocío Estévez.



Ildefonso Pinto y Antonio Caballero.



Ana Feu y Aurora Gutiérrez Anaya.



Casa Morales



García de Vinuesa, 11, 41001 Sevilla 954 22 12 42

ESTE ES EL RESULTADO DEL "ENTRENAMIENTO" CON ULTRASHAPE



Relájate mientras este tratamiento innovador te ayuda a reducir hasta 2 tallas en 3 sesiones.

SIN RECUPERACIÓN * CON RESULTADOS VISIBLES EN DOS SEMANAS

ULTRA EASY * ULTRA PAINLESS

UltraShape®

*Resultados en una media de mujeres tratadas. Consulta tu centro médico.



Búscalo en las clínicas María Auxiliadora:



Clínica Maux Madrid
C/ Hermosilla, 22 - 1ºC, 28001 Madrid
Teléfono: 914 31 96 50



Clínica María Auxiliadora Écija
C/ Maritorija, 13, 41400 Écija, Sevilla
Teléfono: 955 90 28 40



Clínica María Auxiliadora Sevilla
C/ Dr. Relimpio, 4, 41003 Sevilla
Teléfono: 954 54 06 31

SYNERON CANDELA

**PEDRO GÓMEZ
PELUQUEROS**

C/ Zaragoza, 66 41001 Sevilla
955 229 520
pedrogomezpeluqueros

Unisex

Hairdresser-Coiffeur



Mario Niebla del Toro y el director territorial de la Caixa en Andalucía, Rafael Herrador.



José Ruiz (Alcaldía Jerez), Rodrigo Marelo de Fuste y José Duarte, de MoviJerez.

TIO PEPE FESTIVAL
Presentación de la nueva edición.



Cristina Ruiz Leal, Antonio García, Francisco Ruiz Leal y José María Garrido Mateos.



María del Mar Lirola, Ana Cirera, Menchu Cañete y Pastora Laguillo.



Bibiana Gonzalez Gordon, Elisa Cortés y Nani Fernández.



Mario Niebla del Toro y Beatriz Vergara Domecq.



Joaquín Mas, Lidia Botía, Marian Aldecoa y Pedro Pontiga.



Ainhoa Arteta y Mario Niebla del Toro.



EXPOSICIÓN PERMANENTE
EN EL HOTEL ALFONSO XIII


JOYERÍA CHICO

Tetuán, 9 - 41001 Sevilla
Tel. 954 22 37 48 -
Fax 954 21 02 79
www.joyeriachico.com



Julio Cuesta, Antonio Murciano, María de los Ángeles Rodríguez de Trujillo, Jorge Paradela y José Mercé.



Chari Costales, Gloria Martín, Felisa Ruiz, Concha Prieto y Natalia Moya.



Manuel Ruiz Rojas, Mariona Pou y María Benjumea.



Antonio Cruz, Luis María y María Ángel de la Cueva y José María Romero.



Ángel Vela y Salud Aguilar.

JOSÉ MERCÉ, COMPÁS DEL CANTE

La Fundación Cruzcampo entregó a José Mercé el premio Compás del Cante en el Hotel Alfonso XIII, en cuya ceremonia se hizo una mención especial al poeta gaditano Antonio Murciano.



Dr. Emilio A. Rancaño Álvarez

IMPLANTOLOGÍA
CIRÚGIA ORAL
PRÓTESIS

C/ Virgen de Luján, 26 Entreplanta
41011 Sevilla
954 22 22 60 // 670 59 88 68
www.ciossevilla.com

MEDICINA
ESTÉTICA

65 Old Kent Road
SE1 4RF
Londres
+447446 38 67 76



RESTAURANTE
becerrita
SIEMPRE DEJANDO HUELLA



RESERVAS: 954 412 057

C/ Recaredo 9 41003 Sevilla (Puerta Carmona)

WWW.BECERRITA.COM





El Alcalde, Juan Espadas, Roque Mesa y Miguel Ángel Yruela.



Ángel Casal, Carlos Bourrellier, Antonio Piñero, Carlos López Bravo, José María Pederal, Santiago Álvarez, Manuel Nieto y Francisco Vélez

EL RINCONCILLO
Presentación del cartel de Semana Santa



Roque Larios, Juan Ignacio García y Antonio José Avela.



Antonio José Santiago, Francisco Santiago, Miguel Ángel Yruela, Alfonso Yruela, Manuel Pazos, Carlos Bourrellier y Ramón Resa.

*Amparo
estilistas*



www.amparoestilistas.net
C/ Farmacéutico Murillo Herrera, 12
41010. Sevilla
954 27 71 23

BODY
after
BABY



VelaShape® III

En tan solo
una sesión
puede conseguir:

- Reducir la celulitis
- Remodelar el cuerpo
- Tonificar la piel

Búscalo en las clínicas María Auxiliadora:



Clínica Maux Madrid
C/ Hermosilla, 22 - 1ºC, 28001 Madrid
Teléfono: 914 31 96 50



Clínica María Auxiliadora Écija
C/ Maritorija, 13, 41400 Écija, Sevilla
Teléfono: 955 90 28 40



Clínica María Auxiliadora Sevilla
C/ Dr. Relimpio, 4, 41003 Sevilla
Teléfono: 954 54 06 31

SYNERON CANDELA®
www.syneron-candela.es



TOUS
Eugenia
Martinez de
Irujo elige
Sevilla para
presentar
Tanuca, su
nueva colección
de joyas



¡Hoy vas a comer bien!



La Casa del Tesorero
Santander, 1
41001 Sevilla
Tel. 954 503 921



La Piemontesa Sevilla
Marqués de Paradas, 36
41001 Sevilla
Tel. 954 219 381

*"Porque no es un juego,
cuidamos de su bebé"*

SEGURIDAD-CONFORT-CALIDAD



Todo lo que necesitas para su bebé

P.C. Vega del Rey
Avda. de las Erillas Camas
Sevilla
Tlf. 954587010

Los Remedios.
C/ Virgen de Loreto Nº20
esq. con Virgen del valle.





RIVIERA
Inauguración del nuevo local de copas de la sevillana calle Betis

EL CAIRO

RESTAURANTE

Un clásico del barrio del Arenal con la mejor cocina tradicional de temporada y gran variedad de tapas y raciones.



www.hosteriasalas.com info@hosteriasalas.com
C/ Reyes Católicos, 13 -41001- SEVILLA



RESERVAS: 954 21 30 89

LA BERNARDA

SLOWBAR

Conoce
La Bernarda,
nuestro
GastroBar en
Sevilla.

C/Juan de Mata Carriazo S/N. Esquina Bartolomé de Medina, 21 (Junto a Los Bomberos).
955 51 23 34 / 955 09 60 97
WWW.labernardasevilla.com



Vive la feria



Fotografía: Álvaro Zayas

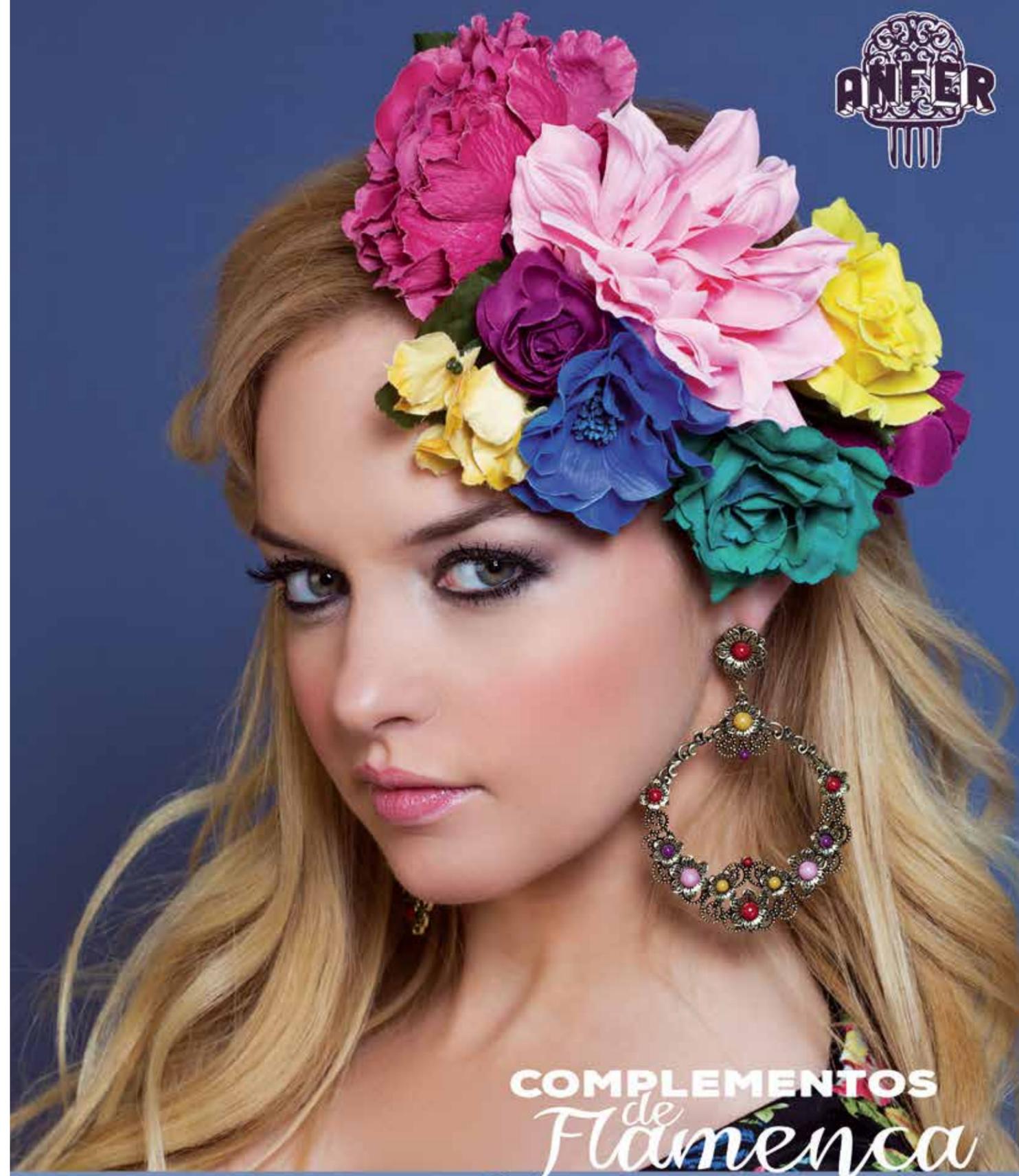


ROBERTO GARRUDO

www.robertogarrudo.com

TRAJES CORTOS ~ GUARNICIONERÍA

Plaza de Chapina, 8 954333327 Sevilla	Calle Córdoba, 12 954214882 Sevilla	Calle Real, 105 954164310 Castilleja de la Cuesta Sevilla
---	---	--



COMPLEMENTOS
de
Flamenca



Poligono Store
c/ Gramil, 5 Sevilla
T. 954356737



Pol.Acropuerto
c/ Plomada, 9 Sevilla
T. 954254659



www.carmenmoda.com
Pol.La Negrilla
c/ Celulosa, 53 Sevilla
T. 955121203



Pol. La Aurora
Calle Industria, 1
41710 Utrera, SEVILLA
T-Fax 954864534



VENTA AL MAYOR Y PROFESIONALES

www.anfermoda.com



Jesús Becerra y su mujer María del Mar Urcelay, propietarios del Restaurante Becerrita; junto al maître Antonio Cruz e Inmaculada Loma, de Andalunet.

IV PREMIOS GASTRONÓMICOS FOGONES DE SEVILLA



Juan Manuel Galván, Raquel Cano, Miguel Marín, Ana Madrid, Ricardo López y Lola de Borja.



Juan Hernani, María Álvarez, Mami Hinojosa, Natalia Rodríguez, José Pérez, Rodrigo Pe-Martín y Vicente Serrano.



Ana Zafra, May Ceballos, Mercedes Riba, Felisa Panadero, Clara Monteiro y Lourdes Jurado.



GRUPO SE&PAL

Consultores e Intermediarios

955 095 875 674 748 173

www.gruposepal.com



www.dandity.com



“Presente y futuro del sector inmobiliario”



Christopher Cortés, Asún Galiano, Gloria Cabezas y Alberto Silva.



Encarna Martín y María José Fernández.



Luis Enrique Caballero, Kaele Fernández, Carmen Núñez y Carlos Sánchez.



Vicente Romero, Ángeles Gómez, María Jesús Gutiérrez y Luis Díaz.

ENTRES PACIOS

INTERIORISMO

Obras integrales con diseño

 Entrespacios
C/ Torneo, 79
41002 Sevilla
www.entrespacios.es
estudio@entrespacios.es
656 94 39 39
674 80 75 90



Juan Foronda

www.juanforonda.com
ventas@juanforonda.com

Sierpes, 33 954.227.661
Sierpes, 79 954.214.050
Sagasta, 1 954.218.449
Hernando Colón, 21 954.215.636
Tetuán, 28 954.226.060
Plaza Virgen de los Reyes, 3 954.211.856
Argote de Molina, 20 954.228.467

SEVILLA



Fiestas Flmencas hasta 25 personas, 3 horas de duración,
de 1 a 4 artistas, barra libre y aperitivos.

656 943 939

C/Virgen de Begoña, 10
Los Remedios - Sevilla

  @LaEspigaFlamenco


LA ESPIGA
FLAMENCO Y COPAS



Carmen Vicente y Rosa Guerrero.



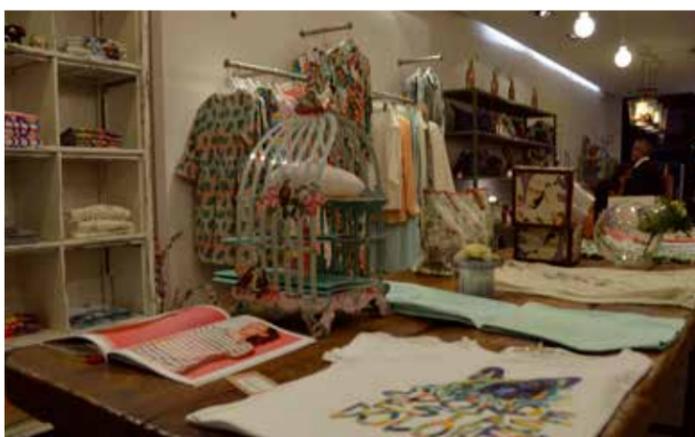
Ana Jiménez Aguilera y Javier García.



Marina Leal y Vanessa Guerrero.



Inés Porcar y Vicent Martí.



DOLORES PROMESAS

La firma Dolores Promesas organizó una copa en su tienda de la sevillana calle Cuna para presentar su nueva colección primavera-verano



Ya es primavera

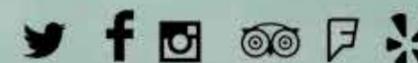
· Largos días, largas quedadas ·

BODEGUITA ORIGEN
ANTONIA DÍAZ 19 - SEVILLA
T. 954 223 939

BODEGUITA REYES ANTONIO ROMERO
ANTONIA DÍAZ 5 - SEVILLA
T. 954 221 455

BODEGUITA GAMAZO
GAMAZO 16 - SEVILLA
T. 954 210 585

SÍGUENOS EN
BODEGUITAANTONIOROMERO.ES





Paco Cerrejón, Ángela Madariaga y Pepe Cobo.



Romualdo Madariaga, Fátima Halcón, Pepe Cobo y Ana María Abascal.

FLORES DE LURIGANCHO

El galerista Pepe Cobo presentó en la sede de la Fundación Valentín de Madariaga la exposición "Flores de Lurigancho" que estará abierta al público hasta el 28 de mayo



Isabel Herce y Antonio Burgos.



Fátima Halcón, Pedro Romero de Solís y Ángeles Parias Viuda de Madariaga



Chinzia Negri, Tetiana Liunboko, Carmen Palacios, Mónica Puyol, Juana Díaz, Marina Martínez y Rosa Guerrero



Nuria López Morales y Rosana González.

MAX MARA

La firma de lujo de moda femenina presentó su colección primavera-verano con una copa para sus clientas en la tienda de la calle Rioja



María Contreras, Teresa Pocoví, José Ignacio del Toro y Amalia Rodríguez



Nuria López y Mayda Ybarra.



Vision for life
Visión para la vida

#expertostecnolaser · Cirugía Relex Smile exclusiva en Tecnoláser · Queratocono · Presbicia · Miopía · #oftalmologostecnolaser



Juan Antonio Cavestany 14 · Sevilla
+34 954 988 460 · www.tecnolasersevilla.es



Tu local AfterOffice

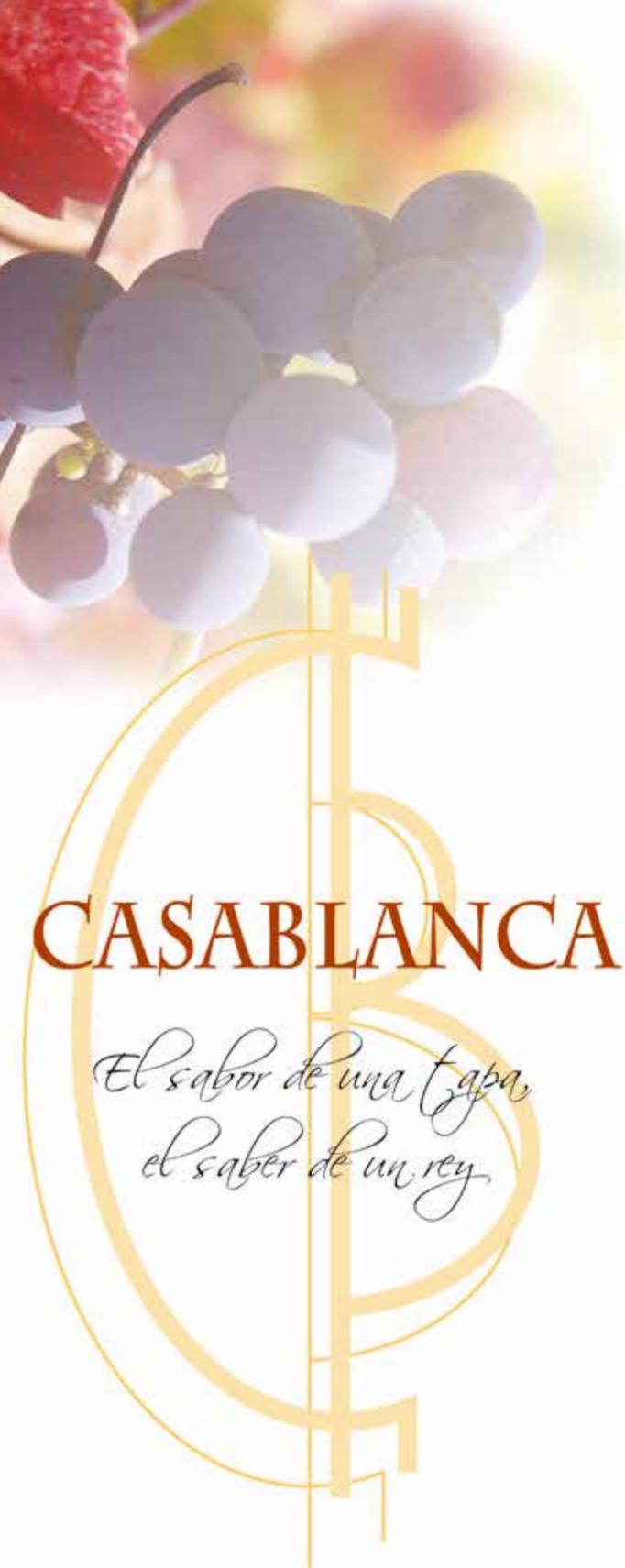
dadá
sop uqjæolón dos



para tus tardes y noches mas divertidas.

Paseo Cristóbal Colón nº2. Abierto a partir de las 15:30h.





CASABLANCA

*El sabor de una tapa,
el saber de un rey.*

C/ Aldolfo Rodríguez Jurado, 12 - Tf. 954 22 41 14
(frente al antiguo coliseo en Av. de la Constitución)



Eva María Suárez, Laura Pérez, Lourdes Sánchez, Fátima García y Ana Nieto.



Rafael Secano, María García, Ares Serra y Adriano Mesa.

VII EDICIÓN CODE 41 TRENDING DAY



Diego Bort, María José Bort y Dieguina Muñóz.



Carmen Vívar y Javier Rivera.



Pedro Cubiles, Antonio Rivas, Joaquín Saldaña y Ángel Rodríguez.



Cristina García, Manuel Amador, Ana Belén García y Lola Amador.



Mayca López y Maitte Serrano.



Alejandro Torres y Mercedes Relaño.



zoeman

SELECCIÓN DE COMPLEMENTOS

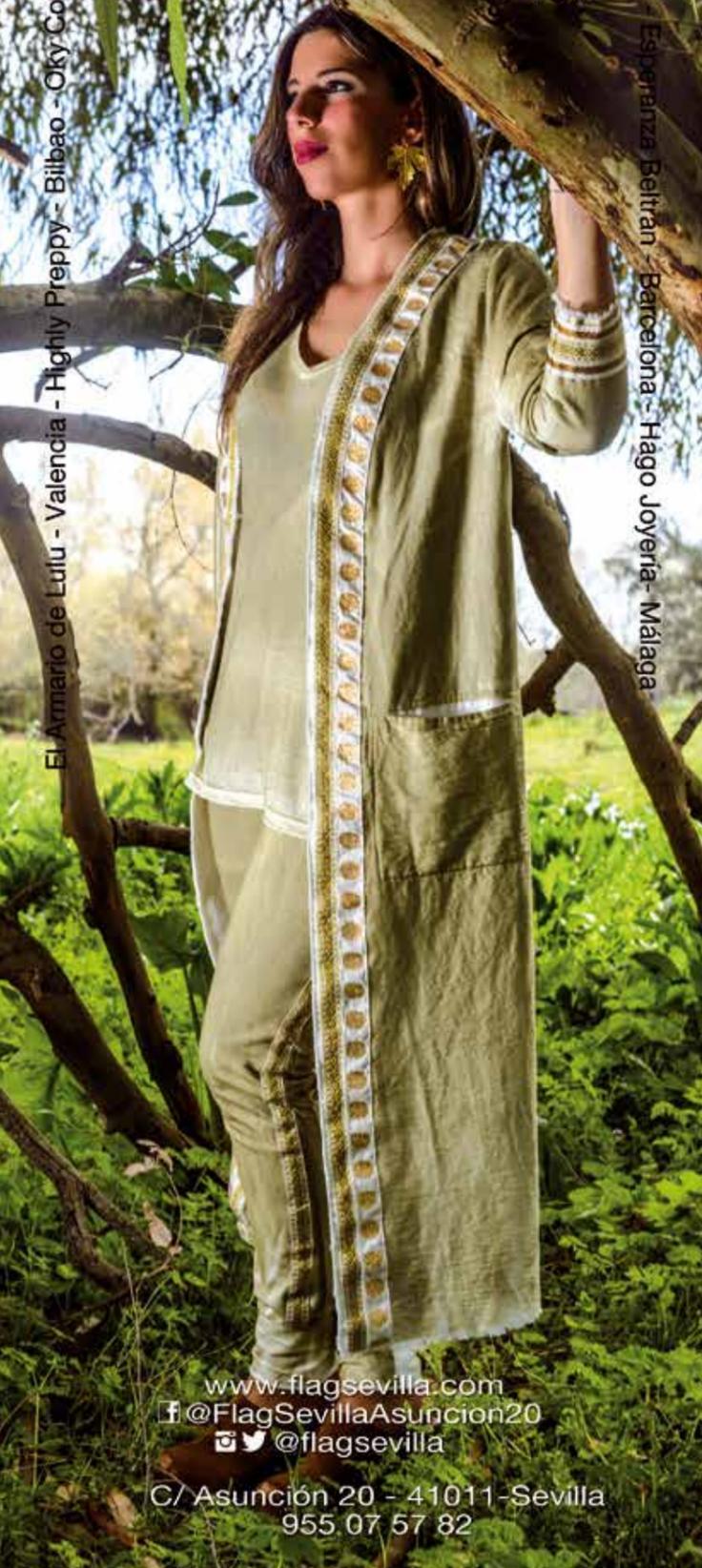
C/ Chicarreros 3
C/ Álvarez Quintero 20 (Buró)
zoeman.es

Moda hecha en España

FLAG

El Armario de Lulu - Valencia - Highly Preppy - Bilbao - Oky Coky - Vigo - Anmargo - Madrid

Monica Lendinez - Barcelona - Esperanza Beltran - Barcelona - Hago Joyera - Málaga



www.flagsevilla.com
f @FlagSevillaAsuncion20
i @flagsevilla

C/ Asunción 20 - 41011-Sevilla
955 07 57 82



María del Mar Berlanga.



Loli López y Juan Carlos Menzel.



Consuelo García y Luis Aceña.

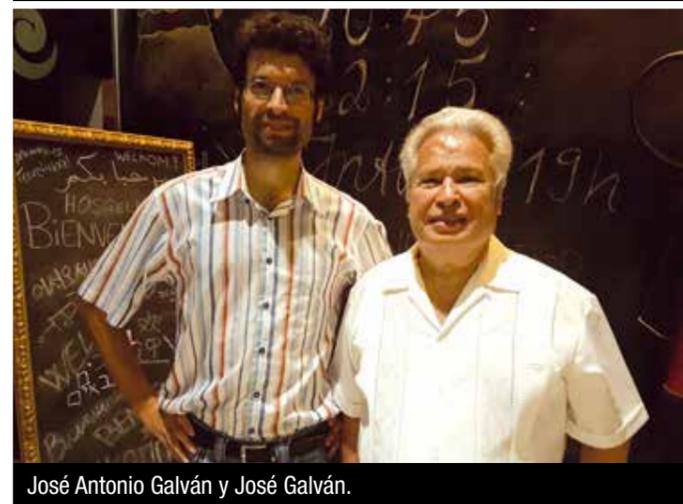


Pilar Montero, Antonino Parrilla y Nano de Jerez.

MARÍA DEL MAR BERLANGA
Estreno de su nuevo espectáculo, basado en la historia de las sevillanas, en el Museo del Flamenco



Franky Caro y José Carlos Herrera.



José Antonio Galván y José Galván.



El empresario Juan Pérez Garramiola y Rosa García Alonso de Gallego.

Grabados Araujo

Desde 1965



Grabados a mano
Placas de homenaje
Grabado en cristal

www.grabadosaraujo.com
El Cuna, 8.
41004 Sevilla
954 228 625



ANA MORÓN

Diseño & Costura

651 457 860 Umbrete (Sevilla)

www.anamoron.com



Jose Maria Sanchez, Decano BBAA; Francisco Ortiz, y Eric Laborde.

XII PREMIO DE PINTURA CLUB DEL ARTE PAUL RICARD



Marisa Vadillo, Vicedecana BB. BB; Jose Maria Sanchez, Decano BBAA; Simón Arrebola, Ganador; Francisco Ortiz, Michèle Ricard y Eric Laborde.



Michelle Ricard, Marie-Christine Rvière, Agregada cultural Consulado de Francia; Esposa del Consul de Francia, Monsieur Didier Maze, Cónsul General de Francia; Anne de Zayas y Francisco Ortiz.



José Miguel Regalón, José Antonio Torres, Luis Galán y Jordi Jimenez.



10º Aniversario La Vieja Abacería
C/ Alheli, 1. 652 387 904





Blan & Co
ABOGADOS

Asesoramiento a empresas
y particulares

Separaciones, Divorcios, Nulidades, Herencias,
Tráfico, Reclamaciones, Indemnizaciones, Pensiones,
Contratos, Alquileres de locales y viviendas,
Clausulas Suelo y Gastos de hipotecas, etc.

Constituciones de empresas, Asesoramiento
Jurídico, Fiscal, Contable, Laboral, Mercantil y
Financiero, Morosos, Administración de
Comunidades, etc.

954 53 61 42

Amador de los Ríos 23-25 1º E-F-G



Juan Carlos Fernández, Antonio Pulido, Leopoldo Parías, Clelia Muchetti, Manuel Muñoz y José Carlos Ruiz-Berdejo.

MEMORIA DE CAJASOL

La Fundación Cajasol presentó en su sede de la Plaza de San Francisco la memoria de sus actividades



Enrique Murube, Félix Moreno, Marcos Caruz, Antonio Pulido, Luis Miguel Pons y representantes de la Marina y de la Guardia Civil.



Alfonso de Julios, Francisco de Paula de la Rosa y Sergio Sopena.



Carmen Vélez, José Manuel Porras, Carmen León y Susana Rojo.

ROSA PEDROCHE

Inauguración de su nuevo Atelier & Showroom de la Plaza del Salvador de Sevilla



Daniel Jiménez, Francisco Pedroche y Manuel Muñoz.



Silvia Rodríguez, Herminia Millán, Rosa Pérez y Justo Pedroche.



Manuel Jiménez, María José Jiménez y Enrique de la Flor.



Benjamín Bulnes, Francisco Carrera Iglesias, Francisco Pedroche, Rosa Pedroche y Iván Dorado



Diseñadores de complementos de
flamenca, novia y madrina

955 23 66 92
C/ Alvarez Quintero, nº 17. 41004 Sevilla
C/ Rábida, nº 14. 21003 Huelva

petitelenana
lenanacomplementos



Jorge Paradelo, Rafael Herrador, María Luisa Guardiola, Juan Ignacio Zoido, Francisco Herrero.



GALA A BENEFICIO DE ANDEX
El Teatro de la Maestranza acogió la gala solidaria a beneficio de Andex y la lucha contra el cáncer



C/ Segovias 1. 41004. Sevilla · www.palaciopinello.com · 955 28 00 00

Aromas

PATROCINA

SIMOF

22 SALÓN INTERNACIONAL DE LA MODA FLAMENCA DEL 2 AL 5 DE FEBRERO 2017

MAX FACTOR X

MAQUILLADOR OFICIAL

LOOK DUENDE ANDALUZ

Triunfa las noches de feria con unos labios rojo pasión arrebatadores.

- 1 Aplica la base **Facefinity 3** en 1 de Max Factor en el tono más parecido a tu piel. Borra cualquier imperfección con el tono 303 del corrector **MasterTouch** de Max Factor.
- 2 Crea un efecto nude ahumado en la mirada con **Masterpiece Nude Palette** de Max Factor en tono 01, aplicando el tono claro en el párpado móvil, y marcando la cuenca del ojo con el tono más oscuro. Añádele un toque de luz con el tono iluminador.
- 3 Delinea tus ojos con el lápiz **Khol Pencil** de Max Factor, en tono 20.
- 4 Intensifica tu mirada con la máscara **False Lash Effect Epic Volume** de Max Factor.
- 5 Aplica el colorete **Creme Puff Blush** en 25, justo debajo del hueso, difuminándolo hacia arriba.
- 6 Para darle protagonismo a los labios, aplica el labial **Lipfinity** de Max Factor en el atrevido tono **So Glamorous 125**.

LOOK BELLEZA CÁLIDA

Piel natural, labios cálidos y mirada intensa, el maquillaje perfecto para los días de feria.

- 1 Aplica la base **Facefinity 3** en 1 de Max Factor desde el interior del rostro hacia el exterior, para una piel impecable. Utiliza la esponjita del corrector **MasterTouch** de Max Factor tono 303 para una mirada luminosa.
- 2 Dibuja una línea ascendente de la mitad del ojo hacia fuera con el lápiz **Kohé** de Max Factor tono 10.
- 3 Consigue un efecto ojo ahumado perfecto con **Smoky Eye Drama** de Max Factor tono 01, aplicando el tono claro en el párpado móvil, y marcando la cuenca del ojo con el tono más oscuro.
- 4 Intensifica tu mirada con dos capas de la máscara **2000 Calorie Curl** de Max Factor.
- 5 Consigue el toque de rubor justo aplicando el colorete **Creme Puff Blush** en tono 15.
- 6 Para unos labios sensuales, aplica el tono 210 **Endlessly Mesmerizing** del labial **Lipfinity** de Max Factor.

shop online aromas.es

RIVIERA
SEVILLA

CAFÉ - COPAS

www.rivierasevilla.com

Tfno. 602 635208

C/ Belis nº 69 - 41010 Sevilla



BEATRIZ MONTERO PRESENTA SU NUEVA COLECCIÓN

La firma sevillana de moda infantil Beatriz Montero, presentó su nueva colección para primavera-verano 2017 en el desfile Petit Stile Walking, celebrado en el Museo de Carruajes de Sevilla.



EL PREGÓN ANTES Y DESPUÉS "XXIX ENCUENTRO CON LA SEMANA SANTA"

La Fundación Cámara de Sevilla ha celebrado la XXIX Edición de los Encuentros con la Semana Santa.

Un emotivo acto en el que se reconoce la figura del pregonero de la Semana Santa de Sevilla. Así y bajo el título "El Pregoner Antes y Después", se han evocado a los pregoneros de la Semana Santa de 2016, Rafael González-Serna, y al pregonero de este año, Alberto García Reyes.



La solución a la flacidez facial y corporal se llama Thermage

1 sólo sesión

Sin cirugía

Puedes volver a tu rutina de inmediato

Sea cual sea tu tono de piel

En cualquier época del año

Además rejuvenece la mirada

Financiación

hasta en

24 MESES

sin intereses



thermage®

Gwineth Paltrow swears
By Thermage after it took
Almost 5 years off her face

Clínica Rocío Vázquez. Avenida Kansas City, 32 B 2º A. Sevilla
1ª CITA GRATUITA 954 98 00 55



Tradiciones que perduran de una generación a otra

Más de 50 años con la Semana Santa de Sevilla

**SLOPPY
JOE'S**
Pizza Inn