

Escaparate

Revista Social del Sur de España

www.revistaescaparate.com

Junio 18 ● n°136



ESPECIAL

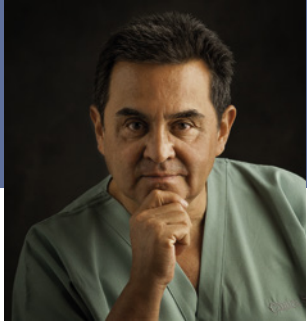
RESTAURACIÓN

Entrevista
Marquesa de
San Joaquín

ALTA COCINA

José Manuel Soto

PONTE A PUNTO ESTE VERANO EN LA CLÍNICA DERMATOLÓGICA DR. GABRIEL SERRANO



El cuidado de la piel y del cabello nos preocupa cada vez más, especialmente en verano. Acaba de abrir en Sevilla la Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano, especializada en la salud de la piel y una de las más reputadas de España.

Cuando llega el calor nuestro ritmo de vida se acelera. Realizamos más actividades al aire libre, salimos más, disfrutamos del sol... Es lógico que la preocupación por mostrar nuestra mejor cara y lucir un cuerpo con el que nos sintamos a gusto aumente considerablemente. Llevar una vida saludable es el mejor consejo para conseguirlo, pero el paso de los años deja su huella, queramos o no. Para corregir esos aspectos que no nos agradan podemos recurrir a los tratamientos estéticos.



La Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano es una clínica privada dedicada fundamentalmente a las enfermedades de la piel, el cabello y las uñas, fundada por el Dr. Gabriel Serrano Sanmiguel hace cerca de 40 años en Valencia. En todos estos años ha atendido a alrededor de 40.000 pacientes.

Esa confianza viene en parte por el respaldo del laboratorio multinacional Sesderma, presente actualmente en 80 países de todo el mundo. Toda la I+D que se aplica en el desarrollo de los productos de Sesderma tiene su eco en los tratamientos que se aplican en la clínica. El máximo beneficiado de esta simbiosis es el propio paciente. Y por fin, tenemos la posibilidad en Sevilla de acudir a esta clínica.

¿Qué servicios ofrece la Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano?

Cuando lleguemos por primera vez a la clínica, el primer paso siempre será el diagnóstico. Cada piel, cada persona, son diferentes y requieren de unos cuidados y unos tratamientos personalizados.

Así, en función de nuestra necesidad nos derivarán a la unidad de Dermatología Clínica y Quirúrgica, a la de Dermatología Estética o a la Unidad Estética.

¿Cuáles son los tratamientos recomendados para estar perfecta en verano?

En verano aumenta nuestra preocupación por mejorar el aspecto tanto de nuestro rostro como de nuestro cuerpo: buscamos eliminar

arrugas, ganar en firmeza, corregir la papada, eliminar manchas...

Si queremos obtener resultados visibles en poco tiempo y lucir un aspecto envidiable, la unidad de Dermatología Estética tiene los tratamientos ideales. Hay soluciones específicas para cada uno de estos problemas: rellenos de ácido hialurónico, aplicación de Botox o de hilos tensores para el estiramiento facial, tratamiento de papada con Belkyra, eliminación de arañas vasculares con escleroterapia, rejuvenecimiento con PRP (plasma rico en plaquetas), tratamiento corporal con mesoterapia o Sculptra... Cada problema de la piel tiene su tratamiento ideal, y en la Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano saben cuál es el mejor para ti.

Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano

Av. República Argentina, 50 - Sevilla

T. 955 440 211

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

[@niebladeltoro](https://twitter.com/niebladeltoro) 

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ

JAVIER COMAS

RAÚL CARO

LUIS MANUEL JIMÉNEZ

Redacción

JAVIER COMAS

Diseño y Maquetación

MARATANIA

www.maratania.es

Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102

direccioncomercial@revistaescaparate.com

Reparto

VIASER

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

SERVIGRAF

Depósito legal:

SE-4804-06

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.



SUMARIO 136

- ENTREVISTA
- 6 | María Federica de Vallés,
Marquesa de San Joaquín
- DE PUERTAS PARA ADENTRO
- 14 | Lo Álvaro
- GENTE DE SEVILLA
- 20 | Clara Zamora
- ESPECIAL RESTAURACIÓN
- 24 |
- ESPEJO
- 36 |



María Federica de Vallés,
Marquesa de San Joaquín
Foto Portada: Raúl Caro

TWITTER: @escaparateavis
FACEBOOK: revista_escaparate
INSTAGRAM: revista_escaparate



Felicidad 2.0

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN
direccion@revistaescaparate.com
[@niebladeltoro](https://twitter.com/niebladeltoro)



“
 Esta columna
 libre nació con la
 intencionalidad de
 llevarle a la fascinación
 por la vida

”

La escritura es una forma de completar las carencias del alma de quien le da forma. Quizás sea el ejercicio de serenidad y reflexión que lo propicia lo que nos haga tomar conciencia para propiciarla. Las cosas maravillosas, que son simplemente cotidianas, intento identificarlas a menudo pero muy especialmente en torno a mi cita mensual con usted en este velador de papel. Es cuando me acerco a esta terraza al aire tremendamente libre cuando observo con detenimiento a mi alrededor para identificar lo que quiero contarle. No puedo llegar a este punto con las manos vacías. Me siento en deuda permanente con usted. No puedo ser un trovador de palabras huecas. El objeto de este café mensual que tenemos usted y yo a medias no es otro que el de entregarle una reflexión por si en algo este nómada de la palabra encuentra algo que aportarle para su bolsillo espiritual. Esta columna libre nació con la intencionalidad de llevarle a la fascinación por la vida y al distanciamiento de la indiferencia a la que nos arrastra la prisa en la que nos deslizamos instalados sin rumbo. Debo reconocerle sentirme aterrado no pocas veces por la idea de llegar a un punto de abstracción de lo mundano, por mi afán de elevación bohemía del alma, que me lleve a apartarme, a alejarme a un universo paralelo, a un mundo metafórico, hasta el punto que me lleve a acariciar la locura socialmente no admitida como tal. Siempre que me siento para esta revelación mensual lo hago solo, elijo una banda sonora que me motive a reflexionar y elijo un vino o un té delicioso para beberlo a sorbos entre líneas, mimado en los detalles. No me sirve cualquier copa o cualquier taza. Es mi momento, el nuestro. Sinceramente pienso que la soledad es la mejor compañía para dejarnos empapar por la esencia de nuestra propia existencia y de nuestras tribulaciones y pensamientos. Vivimos días en los que está de moda ser feliz, incluso parece una necesidad no sólo serlo, sino parecerlo. Sin embargo, creo que en este momento de mayor comunicación 2.0 estamos escasos precisamente de comunicación pura y de verdad desnuda. Sobran “hashtag” y faltan abrazos ¿Cuántos selfies vacíos de autenticidad nos salpican a diario de quienes no se apartan para pensar, meditar y encontrar el camino de la felicidad? Cientos, miles, continuos. Es cierto que es maravilloso poner de moda la felicidad, pero una felicidad de fondo, más que de forma.

Este ejercicio cotidiano pero especialmente mensual de observar para vomitar mi pensamiento en este punto debe ser una constante, pienso, en nuestra vida, para identificar lo maravilloso que puede llegar a ser el mundo, desde lo más común a lo más extraordinario. Déjese escuchar a sí mismo. La vida es un continuo ejercicio de cata. Fomentar la curiosidad y las ganas de aprender es alimentar la ilusión y las probabilidades de crecer. Busque el escape, la soledad y escúchese. Tenemos dos orejas y una boca para escuchar el doble de lo que hablamos. Haga su examen particular, localice lo que le hace sentir bien y foméntelo. Haga lo mismo en sentido contrario. Aléjese de aquello que no le complazca. Sea en ese sentido egoísta. Piense en usted y luego ya veremos. Hágase un favor, apague la televisión, el teléfono móvil, descuelgue el fijo, tumbese en el sofá o en la cama de su dormitorio y póngase su música favorita. Empiece por no pensar en nada. Pasado un tiempo deje que las ideas vayan fluyendo por su cabeza hasta que comiencen como en un baile a hacer entrada en su mente todas sus preocupaciones. Una vez reunidas, piense en la manera de ocuparse, que no preocuparse, de las solucionables e inevitables y de un tijeretazo borre las que le ocupan y le restan, relativícelas, aquellas que hacen que pese su mochila vital. Esa que le impide avanzar. Encuentre el Eureka de su plenitud y serenidad de espíritu. La reflexión en soledad, apartados del ruido en todas sus caras y versiones, es tan necesaria como la oración para el creyente. Es la fuente donde beber el alma. No se deje contaminar por la pseudo felicidad 2.0 de “selfies” y redes sociales, de las que por cierto soy fan, si sabemos entenderlas y aprovecharlas y busque la verdad, el sosiego espiritual que le haga sentir bien y pueda llegar incluso a proyectarlo a su entorno, haciendo del suyo un mundo mejor. Ese es mi brindis de este mes. No se rinda, ni conforme. Empléese en ese favor. Hágase este mundo más atractivo, más hermoso, más apetecible, apasionante incluso. Esta invitación le sugiere un poco de soledad y silencio para poder darle facilidad a nuestros oídos para escuchar lo que realmente nos apunte a ser razonablemente felices. Curiosamente esto que es bastante razonable puede sonar a locura. Pero como dice una amiga mía: “Ni falta que te importe.” Nos vemos a la vuelta de la esquina, en un mes. Ya me contará. ●

Beatriz Montero



www.beatrizmontero.es

Plaza del Salvador
C/ Blanca de los Ríos, 1
SEVILLA
954221713

Federica de Vallés

MARQUESA DE SAN JOAQUÍN

TEXTOS: MARIO NIEBLA DEL TORO Y JAVIER COMAS
FOTOGRAFÍAS: RAÚL CARO

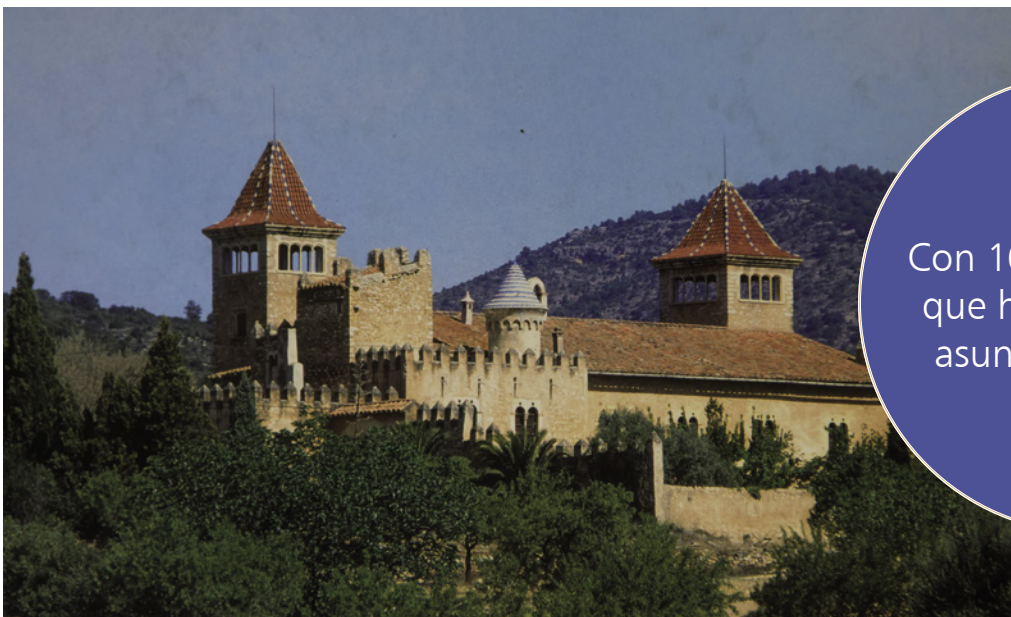
“Estamos en la época que menos nos escuchamos”



Heredera de uno de los marquesados más importantes en la historia de España y propietaria de algunos de los edificios nobiliarios más relevantes de la geografía nacional. Entre las paredes de la hermosa y rotunda masía castellonense de Torre Matella (siglo XVI-XVIII) o la Casa de los Barones de la Puebla Tornesa (siglo XVIII) se funde parte de su legado que hoy vive en Sevilla. De familia paterna ligada al Levante y de raíz junto a la Plaza de la Virgen de los Reyes. Actualmente, su familia es la historia viva del Hotel Doña María, uno de los más conocidos de la ciudad y situado en uno de los enclaves más espectaculares. Su padre murió con veintiséis años como piloto en la Guerra. La madurez le llegó a los dieciséis años para hacerse cargo del legado familiar. Así es Federica de Vallés, así es la **Marquesa de San Joaquín**.



“
Con 16 años me tuve
que hacer cargo de
asuntos familiares
”





-¿Quién es Federica de Vallés?

-Una señora que nació en Sevilla pero parte de su familia paterna era de Alicante. Soy hija única y tengo cuatro hijos, doce nietos y seis biznietos. Soy empresaria.

-¿Cómo llegan a Sevilla?

-Mi abuelo era el Conde de Albalat, era militar y viene destinado a Sevilla. Se casa con Celia Catalina García de Leániz. Su hijo, que es mi padre, se casa con otra sevillana, Ángela Huesca, que es mi madre.

-Actualmente posee uno de los hoteles referencia de la ciudad, ¿cuándo comenzó con la hotelería?

-Me hice cargo de mis cosas con dieciséis años. Mi padre murió a las veintiséis en los últimos días de la Guerra antes de yo nacer, era piloto, alférez de aviación.

-Y siendo tan joven se enfrentó a una vida de adulto...

-En Inglaterra me firmaba mis propios cheques para pagar el colegio.

-¿Cómo era la vida en España?

-En mi casa se vivió con naturalidad. Tenía mucho respaldo de la familia y era una familia de mujeres con peso.

-¿En qué proyecto ha estado dedicada en toda su vida?

-Casi siempre en la agricultura. Tengo distintas tierras con cultivo de naranjo, olivo, arroz...

-¿El mundo del campo es complicado para codificar el mensaje de lo urbano?

-Siempre ha sido complicado pero tenía gente que me ayudaba.

-¿Cómo ha visto la evolución del turismo en Sevilla?

-Desde el año 2000 hasta ahora ha sido la bomba. Cuando mi marido hizo el hotel había tres o cuatro hoteles de cuatro estrellas en Sevilla.

-¿El hotel, desde su nacimiento, pertenece a su familia?

-Sí porque esa casa era de mi abuela. Se hizo a finales de los sesenta. Yo vivía en una Hacienda a dos kilómetros de Sevilla que se llamaba El Pino de San Antonio y me vine entonces en Sevilla.

-¿Por qué “Doña María”?

-Porque la casa, aunque era de mi abuela, se la quedó mi tía abuela soltera y se llamaba María Sasiaín Aguirre. Hija de los Marqueses de la Peña, vascos que se fueron a Perú.

-¿Entre tanta mezcla de lugar, de dónde se siente?

-De Sevilla.

-¿Qué es lo que tiene de sevillana?

-No soy muy flamenca que digamos, pero sí me gusta el color, el tamaño de la ciudad... La encuentro estupenda.

-¿Qué papel ha jugado aquella responsabilidad tan temprana?

-Siempre he sido bastante madura. Con dieciséis años tampoco era una niña. Estuve en Inglaterra dos años, después en París en un colegio. Había salido un poco de la falda de mi madre.

-¿Conoció a la Reina de Inglaterra?

-Me presenté a la Reina en Buckingham Palace. Hice el debut con el embajador de España de entonces.

-La sociedad ha evolucionado mucho...



“

Me da mucha tristeza
lo que está pasando en
Cataluña

”

Claro que sí. Todavía cogí la sociedad aquella inglesa que la gente preguntaba: “¿Qué hacemos hoy?”.

-¿Cómo era Federica en su más tierna infancia?

-Fui una niña muy protegida. No tenía padres, mis tíos no tenían hijos. Hija única, nieta única y sobrina única hasta los once años...

-¿Es fácil la vida?

-Claro que no, pero vamos, se va viviendo.

-¿Qué le da miedo?

-Me da miedo la enfermedad y ahora me da mucha tristeza lo que está pasando en Cataluña.

-¿Que está pasando en España?

-Esperemos que no llegue eso, pero la cosa está difícil. Pero vamos, oyendo a Quim Torra... Ahora quintan el 155 y me figuro que en 15 días lo volverán a poner.

-¿Qué le emociona?

-Muchas cosas. La naturaleza.

-¿Pasa mucho tiempo en contacto con ella?

-Tengo bastantes fincas y entonces sí. He vivido en una Hacienda hasta que me casé.

-¿Qué encuentra en la naturaleza que no lo encuentre en la ciudad?

-Por lo menos no hay mucho ruido. A mí me marea mucho el ruido.

-¿Hay mucho ruido en la sociedad?

-Estamos en la época que menos nos escuchamos, sobre todo cuando estás en una reunión que está todo el mundo pendiente del móvil.



CASABLANCA

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

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

-¿Duda con frecuencia?

-Claro que sí.

-De todos los sentimientos, ¿cuál es su favorito y cuál es el peor?

-La alegría y la negatividad

-¿Es una persona positiva?

-Intento serlo pero la vida me da a veces muchos palos.

-¿Sabe para qué se vive?

-Para que la vida evolucione. En estos últimos años se ha evolucionado muchísimo.

-¿Que es lo que más le llama la atención de la evolución de los últimos años?

-La informática ha cambiado la sociedad y las relaciones del mundo. Ya empezó con el fax, pero eso se ha quedado antiguo.

-¿A quién admira?

-A las personas que han tenido una trayectoria brillante.

-¿Qué opinión tiene de la monarquía española?

-Buena. El Rey Felipe está muy bien preparado. Es prudente, cosa que en estos momentos es necesaria. Creo que la prudencia es buena compañera de viaje.

-¿Ha sido prudente?

-Bueno, he hecho un poco lo que he querido. Nunca he tenido un jefe que eso me figure que te coarta mucho.

-¿Qué papel juega la fe en su vida?

-Importante. Dios me escucha a menudo.

-¿Cuál le gustaría que fuera su legado el día de mañana?

-Que piensen que fui una buena persona.

-En una vida tan intensa, habrá conocido a mucha gente, ¿no?

-He tocado todos los palos. Mi marido era muy animado. Tocá-

bamos el mundo del flamenco, el caballo, los toros...

- ¿Una receta para ser feliz?

-No desear mucho. Contentarse con lo que hay.

-Un libro favorito

-La narrativa sudamericana me llegó a gustar mucho. Ahora leo biografías. La última- la de Carmen Franco de Nieves Herrero.

-Un plato

-La paella.

-Un color

-Azul.

-Una ciudad

-Sevilla.

-Un lugar

-La plaza de Cuba.

-Un personaje histórico

-Admiro mucho a Napoleón. ●





“
Creo que la prudencia
es buena compañera
de viaje
”

DE PUERTAS
PARA ADETRRO

LO ÁLVARO

TEXTO: RAMÓN VERGARA

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ





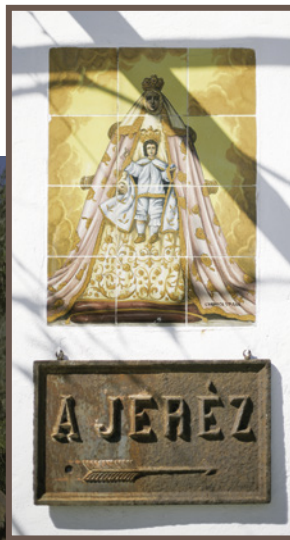
Las cosas más bellas y perfectas de la vida conllevan una complejidad invisible en su interior. Una complejidad tan grande que pocas personas pueden llegar a entender más allá del resultado final, convertido en obiedad transformada en emociones y sensaciones. Cuando esa complejidad se percibe desde el interior hasta que explota, cuando uno ve más allá y nota como su mente vuela, uno vive entre dos mundos; el que pisa y donde vive, y un mundo paralelo; el de los sensibles.

En ese mundo paralelo, todo se percibe de una manera excepcional. Igualmente la belleza como la fealdad de la vida. Algo, que no sabría definir como privilegio o desgracia, pero en cualquier caso es un mundo sobresaliente, exento de vulgaridad, donde una importante carga de sensibilidad es responsable del estado de ánimo. Un universo raro y caprichoso el de los sensibles, que puede dárte-lo todo, hacerte soñar, volar, y luego borrar de un zarpazo la ilusión, las fantasías, quitártelo todo sin pedir perdón.

“

Un mundo sobresaliente, exento de vulgaridad, donde una importante carga de sensibilidad es responsable del estado de ánimo

”





El amor que la gente del toro tiene hacia la naturaleza y hacia el propio animal, es grandiosa. Lo he podido comprobar numerosas veces; la cría del toro bravo es una labor de paciencia y artesanía, donde se cuida cada aspecto de su vida desde que nace hasta que muere. En Lo Álvaro, los “Juanpedros” campan a sus anchas como si no pasara el tiempo, regodeándose y sintiéndose los señores del campo, orgullosos del cuidado recibido por tantos padres desde que el Rey Fernando VII adquiere la ganadería de Vicente Vázquez, la cual es adquirida posteriormente por el Duque de Osuna y Veragua, pasando a don Manuel Martín Alonso y de ahí a Juan Pedro Domecq Núñez de Villavicencio, hasta hoy. Propiedad de Juan Pedro Domecq Morenés, Marqués de Grigny.

El mundo del toro es como el mundo de los sensibles, intenso, muy intenso. Puede durar un segundo, pero cuando el segundo es de auténtica gloria. Éste puede ser tan válido como una vida entera. ●





“ En Lo Álvaro, los “Juanpedros” campan a sus anchas como si no pasara el tiempo, regodeándose y sintiéndose los señores del campo ”



Érase una vez en el maravilloso mundo Jané...

Rider:

Toda la calidad, el confort y el diseño del gran urbano de Jané



- > Chasis tubular de aluminio anodizado con sistema de plegado patentado 30% más compacto
- > La altura de la hamaca se adapta al nivel de la mesa, facilita su uso como trona
- > El coche de gama más alta de Jané

GENTE DE SEVILLA

CLARA ZAMORA

ESCRITORA Y AUTORA DEL LIBRO "Las mujeres Ybarra: Nido y nudo"

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: JAVIER COMAS Y ARCHIVO YBARRA



“El primer Conde de Ybarra cambió la idiosincrasia de los sevillanos, incluso su manera de pensar”

E

s una de las familias fundamentales para entender la historia de Sevilla y Andalucía en los últimos dos siglos. Ostentan el Condado de Ybarra creado por el rey Alfonso XII el 6 de junio de 1877 a favor de José María de Ybarra y Gutiérrez de Caviedes (1816-1878) que, procedente de Bilbao, se estableció en Sevilla donde emprendió inicialmente su vida empresarial con la producción y venta del aceite de oliva. Fue Alcalde de Sevilla en 1875 y 1876. Desde ese momento, el carácter emprendedor, sus valores tradicionales, su tenacidad y su constancia, los han hecho hacedores propios de la cultura actual de nuestra sociedad. Entroncadas con los varones, las mujeres han jugado un papel primordial en el desarrollo de las cinco generaciones que han visto crecer a los Ybarra en Sevilla. Originarios del País Vasco, fundadores de la Feria de Abril o de algunas de las empresas punteras en la actualidad en nuestra región. Han sido artistas, alcaldes, bodegueros, aristócratas, amigos de la familia real, condes, viajeros, pioneros a su tiempo y aventureros. La historia de los Ybarra contada en voz femenina. La periodista Clara Zamora ha resumido todo ello en un libro bajo el título “Nido y nudo”. Las mujeres Ybarra, en un libro imprescindible para entender a la mujer sevillana desde principios del siglo XX.

¿Cuál es el origen de los Ybarra?

Pues vienen del norte, en el País Vasco. El I Conde de Ybarra, que se instala aquí, es fundamental para toda la historia posterior de España. Es el que cambia parte de la fisonomía de la ciudad fundando la Feria de Abril, fue alcalde, etc. Toma un papel relevante y protagonista. Cambia la idiosincrasia incluso la manera de pensar de los sevillanos. Ahí arranca el libro.

¿Y el título de conde?

Se le concede aquí al final de su vida por su trabajo. Tenían una relación estrecha con los reyes, quizás eso también ayudara.

¿Y cómo nace esta publicación?

El motivo de hacerlo es un encargo que me hace la familia Ybarra en el segundo centenario del nacimiento de este señor (1816). Es la familia pionera en España en contar su historia a

través de las mujeres y aquí se le ha dado un bonito protagonismo. Han sido las que estaban en casa velando para que los valores se transmitieran. Es una familia de empresarios y su papel ha sido fundamental en la economía española y andaluza.

De ahí viene el título del libro, ¿no?

Sí. El Nido y nudo. El nido es donde las siguientes generaciones han nacido y los nudos son una metáfora de la transmisión de valores. De cómo esas madres se dedicaron a cultivar en casa los valores tradicionales para después crecer.

¿Cómo aparecen reflejadas en este libro?

Esa es otra cosa bonita del libro. He intentado envolverlas en un contexto sociocultural de la época y se ve como desde la primera a la última existe un cam-

bio evolutivo muy importante en sintonía con la sociedad. Son 19 biografías que tratan 5 generaciones. La primera generación del siglo XX la utilizo para hacer el cambio evolutivo.

Impresiona el trabajo biográfico del libro...

La verdad que ha sido intenso. Ha tenido mucho trabajo porque es una familia muy numerosa y cada uno tiene su forma de pensar. El fruto final ha sido satisfactorio para todos y ha quedado recogida la memoria de todas aquellas abuelas y bisabuelas. Además, las nuevas generaciones Ybarra verán porque ellos son así y porque han heredado lo que tienen.

Hable de algún protagonista...

La primera protagonista es la que hubiera sido condesa pero murió muy joven. Pasa desapercibida, pero es la primera semi-

lla de los Ybarra. Hay algunos capítulos, los históricos sobre todo, que son más duros por la genealogía. Por eso cuento como llega a Sevilla, como conoce al Conde, dónde viven y qué tipo de vida llevaban. Falleció con cinco hijos. El Conde siguió con su vida apoyándose mucho en su hermana y educa a sus hijos con unos valores muy sólidos sin volverse a casar. Todas las primeras del capítulo son condesas, las que inician esos capítulos. La última murió en el año 2007, la madre del actual Conde: Los Ybarra Sainz de la Maza

¿Cómo una familia vasca acaba arraigando tanto en la cultura andaluza?

Mira. El libro solo recoge a las mujeres con descendencia porque si no se alargaba mucho. Un detalle: el primero casa con una vasca, el segundo con una andaluza Osborne pero de tradición anglosajona y el tercero casa con una andaluza genuina de Huelva. Eso marca completamente las siguientes generaciones ya que la madre es la que marcaba la educación. Me atrevería a decir que esta generación es clave, cada uno deriva en algo completamente distinto al original.

De ahí, ¿cuál destacarías?

La segunda mujer, la Osborne. Esta señora es interesantísima porque por una parte viene de los Böhl de Faber, de la escritora Fernán Caballero y por otro lado de los Osborne originales que se asientan en el Puerto de Santa María. La tercera conde-

Las Mujeres Ybarra

¿Cuál ha sido el papel de los Ybarra en Sevilla?

Fundamentalmente empresarial. Han creado riqueza, han aprovechado los recursos de la tierra. A todos nos ha beneficiado. También fomentaron el turismo porque ellos crearon la Feria.

¿Y qué papel ha jugado la mujer en todo esto?

Fundamental y eso es lo bonito. Ellos apoyaban todo su éxito en ese calor familiar que buscaban. Cuando tienes una estabilidad familiar, lo normal es que la parte profesional te vaya mejor.

¿Cuál es el denominador común de todas ellas?

Los valores católicos, la familia como pilar fundamental, el amor a los hijos, la calidez del hogar. Fomentar que los hijos sigan con las tradiciones. Una familia unida y que se respeta. Después de cinco generaciones se siguen sintiendo muy identificados entre ellos.

sa también es muy interesante: Es abuela del arquitecto Miquel Ybarra Oriol. En las últimas páginas cuento la relación de ella con el Cardenal Segura, que prohibió el baile. Entonces, en Los Quintos que era su finca, hacía muchos bailes y fiestas sociales, por eso se quejaba personalmen-

te al Cardenal. El cuarto conde, por ejemplo, tenía una colección de pintura impresionante.

Viendo el libro, se podría decir que está toda Andalucía metida entre sus páginas.

La verdad es que sí. Por ejemplo, la abuela de José Manuel Soto aparece. La típica flamenca divertida que tenía un tablao con Enrique El Cojo y era amiga de Cayetana de Alba. Vienen de esa rama Gómez Rull que eran más del sur.

Destaque alguna anécdota reflejada en el libro...

Miguel Ybarra Lasso de la Vega, fue alcalde de Sevilla e hijo de la tercera condesa. Cuando murió uno de los Hermanos Álvarez Quintero, con los que no tuvo que llevarse muy bien, le encargaron que le llevara tierra de su pueblo, Utrera, a la misa funeral que se estaba celebrando en Madrid. Y dijo: "Yo sí me llevo la tierra, pero para tirársela a los ojos al hermano".

Leyendo, destaca a la quinta condesa.

Tiene anécdotas muy divertidas después de viuda. Era muy fantasiosa, puro teatro, de las que cambiaba el tono para hablar. Era muy 'snob'. El hijo se esperaba todo de ella, entonces le dice: "Juan, te quiero contar una cosa, ya lo sabrás". El dijo que "no". Ella comentó que "como no lo sabía, si toda Sevilla y España está hablando de eso ya". El hijo le respondió "Mamá no sé a qué te refieres".

"Cambia parte de la fisonomía de la ciudad fundando la Feria de Abril"



La condesa le dice: “Juan te lo voy a decir pero me extraña que no lo sepas: me meto a monja”. El hijo sorprendido: “¿Dónde?”. Ella: “En Lisboa”. Afortunadamente intercedió su confesor para que no lo hiciera porque no tenía carácter para ello.

Se ve que ha sido una experiencia inolvidable escribir este libro.

Preciosa. Quedará como testimonio de la evolución de la mujer en los últimos dos siglos. Pertenezco a un grupo de investigación que estudia la mujer desde un punto de vista histórico. El libro es la responsabilidad de dibujar una persona que no está en el mundo y

tienes que reflejar lo que quede para sus futuras generaciones.

Volviendo a las mujeres Ybarra en general. ¿Han sido avanzadas a su tiempo?

Por ejemplo, la tercera condesa tenía una hija que se llama Blanca Ybarra Lasso de la Vega. Fue una de las primeras mujeres que subió a un crucero en España y fumaba, que tampoco era habitual en las mujeres. Te hablo de los años 20. Fue muy echada para adelante. Viajaban y eso le abre la mente.

Hay un dicho en Sevilla de finales del XIX y principios del XX que decía que “cuando se escuchaban pasos en la calle a las cuatro de la tarde se decía que

era un Ybarra que iba a trabajar”.

Sí, lo refleja el libro. Eran muy trabajadores. Destacó el primer conde. Debió ser un señor muy trabajador que levantó muchas empresas. Tanto él como sus hijos. En pleno verano pocas personas se escuchaban a esa hora ir a trabajar y él sería uno de ellos. Fundaron la naviera vasco-andaluza, toda la empresa de alimentación, etc. Supieron aprovechar todos los recursos de la tierra.

¿Es Sevilla una ciudad de hombres?

Creo que no, pero la historia refleja que el hombre ha dado la cara en sus cuestiones laborales, pero siempre han estado ahí ellas y más, hoy en día. ●

“La mujer ha jugado un papel fundamental en el éxito de los Ybarra”

Especial
restauración





Francisco de Zurbarán:
Bodegón con cacharros (1636).
Museo del Prado, Madrid.

Tataki de atún rojo, caviar de chia con pimientos asados a la leña, trufa y humus de espárragos

CHEF: ELÍAS DEL TORO



120 g Atún
1 cucharada Caviar de chía
6 Espárragos trigueros
3 Tirabeques
80 g Alubia blanca cocida
30 g Pimientos asados a la leña

Flores comestibles
2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
½ cucharada de Aceite de trufa blanca



Marcar el atún muy poco

Escaldar los espárragos e introducir en agua con hielo para evitar perder el flúor.

Escurrir los espárragos y triturar con las alubias e incorporar el aceite de oliva poco a poco para emulsionar, así obtendremos el humus.

Marcar el atún por todas sus caras y lonchear

Presentación:

En un plato colocaremos los pimientos asados a la leña, a continuación el atún, caviar de chía, tirabeques, y toques florales.

Terminar con el humus de espárragos y unas gotas de aceite de trufa blanca encima del atún

Propiedades:

Me gusta mucho contrastar la chía con el atún por su alto valor nutritivo en Omega 3, antioxidantes y fibra

Beis, 69- 41010 Sevilla - 954 28 64 59

Carrillada Ibérica al tinto de Morales



Ingredientes:
Para 1 kg de carrillera ibérica
2 cebollas
1 cabeza de ajos
2 zanahorias grandes
Un vaso grande de tinto de Morales
Especias: Romero, tomillo, clavo y pimienta y



Se hace un sofrito con la cebolla los ajos y las zanahorias.

Se añade la carne y se le da unas vueltas junto con el sofrito.

A continuación se echa el vino y las especias y se deja hervir hasta que esté tierna.



Casa Morales

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

CHEF: LEO NÚÑEZ



TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA

Presas ibérica a la brasa con risotto de cilantro de ají amarillo

- 720 g de presa ibérica de bellota
- 2 dientes de ajo picado
- 1/1 cebolla picada
- 33cl de cerveza negra
- 160 g de arroz marisma de Isla Mayor
- 15 ml de AOVE
- 0,5 l de caldo de pollo
- 5 g de comino molido
- 10 g de pasta de ají amarillo
- 1 manojo de cilantro
- 1 patata morada
- Sal y pimienta al gusto

Limpian la presa de la grasa exterior y marcarla a brasa viva por todas sus caras para después retirarla a fuego moderado hasta que la terminemos de cocinar.

Trituramos el cilantro con el ají, el comino y el caldo de pollo.

Para el risotto sofreímos el ajo y la cebolla en el AOVE y añadimos el arroz. Dejamos cocinar durante unos minutos y añadimos el triturado de caldo y especias.

Cocinamos durante 16 min a fuego suave sin dejar de remover.

Pelamos la patata, la cortamos en láminas finas y las freímos.

Emplatamos una base de risotto y sobre esta la presa escalopada. Terminamos con unos crujientes de patata morada y, si se desea, un poco de jugo de carne.



Zaragoza, 20 - 41001 Sevilla - 954 50 27 21 - info@tabernadelalabardero.es

Nigiri de Toro de Atún Salvaje de Almadraba -60° a nuestro estilo



- 60 g de Ventresca de Atún Rojo
- 60 g de arroz
- 1 g Cilantro
- 2 g Jengibre
- 2 ml Soja
- 10 g Azúcar
- 5 g Sal fina
- 15 g Mahonesa
- 10 ml de vinagre de manzana
- 5 g azúcar moreno
- 1 g Sal Maldon

El atún: Ponemos el toro a macerar durante 5 horas en 100 ml de agua con el azúcar, la sal, la soja y el jengibre.

El arroz: Se remoja el arroz durante una hora cambiando el agua cada 20 minutos. Posteriormente se cuece el arroz en agua hirviendo durante 8 minutos y se deja reposar escurrido y tapado durante 6 minutos. Después se le añade el azúcar, cilantro, jengibre y el vinagre de manzana. Se sazona y se emplata en molde.

Montaje: Una vez emplatado el arroz se liga la mahonesa con el azúcar moreno y se tuesta con un quemador. Sobre el arroz se presenta el atún en bastoncillos a 40° y listo para servir.

Restaurante
becerrita

Recaredo, 9 (Puerta Carmona) - Sevilla - Tlf: 954 41 20 57

Tablas



Nuestras tablas cuentan con la más exquisita selección de embutidos del país, encurtidos como pepinillos, cebolleta o aceitunas prietas del Arahál acompañados de quesos selección “Gold Medal”. Dentro de la selección de embutidos podemos encontrar lacón gallego, cabeza de lomo machado, salchichón de Vic a la pimienta, morcón choriceiro de la Sierra Sur de Sevilla, morcilla del Andévalo, chicharrón chichlanero o mortadela boloñesa trufada.

Todo ello acompañado de pan de aceitunas de la Kalamata y un magnífico aceite de Arbequina de primera prensado.

Reyes Católicos, 14 - Sevilla - 699 419 869

“Trifón”



La Flor de Toranzo fue fundada en 1942, por ello celebró el año pasado su 75 aniversario.

Fundada en Santa Marina por Triunfo Gómez Ortiz, se traslada a la calle Jimios en el año 1953, donde continúa hoy en día regentada por los descendientes de “Trifón”, como es conocido popularmente su fundador en Sevilla.

Primitiva mantequería y tienda de ultramarinos es actualmente una tienda-bar que trata de conservar su estilo inicial con productos de calidad y una atención cercana.

En La Flor de Toranzo podrá disfrutar de unas excelentes anchoas de Santoña, de un exquisito foie gras francés, de sus chacinas ibéricas, sus cazuelas y latitas gourmets y de sus emparedados singulares y realizados en el momento y a la vista del cliente, como el de anchoas con leche condensada, de lomo con manzana o de chorizo picante con lomo en manteca entre otros. Todo ello acompañado de una buena Cruzcampo helada, de vinos tintos de Rioja Alta y Hermanos Pérez Pascuas o de los siempre indispensables caldos de Jerez y Sanlúcar de Barrameda.

La Flor del Toranzo

Calle Jimios 1 (Esquina con Joaquín Guichot) - 41001 Sevilla - Teléfono 954 22 93 15



Cazuela de rape

Ponemos a calentar un chorrito de aceite de oliva virgen extra y añadimos un diente de ajo laminado.

Agregamos el rape cortado y añadimos manzanilla cuando el rape lleve 5 min de cocción le ponemos las almejas y añadimos las alcachofas marinadas.

Y para darle espesura a la salsa le ponemos un poco de harina previamente tostada le agregamos unas cuantas gambas peladas y listo para disfrutar de un rape con alcachofas Almejas y gambas al estilo marinero.



RESTAURANTE Los Corrales

Avda. Calzada Duquesa Isabel, 44 - Edif. Los Andes - Sanlúcar de Barrameda - Tfno. 956 36 49 06



Pan sin corteza cortado muy fino de centeno.
Pimentón dulce y picante.
Esturión fresco.
Camarones.
Tempura
Aceite de oliva.
450 g de cebolla.
140 g de jengibre.
Pimienta negra al gusto.
200 g de soja.
400 g de sirope de Arce.
225 g de azúcar.
Caramelo de pimienta para la base del plato
Mayonesa de cítrico lima y limón
140g de zumo de limón.
Sal
5g de ajo
100 g de aceite de oliva

Pionano

Para hacer el caramelo añadimos el aceite con el jengibre troceado, la cebolla y el ajo. Cuando esté todo sofrito añadimos el azúcar y después de unos minutos añadimos todo lo demás y cuando se haya reducido lo apartamos y lo metemos en la termomix y triturar. Cogemos el caramelo hecho previamente para pintar con un pincel el plato. Por otra parte, cogemos el esturión y lo limpiamos, cogemos los lomos para ponerlo en una bolsa y le añadimos sal ahumada, cerrándolo al vacío. Al Conexa 65 grados durante 3 horas.

La piel y todos los recortes del pescado a hervir, que aparte será el fondo para empapar el pan. Una vez que tenemos el pescado hecho ponemos una sartén con puerro y cebolla; una vez pochada añadimos el pescado troceado, sal y pimienta, un poco de leche y harina. Con ello conseguimos una masa suave que es la que pondremos en el pan para después enrollar. Una vez esté todo lo anterior

preparado empezamos a realizar el pionono: 1º - Con un rulo le damos al pan para ponerlo fino. 2º - Con el fondo del pescado y ayuda de un pincel empapamos el pan y con un colador añadimos los pimentones, el dulce y el picante; para darle un toque de color al pan. Le añadimos al pan la crema de esturión y lo enrollamos con el papel fit, y lo metemos en el congelador. 3º - Después cortamos, y con una manga tenemos la mayonesa de cítrico que pondremos arriba. Una vez realizado el pionono metemos al horno 6 min a 180º. Por otra parte, rebozamos los camarones con tempura y freímos con aceite de oliva. Para emplatarlo pintamos el plato con un pincel de caramelo de pimienta y ponemos los piononos y los camarones fritos.



Avd. de Sevilla, 29 - 41720 Los Palacios y Villafranca (Sevilla) - 955 81 10 86 / 955 81 07 95

Salomillo ibérico con queso de cabra y foie



Comenzamos confitando el solomillo entero en aove y 4 dientes de ajo a baja temperatura 60° aproximadamente durante 20 minutos.

Retiramos del aceite cortamos los medallones y reservamos, a continuación preparamos el queso de cabra, cortamos un medallón de rulo de cabra, seguidamente cortamos el foie y reservamos, cortamos cebolla a la juliana y la caramelizamos a fuego lento, cuando este a punto agregamos un vaso de Pedro Ximénez y dejamos 3 minutos hasta reducir.

Seguidamente asamos unas rodajas de patata para nuestra guarnición, y comenzamos a enlazar todos los ingredientes, cotinuamos con el solomillo, plancheamos los medallones hasta dorar un poco por fuera -ya que anteriormente lo habíamos confitado-, no debemos dejarlo mucho tiempo para evitar secar la carne, colocamos en nuestro plato y continuamos plancheando el queso de cabra y el foie que colocaremos encima de nuestros medallones en el mismo orden. Culminaremos con la cebolla caramelizada y la reducción de Pedro Ximénez, y por último solo nos queda disfrutar de nuestro maravilloso plato. Buen provecho.



Av. de Altamira, 15 - local 10 - 41020 Sevilla - 659 08 91 39

“Bacalao a baja temperatura con base de salmorejo y esferas de aceite de oliva”



Foto: vista del patio Casa Manolo León

La receta está elaborada con una pieza de 200 gramos de bacalao fresco desalado y cocinado a 72 grados con una humedad de 40%. Acompañado de unas verduras mini cocidas sobre un lecho de salmorejo y decorado con esferas de aceite de oliva y puntos de micro emulsión de espinacas y soja.

Manolo León.
Sevilla 1986
· JUAN PABLOS ·

Manolo León.
Sevilla 1986
· GUADALQUIVIR ·





Medraba por el mundo

- Pan tramezzino veneciano de centeno.
- Ajo blanco.
- Atun de almadraba picadito con cebolla.
- Sal.
- Pimienta.
- Sésamo de wasabi.
- Algas (lechuga de mar) fritas.
- Algas wacamen crudas.
- Pimiento crujiente.
- Mojama crujiente.
- Aceite de algas.

laSal



Doncellas, 8 - Sevilla - 954 53 58 46 + Urb. Atlántica Playa, 73 - Zahara de los Atunes - 956 43 96 04

Cazuela de rape



- 2C aceite oliva virgen extra.
- 2 diente ajo pelado.
- 200cc de fumé de pescado.
- 800gr rape limpio.
- 8ud almeja.
- 12ud langostinos.
- 100cc vino blanco.
- Cebollino para decorar.



Ponemos una sartén a fuego medio con el aceite, el ajo picado y el vino. Una vez caliente añadimos el rape cortado en medallones y el fumé de pescado. Esperamos cinco minutos a que alcance el punto de cocción el pescado y reduzca un poco la salsa. Y apartamos y decoramos con el cebollino.

Albareda, 11 - 41001 Sevilla - 954 224 402 / 954 21 12 39



MARIATRIFULCA

EST. 1922

Ingredientes para el pargo:
100 g de pargo previamente congelado
24h

10 Und de coquinas
Sal
Pimienta
Aove
Ingredientes para la mayonesa:
20 g de mayonesa kraft
5 g de alga wakame encurtida
2 g de salsa chili dulce
2 g de salsa de soja
1 g de vinagre de sushi
Una pizca de tabasco
Sal
Aove
Decoración:
Huevas de salmón
Algas nori
Germinados de micro mezclum
Jugo de limón

Tablas

Picamos el pargo a cuchillos hasta conseguir dejarlos en trocitos pequeños. Ponemos las coquinas en una sartén con una pizca de agua al fuego y tapamos hasta que estén abiertas, reservamos. El pargo lo aderezamos con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra y reservamos. En un bol ponemos el alga wakame, el chili dulce, la salsa de soja, el vinagre de sushi, el tabasco, la sal y el aceite de oliva y lo mezclamos bien hasta que el aceite se emulsione con los demás ingredientes. Una vez emulsionado, mezclamos esto con la mayonesa kraft y reservamos.

Montaje: En un plato llano ponemos un aro de 1,5 cm de alto x 12, 5 de diámetro. Rellenamos el aro con el pargo previamente aliñado y aplastamos hasta que tenga una forma diáfana en todas sus partes. Luego ponemos las coquinas sin cáscaras encima de éste, también pondremos unos puntos de la mayonesa que hemos elaborado anteriormente. Por último colocamos las huevas de salmón, el alga nori en pedazos y unos brotes de micromezclum. Y para terminar los refrescamos todo con un poco de jugo de lima recién exprimido.

Puente de Triana, Esq. Plaza del Altozano, 41010 Sevilla - 954 33 03 47

Pulpo frito



Tiempo de duración: dos horas de cocción del pulpo y 10 minutos de preparación.

Cocemos el pulpo durante dos horas. Cuando está tierno, apartamos y se deja enfriar. Se cortan las patatas y lo dejamos en reposo. Como base está la patata hervida y la salsa que lleva es una mayonesa de pimentón con gamba triturada, pimentón dulce y picante.

Montaje: sobre la base de la patata, le añadimos la mayonesa y lo terminamos con la pata de pulpo enroscada. Sazonamos con pimentón dulce por arriba.

CASABLANCA

Calle Adolfo Rodríguez Jurado, 12, 41001 Sevilla - Teléfono: 954 22 41 14

“No ha cambiado nada en la fisonomía, desde el mostrador hasta los ventiladores”

Casa Morales se funda en 1895 por el bisabuelo de Reyes Morales: “El era de Valdepeñas y se establece en Sevilla para vender el vino de su tierra”. Por su parte, el artista *José Manuel Soto*, que ha servido de pinche de cocina para preparar este plato, “recuerdo de niño que a mi casa venía un hombre con un triciclo de pedales trayendo una caja de vino. En Sevilla bebía todo el mundo Valdepeñas”.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS



José Manuel Soto y Reyes Morales



Casa Morales es uno de los referentes gastronómicos y simbólicos de Sevilla. Es la segunda bodega más antigua y se funda en 1895 por el bisabuelo de Reyes Morales, la actual propietaria que ya es la cuarta generación que regenta este establecimiento de la calle García de Vinuesa. “El era de Valdepeñas y se establece en Sevilla para vender el vino de su tierra. Aquí solo se vendía vino, por eso están las tinajas en el bar. Se vendía a granel y estuvieron funcionando hasta el año 1986”.

Un lugar que “no ha cambiado nada en la fisonomía, desde el mostrador hasta los ventiladores. Por aquí han pasado desde militares, por la cercanía del Aero Club; también artistas, toreros, actores, actrices, pintores. Aquí venía Gustavo Bacarissas o Andrés Martínez de León”.

Por su parte, el artista José Manuel Soto, que ha servido de pinche de cocina para preparar este plato, “recuerdo de niño que a mi casa venía un hombre con un triciclo de pedales trayendo una caja de vino. En Sevilla bebía todo el mundo Valdepeñas”. Y es que “todo el que entra aquí se mete dentro de la historia de Sevilla, conserva la magia de las cosas antiguas y con solera. Es una parada obligatoria para el que quiera conocer la Sevilla auténtica”.

Su canción “Cuando vuelva a Sevilla en Primavera” ha dejado para la historia “El tinto de Morales”. Soto asegura que lo incluyó en su canción “porque se me ocurrió aquel día. Guños que uno hace a Sevilla y que lo entiende el de Sevilla. Encajó perfectamente”. ●



Revuelto de alcachofas y jamón

- Ajo
- Sal
- Alcachofa
- Patata
- Huevo
- Jamón
- Pimienta

Se sofríen las cebollas. Se cogen los ajos y se doran con aceite de oliva. Después se le echa la alcachofa a la olla, se rehogan y se le echan unos trozos de patatas fritas para después verter el huevo y los tacos de jamón. Cuando la clara está blanca, se mueve y ya está hecho el revuelto.

Tiempo de preparación: 10 minutos

La Torre de los Remedios cuenta con el único Centro de Negocios cinco estrellas de Andalucía

Su empresa gestora **TRBC** celebra su cuarto centenario consolidada como referente en alquiler de salas de reuniones y Aulas de formación.

Considerada la apuesta arquitectónica más osada en Sevilla, la Torre de los Remedios se coronó con sus 20 plantas, como el más alto edificio civil, adaptándose a las técnicas modernas de seguridad de manera continuada. Hoy se encuentra ubicado en él un Centro de Negocios de primer nivel en España. Situado en la Avenida de República Argentina, es el único y primer Business Center categorizado 5 estrellas de Andalucía y uno de los proyectos más ambiciosos acometidos en esta comunidad.



Su historia

La historia de esta Torre comienza cuando una empresa inmobiliaria, propietaria de la mayor parte de los terrenos del futuro Barrio de los Remedios, vendió la parcela a la diputación, entonces gobernada por el Marqués de Vallehermoso.

Tras diferentes vicisitudes, se incorporaron posteriormente un nuevo equipo de arquitectos formado por Daniel Valdivieso Rubio, Rafael Arévalo Camacho y Miguel Martínez de Castilla y Aguirre. Fi-

nalmente, el edificio se inauguró a principios de los ochenta.

La Torre fue adquirida en el año 2003 por L.B. Gestión, posicionando al edificio desde entonces, como unas de los espacios de alquiler de oficinas más representativos de la capital Hispalense.

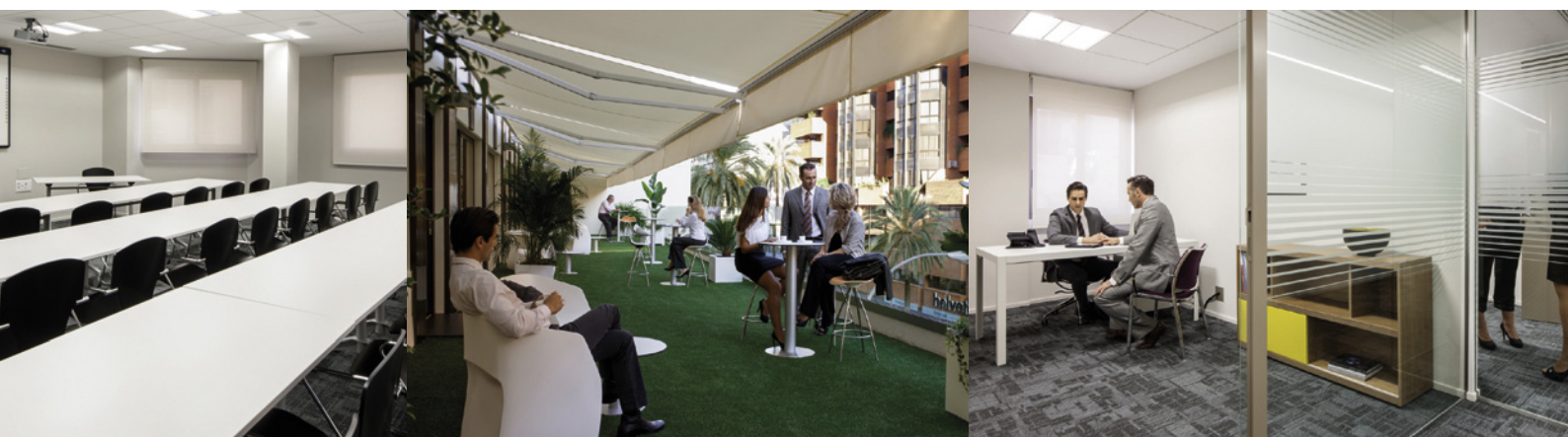
La llegada de TRBC

En octubre de 2013, la Torre abre sus puertas a todos los autónomos, micro pymes, freelance y delegaciones, ubicando en ella a TRBC (Torre Remedios Business

Center), conviviendo, desde entonces, el alquiler de oficina tradicional con esta nueva actividad.

Actualmente, en sus 3.400 m², presta servicios a más de 100 empresas y autónomos, ofreciendo alquiler de espacios de trabajo, físicos y virtuales, caracterizados principalmente por la flexibilidad contractual, inmediatez y alta calidad tecnológica.

TRBC cuenta con 82 despachos operativos en alquiler por horas y alquiler mensual, en diferentes tipologías, desde 1 puesto de traba-



jo, con todos los servicios incluidos para el desarrollo de la actividad: suministros, internet fibra simétrica, VLAN, WIFI, mobiliario, limpieza, servicio de recepción cualificado, personal de seguridad 24 horas, además de una gran variedad de servicios adicionales que ponen a disposición del cliente.

Cabe destacar que, en su año de 4º Aniversario, TRBC se consolida como referente en alquiler de salas de reuniones y Aula de formación, para todas las empresas y autónomos que necesitan de

un espacio profesional para llevar a cabo masterclasses, showrooms y encuentros profesionales. Todo ello acompañado siempre por la magnífica labor de un equipo muy profesional y cercano.

Uno de sus atractivos se encuentra en su extraordinaria Terraza Lounge, sin duda un espacio singular. Un pequeño vergel urbano puesto a disposición de todos sus clientes, no solo como lugar de esparcimiento, sino también como espacio de celebración de cócteles y eventos profesionales.

Beatriz Calvo, directora del centro de negocios, confirma la aceptación del tejido empresarial en esta gran apuesta, referente en el sector de los “espacios de trabajo”.

“Poder crecer de 30 a más de 80 despachos para alquiler en menos de 4 años, en un momento de gran incertidumbre económica, es sin duda gracias a la confianza demostrada por todos nuestros clientes y el magnífico equipo que formamos entre todos”, asegura la directora. ●



TROFEOS TAURINOS "PUERTA DEL PRÍNCIPE"

Los Reales Alcázares acogieron la trigésimo tercera edición de los trofeos taurinos "Puerta del Príncipe" organizados por El Corte Inglés y que cada año destacan a los triunfadores de los festejos celebrados en la Real Maestranza de Caballería de Sevilla con motivo de la Feria de Abril.



El consejero de Economía y Conocimiento de la Junta de Andalucía Antonio Ramírez de Arellano y el periodista Luis Carlos Peris



Araceli Limón y Antonio Garduño



Luis Nieto, El torero Raúl Gracia "El Tato", el banderillero José Chacón y torero Manuel Escribano



Santiago Herrero, Javier Ríos, José Soto y Antonio María Garzón



Lola Castro y Rafael Torres



El periodista Carlos Navarro Antolín, el pintor y escultor Ricardo Suarez y el gerente de "Robles Restaurantes" Pedro Robles



Los periodistas Álvaro Romal y Carlos Crivell, Rosa María Muñoz, el director de la Fundación Caja Rural del Sur Manuel Ruiz Rojas, Juaní Reyes y el historiador Alvaro Pastor

INAUGURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN “TORITO”

La Fundación Cámara de Sevilla acogió la inauguración de la exposición pictórica “Torito” organizada por el Taller de Pintura Infantil La Moneda a beneficio de Aspace.



Beatriz Zamora, Francisco Herrero, Manuel García, Juan Antonio Rodríguez, Ana Ortiz, Carlos Núñez y Eduardo Dávila Miura



Enrique Algaba, Inés Iñiguez y Miriam Támara



Silvio Boschi y Fernando González De la Peña



“Disfruta de los espacios exteriores
de Casa Manolo León”
#PatioManoloLeon #TerrazaManoloLeon.

Manolo León.
Sevilla 1986
· RESTAURANTES & CATERING ·

Casa Manolo León
Guadalquivir, 8
Tfno. 954 37 37 35
www.manololeon.com



CELEBRACIÓN DEL 650 ANIVERSARIO DEL CONDADO DE NIEBLA

El Ayuntamiento de la localidad onubense de Niebla celebró el 650 aniversario de la creación de su Ilustre Condado, fundamental para la historia de España. El acto se celebró en el castillo de este municipio.



Casa Morales
 FUNDADA EN 1850
 García de Vinuesa, 11- 41001 Sevilla
 954 22 12 41

INAUGURACIÓN EXPOSICIÓN “SOY COLECTIVA”

Inauguración de la exposición “Soy colectiva” de Gabriela Ayza realizada en la sala Kstelar 22 situada en la Delegación Territorial de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía.



RESTAURANTE
becerrita
SIEMPRE DEJANDO HUELLA

Experiencias Almadraba

del 14 de Mayo al 24 de Junio (ambos inclusive)

RESERVAS: 954 412 057

C/ Recaredo 9 41003 Sevilla (Puerta Carmona)

WWW.BECERRITA.COM



EXPOSICIÓN SOBRE GARCÍA MÁRQUEZ EN LA CÁMARA DE COMERCIO

Una muestra en la que el Premio Nacional de Ilustración, 2017, Alfredo González ha rendido homenaje al autor de Cien Años de Soledad.



TABERNA DEL ALABARDEIRO SEVILLA

HOTEL RESTAURANTE SALONES EVENTOS TERRAZA TAPAS DESAYUNOS COPAS

C/ Zaragoza, 20 / Tel: 954 50 27 21 / www.tabernadelalabardero.es / info@tabernadelalabardero.es

AIRE

ANCIENT BATHS

SEVILLA

Time does not exist

Calle Aire, 15 (Santa Cruz)

Tel.: +34 955 010 024 • repcion@airedesevilla.com

WWW.BEAIRE.COM

III PREMIO VINOS DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

El Consulado de Portugal en Sevilla, en el antiguo pabellón del país luso en la Exposición de 1929, acogió por segundo año consecutivo, el acto de entrega del III Premio Vinos de la Provincia de Sevilla que organiza la sociedad PRODETUR de la Diputación Provincial, en este caso en su tercera edición.



V PREMIOS GASTRONÓMICOS "FOGONES DE SEVILLA"

La Asociación Gourmets de Sevilla entregó los V Premios Gastronómicos de Sevilla y provincia 'Fogones de Sevilla' en la sede de la Fundación Cajazol. Estos reconocimientos pretenden poner en valor la importancia de la gastronomía de la provincia como palanca del turismo; así como dar a conocer el arte del buen comer y el talento y pasión que muchos profesionales del sector aportan a este mundo.



Carlos Sánchez Luque, Carlos Piñol, Carmen Molina, Pilar Llorente, Manuel Román, Carmen Núñez, Ignacio Candau y Manuel Carretero



Ramón López de Tejada y su equipo de la Abacería de San Lorenzo



Edmundo Hernández, Carlos López-Sáez y Javier Márquez

Puerto de Indias
SEVILLIAN GIN PREMIUM

CLASSIC CLASSIC CLASSIC

Strawberry

Pure Black Edition 40

Puerto de Indias

PUERTO DE INDIAS SEVILLIAN GIN PREMIUM STRAWBERRY

PUERTO DE INDIAS SEVILLIAN GIN PREMIUM STRAWBERRY

PUERTO DE INDIAS SEVILLIAN GIN PREMIUM STRAWBERRY

ginpuertodeindias.com |

DÍA INTERNACIONAL CONTRA LA DISCRIMINACIÓN RACIAL

El pasado día 21 de marzo, tuvo lugar en la terraza Casino el Encuentro Cultural por el Día Internacional contra la Discriminación Racial.



Miguel González-Palomino, Ignacio González Palomino y Fernando Campayo



Teresa García-Lascuarain, Inma Rubio y Juana Moreno



Eduardo Toro, Álvaro Collada y Álvaro García-Deterra



Carlos Hernández, Pol Domínguez y Álvaro Aguado



TU GASTROBAR EN SEVILLA ESTE JUNTO A FIBES

NUEVO SALÓN DE EVENTOS

La Caldera

Avda. de Altamira, 15, Local 10

Tfno. 659089139

[Lacalderasevilla](#)

[tripadvisor](#)

Vinos y Tapas



I EVENTO CISCO GARCÍA

Se celebró en el Acuario de Sevilla, con el apoyo de FNAC. Se proyectó el documental sobre este deportista paralímpico de alto nivel.



Rafael Eraso, Cisco García, Raquel Rostro y Marta Paneque



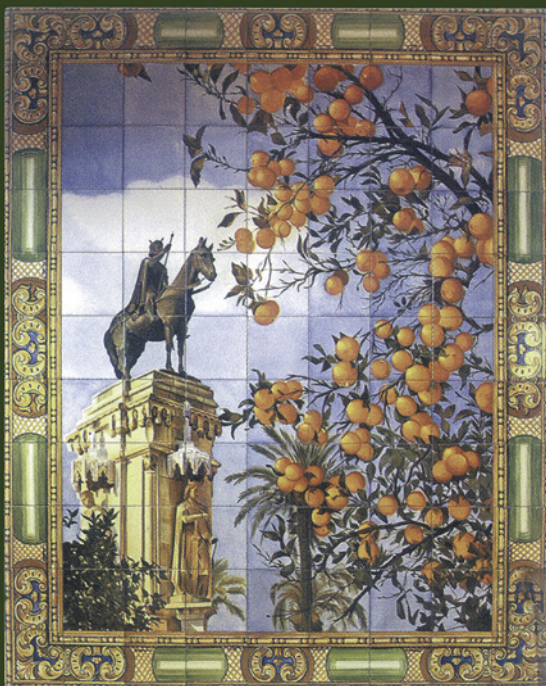
María Arévalo y Luís Martínez



Rosario Caballero, José Sánchez y Adela Fernández



Maribel Reyes García, Rafa Carmona, Conchi Illanes, Claudia García Blanca y Claudia Guardiola (Fundación Vicente Ferrer)



La Flor de Toranzo

TAPAS - BAR - MANTEQUERÍA

C/ Jimios, 1 y 3 · Joaquín Guichot, 9
Tf - Fx: 954 229 315 - 41001 SEVILLA

PRESENTACIÓN DE “LA COLOSAL” DE MURILLO EN EL CORTE INGLÉS

Gran acto de presentación y despliegue de “La Colosal” de Murillo en la fachada del Corte Inglés de la plaza del Duque. La mayor obra pictórica del mundo en la que han participado más de 17.000 personas en este Año Murillo.



Amidea Navarro, Beltrán Pérez y María del Mar Sánchez Estrella



La Viceconsejera de Cultura de la Junta de Andalucía Marta Alonso, el alcalde de Sevilla Juan Espadas y el director general de El Corte Inglés Ángel Aguado



Luis Duarte y Alfredo Rosa Peinado, Teresa Rosa, la directora del Museo de Bellas Artes Valme Muñoz y Luis Casero



El presidente del Consejo de hermandades Joaquín Sainz de la Maza, el subdirector del Diario de Sevilla Carlos Navarro, el presidente del Ateneo Alberto Máximo Pérez Calero y el tesorero del Consejo de hermandades Francisco Vélez



RESTAURANTE Los Corrales

Cocina Marinera · Arroces por encargo
Pescado Frito de la Bahía

Tlf. Reservas: 956 36 49 06

Avda. Calzada Duquesa Isabel, 44 - Edif. Los Andes

www.restauranteloscorrales.com



EXPOSICIÓN DE JOYAS Y CONFERENCIA DE LA PRINCESA MIRIAM DE UNGRÍA

La Princesa Miriam de Ungría presentó su colección de joyas a través de una interesante conferencia “El mundo de los diamantes” en el Hotel Inglaterra organizado por la revista Escaparate.



Carolina González, Pilar Burgos y José Gamboa



La Marquesa de Monsalud, May Llorente, Mario Niebla del Toro y la Princesa Miriam de Ungría



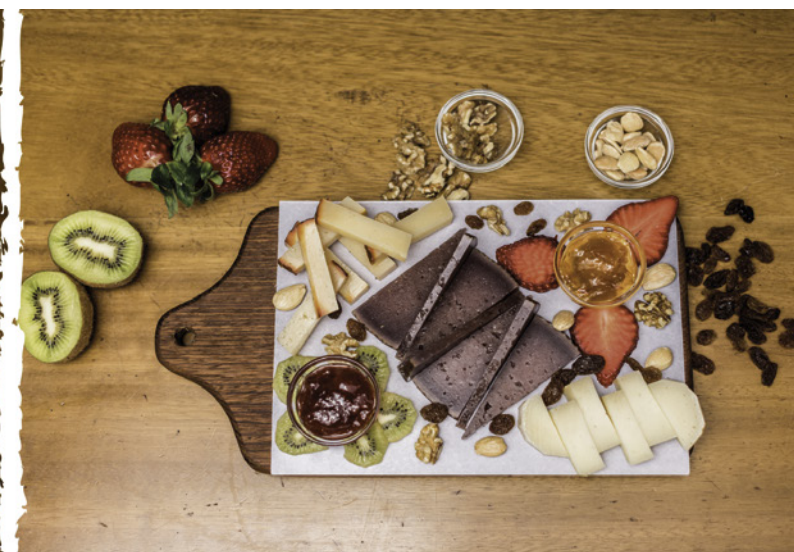
Francisco Javier Cañaverl y Fernanda Sainz de la Maza



La Marquesa de Monsalud y Carmen Cobo



Mari Carmen Milla y Ana Niebla



C/Reyes Católicos 14,
Sevilla · Tlf. 699 419 869



confundamentoabaceria.com

 [confundamentoabaceria](#)

 [confundamentoabaceria](#)

PRESENTACIÓN DE LAS NUEVAS INSTALACIONES OROPLUS

La tienda especializada en oro de inversión Oroplus inauguró sus nuevas instalaciones de nuevos productos en la Avenida San Francisco Javier, número, 23.



Un rincón de sanlúcar de barrameda en el corazón de sevilla donde saborear su exquisita gastronomía, sus pescados, mariscos, guisos marineros y las excelentes manzanillas de su bodega

C/ Albareda 11 · 41001 Sevilla · Tf. 954 224 402

MESA REDONDA “EL TOREO CONTADO”

Mesa redonda celebrada en la sala Antonio Machado de la Fundación Cajazol enmarcada en el ciclo “El Toreo contado”. En la misma participaron el diestro Pepe Moral y los ganaderos Hermanos Miura.



Avd. de Sevilla, 29
 41720 Los Palacios y Villafranca (Sevilla)
 95581108 / 955810795



INAUGURACIÓN NUEVA TIENDA DE ELOY ENAMORADO

El reconocido diseñador sevillano Eloy Enamorado inauguró su nueva tienda situada en la Avenida Pepe Luna de la localidad de Burguillos.



El diseñador Eloy Enamorado



Alejandro Poza García, Mary Benítez López y Jorge Gago



Antonio Miguel Durán y María Suárez



María del Rosario Álvarez Díaz, Virginia Mejía Blanco, Ignacio Prada Rodríguez, Eloísa Díaz Álvarez y Israel Benítez Fernández

laSal

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

Urb. Atlántica Playa, 73
Zahara de los Atunes
Cádiz - T: 956 43 96 04



El templo del atún de almadraba

CONCIERTO DE PIANO POR EL CCVII ANIVERSARIO DE LA INDEPENDENCIA DEL PARAGUAY

La sede de la Fundación Cajasol acogió un concierto de piano de Chiara D'Odorico con motivo del 207º Aniversario de la Independencia del Paraguay.



El cónsul honorario de El Salvador en Sevilla Ignacio de Cossio, Paloma González de Canales, el cónsul de Panamá en Sevilla Francisco Gandullo, Claudia Carrillo, el comandante Militar de la Aviación Julio Serrano y Faisal Fakij, Cónsul de Bolivia



Ángel Rodríguez, José María Sainz de Estrada y Fernando Sánchez



Amaro Sánchez de Moya, Ángela García, Fernando Fuentes, Jorge Monfort, María Arriaza y Isabel Martínez



El subdelegado del Gobierno en Sevilla Ricardo Gil Toresano, Sol Cruz Guzmán, el director general del Instituto de Estudios Cajasol Luis Miguel Pons y Honorio Aguilar



MARIATRIFULCA

EST. 1922



WWW.MARIATRIFULCA.COM

VISITANOS Y HAZ TU RESERVA

PUENTE DE TRIANA (ISABEL II) TLF: 954·330·347



PEDRO GÓMEZ PELUQUEROS

C/ Zaragoza,66 41001 Sevilla

955 229 520

f pedrogomezpeluqueros

Unisex

Hairdresser-Coiffeur

HENDRICK'S PRESENTA EN SEVILLA SU ÚLTIMO GIN TONIC, EL "AL-ANDALUS"

La presentación tuvo lugar en el Aire Ancient Baths de Sevilla. Los asistentes pudieron disfrutar de la experiencia de este combinado de ginebra, fino Sherry, tónica y un toque de flor de azahar.



EL EMPRESARIO ROSAURO VARO EN EL CLUB ANTARES

El club Antares de la Cámara de Comercio de Sevilla acogió una interesante conferencia y desayuno con el empresario de éxito Rosauro Varo, presidente de GAT inversiones..



Roda Hafner y Luis Miguel Marín Rubio



El presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla Francisco Herrero, los empresarios Rosauro Varo y José María Pacheco



ARTE
Y GASTRONOMÍA

Calle Tomás de Ibarra, 10
41001 Sevilla, España
654 97 97 35
955 19 33 85

JOSÉ JUAN MORALES FERNÁNDEZ, NUEVO PRESIDENTE DE ANCCE



José Juan Morales (Sevilla, 56 años) es ganadero de caballos Pura Raza Española desde 2001, ha formado parte de diferentes órganos de gobierno de ANCCE en los últimos 12 años, y es el actual vicepresidente del Real Club de Enganches de Andalucía.

TORNEO DE GOLF Y TÓMBOLA BENÉFICA EN EL CLUB PINEDA



El Real Club Pineda de Sevilla ha acogido el V Torneo de Golf Casas en el Sur en el que se han dado cita más de 140 participantes de Sevilla y que este año ha estado dedicado a beneficio de la asociación Nuevo Futuro Sevilla.

ENTREGA DE LOS PREMIOS DE LA EXHIBICIÓN DE ENGANCHES

La Real Maestranza de Caballería de Sevilla ha acogido la entrega de los trofeos a los ganadores de la XXXIII Exhibición de Enganches.



MEDALLA DE ORO PARA EL DR. BARTOSZ KOSMECKI



Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo otorgado por la Asociación Europea de Economía y Competitividad para el Dr. Bartosz Kosmecki -Director Médico de las Clínicas Verkomed, reconocido como referente de la Medicina Estética.

BEATRIZ MONTERO EN LA VI EDICIÓN DÍA MÁGICO BY FIMI

Día Mágico by FIMI da respuesta a las inquietudes de un grupo de empresas que conforman el núcleo-líder de comunión y ceremonia.



CENA EN EL HOTEL MERCER

La gastronomía del María Luisa, en el Hotel Mercer de Sevilla, ha sido concebida por el chef sevillano Rafael Liñán, mano derecha del chef Rafa Zafra en "Heart Ibiza" y que también participó en la apertura del restaurante "ESTIMAR" en Barcelona. Su propuesta pone e relieve la cultura gastronómica andaluza, con productos locales de primerísima calidad: Una de sus apuestas es el Menú "Estimar", donde el mar y los productos de primer nivel se dan la mano.



CON UN ENTORNO ESPECTACULAR TODO SABE MUCHO MEJOR

Fotografía realizada en el Restaurante Abades Triana.

¿VER O SENTIR?

Una ventana a nuevos sentidos

Frente a la Torre del Oro y sobre el río Guadalquivir, se encuentra Abades Triana. Un espacio único totalmente acristalado para disfrutar de la gastronomía con todos los sentidos.



ABADES TRIANA
centro de restauración



CONFITERIA Y PASTELERIA

La Campana

CATERING

El sabor de toda la vida. Desde 1885

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

