

# Escaparate

Revista Social del Sur de España

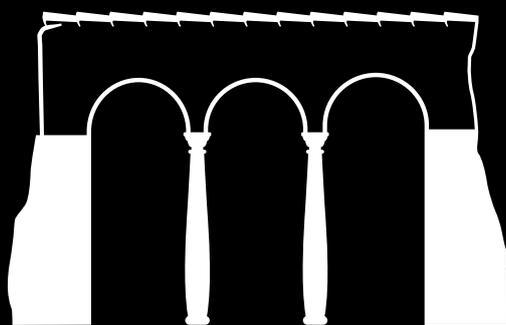
[www.revistaescaparate.com](http://www.revistaescaparate.com)

Junio, 19 ● n°148



Victoria  
Federica  
de Marichalar  
"reina"  
en Sevilla

Especial  
Restauración



FINCA  
SANTA CLOTILDE

BODAS EVENTOS MOMENTOS



[www.fincasantaclotilde.com](http://www.fincasantaclotilde.com)

Ctra. N IV, Km. 564,5 (Los Palacios y Villafranca). T: 639 273 848 / [eventos@manolomayo.com](mailto:eventos@manolomayo.com)

## Dirección

**MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN**

[direccion@revistaescaparate.com](mailto:direccion@revistaescaparate.com)

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

## Fotografía

JAVIER COMAS

TOMÁS QUIFES

LUIS MANUEL JIMÉNEZ

ANÍBAL GONZÁLEZ

RAÚL CARO

FRAN SANTIAGO

LAURA SÁNCHEZ BUZÓN

## Redacción

JAVIER COMAS

## Redes Sociales

MARTA VIVAS

## Diseño y Maquetación

MARATANIA

[www.maratania.es](http://www.maratania.es)

## Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102

[direccioncomercial@revistaescaparate.com](mailto:direccioncomercial@revistaescaparate.com)

## Reparto

VIASER

## Edita

Sevilla No Madeja Do S.L.

## Impresión

EGONDI

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.



Victoria Federica de Marichalar

**Foto Portada:** Laura Sánchez Buzón

TWITTER: @escaparaterevis  
FACEBOOK: revista\_escaparate  
INSTAGRAM: revista\_escaparate



# SUMARIO 149

## 6 | ENTREVISTA

Los hermanos José Duarte  
y Francisco Lobo de Vasconcellos

## 14 | NECROLÓGICA

Pitita Ridruejo

## 16 | DE PUERTAS PARA ADENTRO

La Casa de Santiago

## 24 | POR LAS CALLEJUELAS

Arcángel, cantaor

## 28 | REPORTAJE

Centro de Negocios de la Torre de los Remedios

## 32 | ESPECIAL RESTAURACIÓN

## 42 | REPORTAJE

Veinte años de amor real

## 44 | ESPEJO



# La España de Kichi

**"Vivimos en una nación que encumbra a quienes fueron la peste de otras épocas"**

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

[direccion@revistaescaparate.com](mailto:direccion@revistaescaparate.com)

[@niebladeltoro](https://www.instagram.com/niebladeltoro)



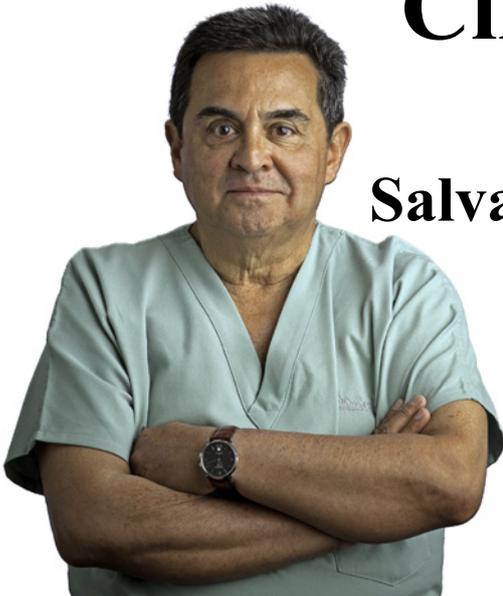
Escribo estas palabras bastante confundido y sin cesar en el empeño de comprender qué pasa ahí fuera. Últimamente no entiendo nada de lo que sucede. Quiero identificar las claves pero no atino. Llego a pensar que vivo en un mundo paralelo. Palabra de honor. Leo las noticias y me entero que dos mil quinientas personas votaron en Andalucía a la candidatura de Puigdemont en las últimas elecciones. Los que pactaron con terroristas pasados a la política arrasan en las urnas. Una ciudad como Barcelona, que siempre fue la más cosmopolita del territorio nacional, se atrinchera en el independentismo republicano radical. Un buen número de votantes de centro derecha han votado a la izquierda en mi ciudad. En la cuna del liberalismo como es Cádiz gana un individuo destacando en su discurso que ha parado a los “fachas”. A estas alturas manejando esos discursos es de traca. Miren ustedes el Congreso de los Diputados. ¡Ojo! Usen gafas para no perder detalle. ¿Se acuerdan cuando ser diputado o ministro era algo aspiracional de una elite intelectual? En él ocupan asiento, porque así lo hemos votado, unos presos que han dado un golpe de Estado a nuestro propio país por ejemplo y por imperativo legal. Llámeme exagerado pero hasta ahora no he dicho ninguna mentira. Joseph de Maistre sostuvo “que cada pueblo o nación tiene el gobierno que merece”. Años después, el francés André Malraux la modificó para aseverar que “no es que los pueblos tengan los gobiernos que se merecen, sino que la gente tiene los gobernantes que se le parecen”. Si

tomamos de referencia esta sentencia última... ¡qué feo somos! ¡Qué catetos! En todos los aspectos. Quizás el que está equivocado soy yo y mi percepción distorsiona la realidad política actual, pienso que no. Por ello no puedo evitar lo que está pasando en el mundo al revés y mirar a otro lado para dedicarme como cada mes a soltarles la parrafada de inteligencia emocional y positividad en vena para lidiar el día a día a lo que les tengo acostumbrados. Este mes me sale dejarles por escrito mi desazón, incompreensión, por si tiene a bien mandarme un email y me saca de este atolladero de dudas. La parte positiva de estos días que emprendemos es que al menos en una temporada nos desintoxicaremos de tanta campaña política propiciada por tele maratones de elecciones de todos los tipos en tiempo récord. Vivimos en una nación que encumbra a quienes fueron la peste de otras épocas. Será que el mundo está cambiando, que no evolucionando y este es el pastel que nos toma comernos a los hombres y mujeres de nuestro tiempo y que nada tiene que ver con la España que nos cedió Su Majestad el Rey y unas mentes privilegiadas con pensamiento de Estado a los que fuimos niños en los ochenta. A colación de la retirada de la vida pública del Monarca haremos en la edición próxima un bonito reportaje sobre su prolífica vida y el Reinado más próspero de la Historia de España en señal de gratitud. Por mi parte nada más. En un mes nos volvemos a ver en la vuelta de esta esquina. Gracias por estar ahí. ●

# Clínica dermatológica

## Dr. Gabriel Serrano

### Salva tu piel del fotoenvejecimiento



El sol tiene múltiples beneficios para nuestro organismo: estimula la síntesis de vitamina D, disminuye la presión sanguínea y, entre otras cosas, actúa como antidepresivo. Aun así, una exposición solar irresponsable puede ocasionar graves problemas de salud.

Seguro que utilizas el limpiador, el serum y la crema todos los días. Pero, ¿también incluyes el fotoprotector en tu rutina diaria?

La piel tiene memoria, por eso es vital cuidarla desde la infancia. Para prevenir el fotodaño y el envejecimiento prematuro de nuestro órgano más grande, la protección solar debe formar parte de nuestra rutina de belleza durante todo el año, especialmente en verano.

Es imprescindible proteger nuestra piel de las radiaciones solares, pero también prevenir y reparar el daño que el sol ha causado en nuestras células. Para ello, además de aplicar un fotoprotector de calidad, los profesionales de la Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano recomiendan hacerse un peeling antes y después de los meses de mayor exposición solar para mejorar la calidad de la piel.



#### Antes del verano

Los antioxidantes son los grandes amigos de la piel, sobre todo en los meses de mayor exposición solar. Una opción perfecta para preparar tu piel antes de verano es **Ferulac Classic Peel**,

un peeling de Mediderma Professional Care que protege la piel del fotodaño gracias a su potente fórmula con ácido ferúlico y floretina. Además, aporta luminosidad, unifica el tono y reduce visiblemente la profundidad de las arrugas desde la primera sesión.

En esta época puede que la piel también necesite un extra de hidratación. Para estos casos, **Lactipeel** es el peeling ideal gracias a una composición con ácido láctico y ácido pirúvico que potencia la hidratación, exfolia y aumenta la suavidad en tu piel.

#### Después del verano

La Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano también aconseja este tipo de tratamientos después de los meses de verano. La exposición solar continuada puede acelerar el fotoenvejecimiento cutáneo, ocasionando manchas y arrugas prematuras.

El peeling **DNA Recovery** es el tratamiento ideal para reparar el daño solar. Su completa fórmula antioxidante, basada en el ácido ferúlico, también proporciona una acción antiedad intensiva. Además, es un peeling suave que no provoca pelado y puede realizarse con mayor frecuencia.

Otra alternativa para renovar la piel después del verano es **Ferulac Peel Plus**. Tiene una de las fórmulas más potentes ya que combina el ácido ferúlico, y la



floretina, ácidos frutales y retinol para combatir los daños que el sol ha causado en nuestra piel. En solo una sesión, unifica el tono y aporta hidratación, firmeza y luminosidad.

Y si lo que más te preocupa son las manchas, el peeling **Melases TRX**, con ácido tranexámico, es el despigmentante perfecto incluso en casos de hiperpigmentaciones de componente vascular. Además, **Melases TRX** posee un alto poder exfoliante, unifica el tono de la piel y proporciona un efecto revitalizante.

Este tipo de tratamientos son imprescindibles para mantener y preservar la salud de nuestra piel, sin olvidar, como ya hemos dicho, el uso diario del protector solar.

Además, recomendamos visitar al dermatólogo al menos una vez al año y siempre que observes algún cambio notable en tu piel.

Ponte en manos de los mejores profesionales en la Clínica Dermatológica Dr. Gabriel Serrano y protege tu piel de los efectos negativos del sol.



# Los hermanos José Duarte y Francisco Lobo de Vasconcellos

## “Iberia se está unificando de forma muy soldable”

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

**E**n mitad de un paisaje idílico, con el aroma a mar que todavía es campo y en pleno corazón del Alentejo portugués, la familia Lobo de Vasconcellos recibe a la Revista Escaparate en su “Casa de Santiago”. Una estancia con todo el sabor del gusto portugués, reconvertida en hotel exclusivo y situado en la parte más alta de la localidad de Santiago do Cacém. José Duarte y Francisco son dos de cinco hermanos que forman parte de la historia de Portugal anclada en sus raíces más auténticas. Descendientes de ilustres terratenientes y militares, se enorgullecen de su cercanía a la Casa Real portuguesa de la que son “leales servidores” gracias a su “admiración” por la familia Bragança. Su abuelo fue gobernador de Castelo Branco cuando se produjo la revolución en el país. Vieron el funeral de Franco a color mientras sus padres les prohibían mirar la televisión portuguesa en aquellos difíciles años de la Revolución de los Claveles. Empresarios de referencia en el país luso. Tienen amistad con los Reyes de España y en su casa se guardan tesoros como los gemelos que llevaba el Rey Carlos I de Portugal cuando fue asesinado de un disparo en 1908. Entramos en una casa historia, la de Lobos de Vasconcellos.







### **¿Dónde nos encontramos?**

Esta es una casa Colegiada de los Caballeros de la Orden de Santiago. Se derrumbó con el gran terremoto de Lisboa de 1755 y en 1797 se recuperó junto la iglesia de arriba. En 1803, el Conde de Bracial se hizo cargo de toda esta fortuna. Se sitúa en la parte más alta del pueblo, junto al castillo.

### **¿Cuáles son los orígenes de su familia?**

Nuestra familia está en Santiago desde hace 600 años, pero Lobo de Vasconcelos fue mi abuelo que se casó aquí con los Infantes de la Cerda, familia histórica de Santiago.

### **¿Qué hace única esta zona?**

Es campo, es costa, hay cerdo, pescado, fruta, cereales... Estamos al lado de Lisboa y muy cerca del Algarve, lo tenemos todo. Es la frontera del mar hacia el interior. El interior es más seco, más parecido a Extremadura; zonas de corchos, animales, ganado, ... De aquí hacia el mar, es más plana, muy verde, de pinares, de frutas...

### **Regresando a su linaje, ¿qué los caracteriza?**

Somos de familias de terratenientes, pero también de militares; de estar al servicio de la corona. Su origen es del norte, de Guarda, muy ligada al servicio al Rey.

**"Seguimos sirviendo a la corona portuguesa"**

---

**Y hablando de reyes, ¿cuál es la relación de los Lobo de Vasconcellos con la corona portuguesa?**

De servicio, seguimos sirviéndola. Nuestros abuelos, los dos, han sido presos por los republicanos, ahí se dice todo. Nuestro bisabuelo y abuelo eran militares y ayudantes de campo de Don Carlos y Don Manuel. Cuando la Familia Real fue al exilio, seguíamos siendo leales servidores de la Casa Real. Hay muchas fotos de la Familia Real aquí con la nuestra. Su hijo, Don Alfonso, viene a cazar aquí con nosotros, es un buen amigo. No recordamos no conocer a un Duarte. De muy pequeño, íbamos a saludar a su padre y a visitarlos en sus vacaciones en el Algarve.

**¿Hay quién echa de menos la monarquía en Portugal?**

Toda la gente respeta la monarquía y la historia de Portugal. Tienen mucho orgullo de ella. Ahora, no es algo que esté en debate. Pero, la figura de Don Duarte y su mujer Isabel, otorgan consenso a todos. La gente, tanto de izquierda como de derecha, le respeta muchísimo, es una figura muy querida de Portugal. La boda Real fue récord de audiencias en el país. Aquí en este pueblo, que son comunistas, han recibido tanto a él como a Pablo de Grecia con honores.

**"El Rey Don Felipe es sencillo, bueno y simpático. Estás con él y es una persona totalmente normal"**

---



**Conocedores de la actualidad portuguesa, ¿cómo está el país?**

Como toda Europa, confusa. La gente vive mejor, pero la deuda sigue subiendo. Sí es verdad, que en toda esta zona no hay nadie para trabajar. Buscamos gente en los centros de empleo y no encontramos a nadie, hay pleno empleo. A nivel político, hay que cuidar los partidos tradicionales, como puede pasar en España. Los extremos son un riesgo. Y eso que aquí no existen las autonomías como en España...

**¿Y España?**

España tiene un problema mayor, estamos muy preocupados con eso. Esperamos que España siga una e indivisible.

**Suponemos que hablan de Cataluña...**

Sí. Pero el Rey está haciendo un papel que ninguno lo desea pero que es estupendo. Es el más preparado de la historia, uno de los más de Europa y tiene un papel muy difícil para mantener todo unido.

**¿Cómo ven desde fuera un posible fin de esta situación?**

-José Duarte: Creo que lo peor ya pasó. No se van a separar en los próximos años y creo que la gente se cansará, debe ser muy incómodo vivir así.

-Francisco: No estoy de acuerdo, creo que aquello seguirá creciendo, desgraciadamente.

**¿Conocen al Rey Don Felipe?**

Sí. Es encantador. Tenemos varios amigos en común, españoles y portugueses. Sencillo, bueno y simpático. Estás con él y es una



persona totalmente normal. Es impactante porque es muy alto y muy guapo, pero te trata igual. Le gusta disfrutar.

**¿Qué anécdotas recuerdan junto al Rey?**

Es muy divertido. Tengo una anécdota que estaba en casa del Príncipe en Mallorca. El vino a cenar con la Princesa Letizia –todavía no eran reyes- y no vino

ninguno de seguridad, una discreción... Otra vez que fui a su casa a Son Vent, en Mallorca. Había estado cenando en el barco del Príncipe de Noruega y dijo: “¡Vamos a casa de mi primo!” Llama a la puerta y abre Don Felipe que dijo: “¡No os estaba esperando!”. El Príncipe se puso a buscar los hielos y vasos y no los encontraba. Le dije: “¡Qué Prín-

cipe es este que no tiene ni hielos ni vasos!”. Todos nos reímos. Él mismo actuaba en su casa como una persona normal, que es lo que es, sencilla.

**¿Conocen Sevilla?**

Soy un enamorado de Sevilla, tuve que ser sevillano en otra vida (José Duarte). La música, la gente, la fiesta, los trajes... Voy todos los años a la Feria. Un día

**"En el Alentejo estamos al lado de Lisboa y muy cerca del Algarve, lo tenemos todo"**



intenté hacer un doctorado de arquitectura en Sevilla, pero no tuve suerte, pero quería estar dos años en Sevilla, pretendiendo que estudiaba (Francisco) (risas). Es el opuesto de Portugal, vive la gente en la calle y aquí no. Sevilla es España. Sí alguien habla de España fuera, está hablando de Sevilla. En Sevilla se divierte mucho la gente de traje y corbata.

### Un personaje histórico que sea referencia para ustedes.

Nelson Mandela, significó la paz y el perdón. Y Winston Churchill, un gran político.

### Volviendo a España, ¿qué futuro le ven a la monarquía?

Don Juan Carlos preparó muy bien a su hijo y Don Felipe hará lo mismo con su hija, adaptada a

los tiempos modernos. Mirando al futuro, el problema no es grande visto desde aquí. De hecho, el Rey es la solución para España a lo de Cataluña. La monarquía es un garante de independencia, imparcialidad, estabilidad y de mirar al futuro conectado al pasado. El Rey de España, como los otros Reyes de Europa, entienden muy bien su papel.

**"La monarquía es un garante de independencia, imparcialidad, estabilidad y de mirar al futuro conectado al pasado"**



¿Y el de España y Portugal cooperando juntas?

Voy a decir una cosa que me encanta y le digo todos los que vienen aquí como Don Pedro de Borbón y Álvaro de Marichalar: Treinta o cuarenta años atrás, los unos pensaban mal de los otros y ahora, a los portugueses nos encanta España y a los españo-

les, Portugal. Gracias a la Unión Europea. Con todas nuestras diferencias, Iberia se está unificando de forma muy soldable. España se está volviendo al Atlántico y Portugal, al mediterráneo.

**Pero esos tiempos acabaron, ¿no?**

Gracias a Dios. La gente no conocía Portugal, era el pariente pobre. Me acuerdo ir muchísimo a

Madrid y allí no conocían Lisboa. Pero, me siento mucho más en casa en Sevilla que en Madrid y que me perdonen mis amigos de allí (José Duarte). Tenemos una conexión especial con Andalucía.

**Un brindis por Portugal, por España, por el Rey y por la historia**

**¡Por ellos! ●**

---

**"Sí alguien habla de España fuera, está hablando de Sevilla"**

---





# Hasta siempre, Pitita

TEXTO: MARIO NIEBLA DEL TORO

FOTOS: RAÚL LORENZO

Todo el mundo le llamaba Pitita pero su nombre era Esperanza Macarena, porque es a Ella a quien la madre le pidió un Jueves Santo que viniera al mundo y por Ella nació un 1 de diciembre. Muere a los ochenta y ocho años Pitita Ridruejo. Un icono de la alta sociedad española, una señora de una personalidad arrolladora, intelectual de lo espiritual, escritora, pero sobre todo una buena mujer, cultivada por una rica vida de viajes y tratando a personalidades de todo el mundo como a la Reina Isabel II, Santa Teresa de Calcuta, Andy Warhol o Federico Fellini. Pitita estudió Literatura Inglesa en Belmont, Inglaterra, y en la Universidad de Ginebra. Durante unos años, ella y su marido, con quien se casó el 24 de junio de 1957, vivieron en Filipinas donde fueron nombrados embajadores. Regresaron a Madrid en 1984 y se instalaron

definitivamente en la capital el matrimonio tuvo tres hijos: Ana, Carlos y Claudia. A lo largo de su vida Pitita se centró en la pintura con la que alcanzó gran éxito tras su mudanza a Roma en 1967, al igual que su marido que también fue muy aficionado a esta arte.

Aristócrata, viuda desde 2016 del diplomático Mike Stilianopoulos. Recordada será por siempre por el estudio de las apariciones marianas desde que se le apareciera la Virgen María durante una visita a la vidente Amparo Cuevas, habiendo visitado todos los lugares donde habían sucedido este tipo de hechos. Sobre el mundo espiritual fue una de sus obras y La Virgen María y sus apariciones otra de sus más reconocidas. Su importante casa de la madrileña calle Fomento fue durante años lugar de encuentro de la sociedad española de todos los ámbitos.

Volviendo a la Macarena, siempre que venía a Sevilla iba a visitar a la Virgen de la Esperanza. Celebró sus bodas de oro como hermana de la cofradía.

Tenía veintiséis años cuando la conocí. Por un concierto que se celebraba en su casa organizado por el Gobierno de la Comunidad de Madrid. Al poco tiempo allí mismo me recibió para hacerle para esta revista una inolvidable entrevista. Una casa llena de recuerdos, reflejo de experiencias y grandes momentos vitales. Muy pronto entablamos una bonita amistad y eran frecuentes sus llamadas.

Asistió varios años a los premios anuales de Escaparate. En 2010 fue distinguida con el Premio Escaparate de la Elegancia por motivos obvios. Clasón de señora. Persona importante en las mejores acepciones de la palabra. Descanse en paz. ●



DE PUERTAS  
PARA ADETRRO

# La Casa de Santiago

TEXTO: RAMÓN VERGARA  
FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



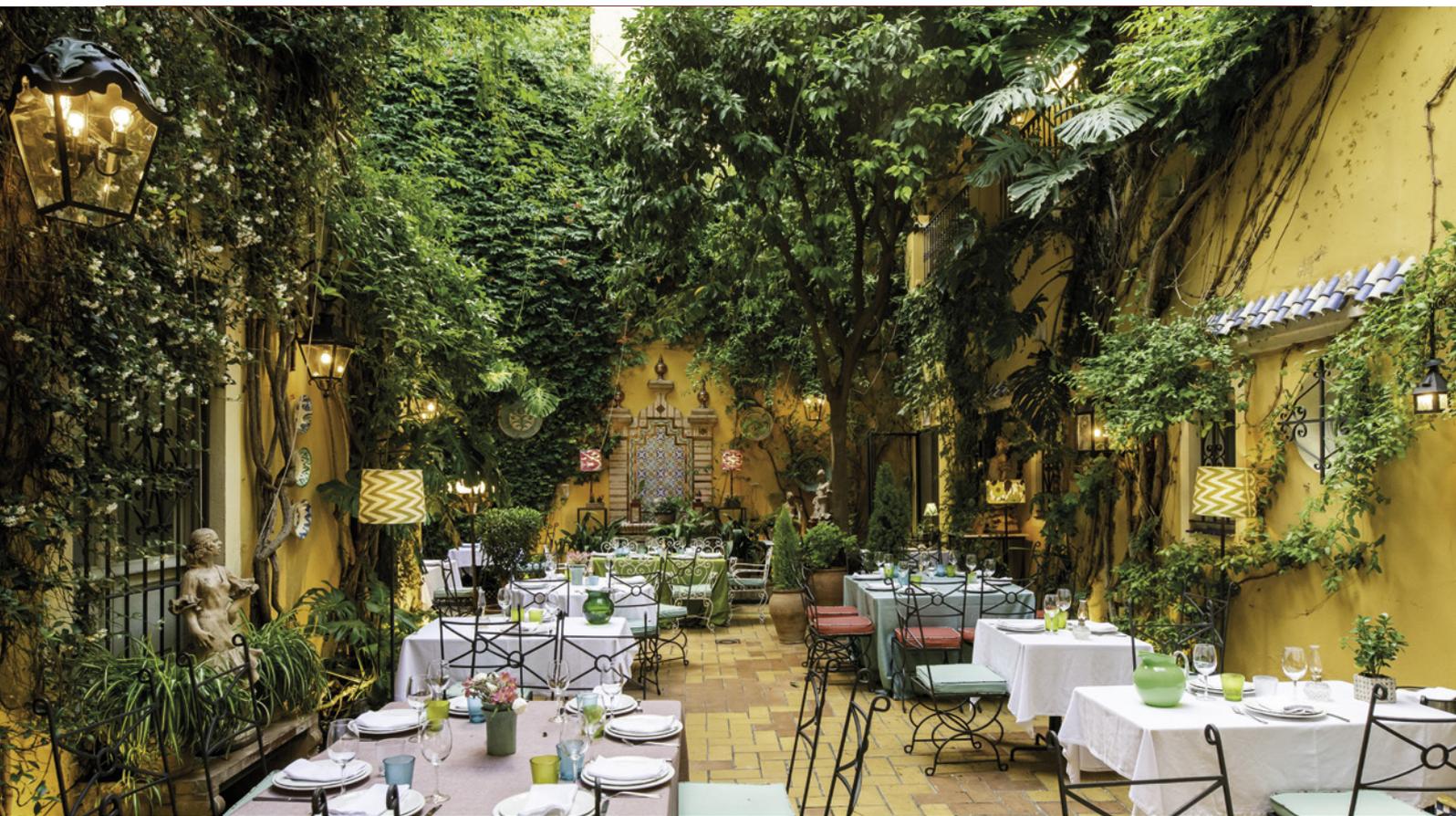


**E**n un emplazamiento estratégico de la Costa Alentejana, en la cima de una colina, la Casa de Santiago mira al futuro, desde que los dos hermanos Jose Duarte y Francisco Lobo de Vasconcellos, tomaron la idea de diseñar un lugar único para el alojamiento de huéspedes en la casa que heredaron de sus padres. Un turismo exclusivo y personalizado que mantuviera la esencia, el esplendor y el servicio de la casa familiar ubicada en la Rua Condes de Avelaz, bajo el castillo construido por los musulmanes en torno al S. VIII. La casa posee una importante recopilación de recuerdos familiares y debido a su vinculación familiar con la Corona de Portugal, una valiosa colección de elementos históricos. El resto del mobiliario, vajillas, alfombras y otros objetos decorativos se mantienen intactos.

La Casa de Santiago cuenta con una historia fascinante. De origen medieval, tras la toma de la ciudad por el control cristiano por el Rey Don Alfonso II, éste se la entrega a la Orden de Santiago. Su ubicación fue un lugar histórico fundamental en el Alentejo portugués, y fue construída por los caballeros de la Orden de Santiago y la Espada. Originariamente albergó una colegiata donde vivían los frailes de la Orden de Santiago, que se ocupaban de la iglesia que linda con la casa, que tras quedar en ruinas y prácticamente abandonada debido al gran terremoto de 1755, fue vendida a finales del S. XVIII por el prior que estaba rehabilitando la iglesia para dar paso a reconstrucción total del edificio.







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

*Manolo León.*  
Sovilla 1986

· RESTAURANTES & CATERING ·

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





I Love  
Wedding  
SEVILLA

**14 de Junio**  
de 12:00 a 21:00h.

Museo de Carruajes de Sevilla  
Plaza De Cuba, 10

El Evento de tu Boda

Un Evento exclusivo donde podrás contactar con los mejores proveedores de Sevilla para que tu boda sea única y exclusiva. Solicita información a través del mail [iloveweddingevento@gmail.com](mailto:iloveweddingevento@gmail.com) o a través de los teléfonos 854 881 670 - 669 149 627

ORGANIZA

De Albero Bodas & Eventos. Calle Antonia Díaz, 27. 41700 - Dos Hermanas (Sevilla)  
Tfno: 854 881 670 / 669 149 627 [www.dealbero.es/](http://www.dealbero.es/) [marketing@dealbero.es](mailto:marketing@dealbero.es)

De Albero  
BODAS & EVENTOS



SÍGUENOS EN NUESTRA REDES  
Y ESTARÁS INFORMADO



**T**ras la reforma, el prior vende la casa a Francisca Teresa de Sao José, y tras varias sucesiones en la familia, pasa a ser propiedad del Conde de Bracial, un importante terrateniente y benefactor de la localidad, que hereda toda la fortuna y la casa. Pasado el tiempo, cuando los segundos Condes de Bracial mueren sin descendencia, la casa es heredada por su sobrina, que a su vez era prima y la ahijada de éstos; Maria das Dores Cabral Parreira y el capitán de caballería Antonio Lobo de Vasconcellos, abuelos de los actuales propietarios. Sin duda una historia fascinante, en uno de los rincones más puros que quedan en la Península Ibérica, lugar de encuentro con la historia, con artistas y con un estilo de vida genuino.

La Casa de Santiago.

[www.casadesantiago.pt](http://www.casadesantiago.pt) ●

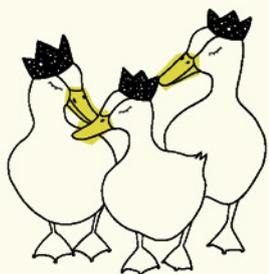


**ABRE TU TABERNA POR TAN SOLO 65.500 €\***

\*Más obra civil

[tabernaelpapelon.com](http://tabernaelpapelon.com) ·   · Tlf. 954 411 465

**TABERNA  
EL PAPELÓN**



# PRINCI.PICO

MOJA PAN Y BEBE

En el Parque de los Príncipes  
Virgen de la Oliva, s/n, 41011 Sevilla

☎ 672 684 051

f Princi.Pico Terroza



POR LAS  
CALLEJUELAS

# Arcángel, cantaor

“Soy una consecuencia de mi tierra”



**P**osa para el fotógrafo en las históricas paredes del Mesón Don Raimundo, en pleno corazón de Sevilla. Se siente como pez en el agua pisando la madera de escenarios añejos, como las voces de Alosno que han acunado al flamenco más auténtico que ha parido Andalucía desde que la memoria recuerda y en los libros se cuenta. Su rostro es más que reconocible en este mundo, hijo de alosneros de raza que lo alumbraron hace cuarenta y dos años. En 1998 se destapó con la raza de un joven que quiso comerse el mundo con la voz de los mejores, con el corazón de los grandes y con el alma de maestros como Enrique Morente. Francisco José Arcángel Ramos es producto de su tierra, como el mismo se define en esta entrevista. El aire de Huelva que se cuele en sus tonos, donde el fandango huele a ría y a mar, a campo y a Andalucía. Así piensa y así repasa sus años.

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

**“Ahora se hacen cosas que banalizan el mensaje del flamenco; pero a nivel de difusión, promoción y concienciación social, está mejor que nunca”**



**¿Cómo le va la vida a Arcángel?**

Si hacemos una media, considero que bien. Contento con lo que voy consiguiendo. Pero, como en todos los casos y familias, siempre hay alguna goterilla. Afortunadamente, la pena no supera a la alegría. Estoy en un momento de mi vida muy bonito en el que estoy intentando afianzarme un poco más.

**¿Y ha sido agradecida con usted?**

Sin duda alguna. Tengo la suerte de poder vivir de lo que me gusta y poder haberme planteado una carrera de lo que me encanta. Con eso, ya me parece que en cierta manera ha sido agradecida. En el plano familiar, sí tengo muchas lagunas, porque la pérdida de mis padres es algo en lo que la vida me ha golpeado

duramente. Pero soy afortunado, tengo una familia bonita e hijos preciosos a los que quiero mucho.

**¿Cómo es Arcángel?**

Es difícil hablar de uno mismo y definirse, pero si yo tuviera que presentarme a alguien le diría que soy una persona que intenta disfrutar de la vida lo más que puedo, siempre desde el respeto;



## “La pérdida de mis padres es algo en lo que la vida me ha golpeado duramente”

que me gusta ayudar a los demás, el deporte... Siendo sincero, a veces soy un poco cabezota, no por defender las cosas porque sí, sino porque creo mucho en mis ideas. En general, soy una persona normal; no me llama la atención la fiesta, soy más de trabajo, de estar tranquilo, hogareño... Sobre todo, eso sí, enamorado y súper enganchado a mi afición, que es el flamenco.

**Hablando de flamenco, ¿en qué momento se encendió la mecha para dedicarse al cante?**

Ese momento te llega solo. En mi caso, lo que hacía era diver-

tirme con lo que me gustaba, que era cantar. No pensaba en nada más. Llegó un momento que, sinceramente, era más fácil seguir hacia adelante que darte la vuelta después de haber hecho tantas cosas y vivir tantas experiencias. Fue de manera regular, cuando me di cuenta, ya estaba metido en el ajo, ya era complicadísimo salirse y tampoco quería hacerlo. Algo que ya formaba parte de mí.

**¿Tuvo algún impulsor?**

En realidad no existió en mí esa figura, he trabajado con mucha gente y haciendo camino poco a poco.

**¿Y algún referente del que aprender?**

Muchos. Creo que lo más bonito del mundo es la humildad, pero no humildad entendida como un sentimiento de pena sino de saber uno quién es y no utilizar nada en contra de nadie. Nadie es imprescindible en esta vida y nunca se acaba de aprender. He aprendido de casi todos, pero si tengo que mencionar a alguien, es a Enrique Morente.

**Es un debate que plantean muchos flamencos en esta época. Los tiempos cambian y las modas musicales también. Por eso, le**



## “Es un orgullo que la gente piense en ti cuando se acuerden del fandango”

**pregunto: ¿Está denostado el flamenco en la sociedad?**

No, al contrario, está mejor que nunca. Es verdad, que con el afán que se tiene de que llegue a más público y a más gente, se hacen cosas que banalizan el mensaje del flamenco; pero a nivel de difusión, promoción y concienciación social, está mejor que nunca.

**Nació en Alosno, la tierra del cante por antonomasia. ¿Qué hay de ella en usted?**

Yo soy mi tierra, soy una consecuencia de mi tierra. Afortunadamente he nacido en Huelva, que tiene una diversidad melódica increíble, de la que hemos bebido todos los que hemos salido de aquí. Además, en los últimos tiempos, han salido muchos compañeros de Huelva, cosa casi

inexistente antes en el flamenco. El cante de mi tierra lo llevo conmigo todos los días.

**Si le preguntara por ¿cuál es el palo del flamenco más difícil?**

Enrique Morente dijo: “El cante más difícil es el que peor se te da”. Hay cantes que se les presupone una dificultad, pero depende tanto del que la ejecuta...

**Entonces, ¿qué opina de los que encasillan a Arcángel con el fandango?**

Es inevitable que la gente cuando piense en ti, lo primero que piense sea en eso. A mí no me molesta, hubo un tiempo que, a lo mejor sí, pero creo que la gente sabe lo que uno hace y es un orgullo que la gente piense en ti cuando se acuerden del fandango.

**Entonces ha conseguido que se asocie su nombre a un estilo...**

A mí me agrada que sea así, es muy bonito

**¿Qué proyectos tiene entre manos Arcángel?**

Estoy preparando el siguiente disco que va a salir en 2020 del que no puedo avanzar mucho porque aún estamos pensando cómo enfocarlo. Conciertos de verano tengo bastantes y estoy con muchas cosas por delante.

**Y en esos conciertos, ¿cuándo estará en Sevilla?**

En Sevilla estaré en noviembre.

**¿Qué le pide al futuro?**

Felicidad y que las cosas salgan bien, lo único que quiero. Mi necesidad pasa por sentirme bien conmigo mismo y que seas capaz de generarle alegría a los demás. ●

*“Agradecimientos al Mesón Don Raimundo”*

# El Centro de Negocios de la Torre de los Remedios amplía sus estancias adaptadas al siglo XXI



**E**l espacio ya cuenta con 3.500 m<sup>2</sup>, tres plantas completas y más de 80 despachos para desarrollar cualquier campo de negocio con las garantías del único espacio de negocios cinco estrellas de Andalucía.



«En nuestro siempre objetivo y afán por adaptarnos, a las demandas actuales de espacios de trabajo de nuestros clientes y a los cambios que están aconteciendo en este sector, hemos acometido una importante inversión en espacios comunes premium y en actualizar la tecnología de todos nuestras salas», así lo asegura su directora Beatriz Calvo en esta entrevista en la que ha dado a conocer a Escaparate las nuevas estancias del centro. De los 1.200 m<sup>2</sup> con los que arrancó TRBC en 2013, el espacio ya cuenta con más de 80 despachos para alquiler distribuidos en 3.500 m<sup>2</sup> y tres plantas completas. «El pasado mes de abril, inauguramos en la 9ª planta de la Torre, 250 m<sup>2</sup> dedicados a office comedor, cocina y zonas de descanso, al que acceden todos nuestros clientes de oficinas y despachos. Estos espacios se suman a los ya existentes; la magnífica Terraza Lounge y los

office vending de TRBC». Un lugar con zonas de uso común Premium únicas en Sevilla.

Además, «contamos con nuevas salas de reunión, equipadas con pantallas Smart TV “The Frame”, la combinación perfecta entre arte y tecnología.

También a nuestras aulas se les ha dotado de nuevo equipamiento como la pantalla de 82” instalada en el Aula de Formación y el funcional mobiliario de la Sala de Formación, dotada con sillas de pala, pantalla Smart TV y pizarra blanca, ofreciendo al cliente la flexibilidad de configurar los espacios en función de su tipología de evento. Todo ello es garante del esfuerzo de todo un equipo de profesionales por estar a la altura de una distinción tal, como ser los únicos con categoría 5 estrellas en Andalucía, y gracias a la confianza de más de 100 empresas que actualmente tienen servicios contratados con TRBC», destaca la directora.

## Flexibilidad para el cliente

Espacios modernos y, algunos, para el uso de todos los inquilinos de la torre, como el nuevo de la novena planta. Zonas de esparcimiento, referencias de este centro. A esto se suma la importante reforma del aula de formación, los más de 20 nuevos despachos privativos con la posibilidad de alquilar desde un día hasta un mes de forma renovable. «No hacemos contratos anuales, pensamos siempre en la flexibilidad para el cliente», recalca Calvo.

Y es que «este tipo de actividad está destinada tanto para empresas afianzadas que quieren seguir creciendo como para autónomos jóvenes. Porque cuando el cliente entra en un despacho tiene todos los servicios incluidos, eso es fundamental a la hora de hacer un proyecto nuevo». Gracias a este éxito, «estamos a un 90% de ocupación en la torre». Para ello, «estamos en continuo crecimiento y en continuo cambio, porque los cambios sociales y económicos son rápidos».

## 5 ESTRELLAS, 5 RAZONES PARA VENIR A TRBC

### Flexibilidad

En TRBC «encontrarás las instalaciones perfectas para cubrir todas tus necesidades de espacios de trabajo, seas profesional, pyme o gran empresa. Despachos modernos y funcionales «que podrán albergar, los puestos que necesites, contando, además, con la última tecnología para trabajar. Podrás alquilar tu despacho, aula de formación, sala de reunión y espacios premium por horas, días, semanas o meses, sin costes adicionales ni ataduras contractuales a largo plazo. Tanto si empiezas tu andadura emprendedora, como si eres una empresa consolidada», comenta Beatriz Calvo.

### Instalaciones de primer nivel

El único Centro de Negocios 5 Estrellas de Sevilla. «Nuestras instalaciones y servicios de calidad superior, nos han hecho merecedores de esa distinción de la que muy pocos Centros de Negocios pueden presumir en Andalucía. Cuidamos hasta el último detalle para hacer que tu espacio de trabajo sea más eficiente y profesional».

### Profesionales al servicio de profesionales

«Un Centro de Negocios cinco Estrellas tiene que ofrecer un servicio cinco Estrellas a los profesionales que trabajan en él». En TRBC «tenemos para el cliente un equipo de profesionales específicamente cualificado para atender cualquier necesidad que te pueda surgir. Además, en nuestro Centro de Negocios estarás en un entorno 100% profesional, en el que desempeñar tu trabajo será más eficiente y productivo. Tener tu despacho u oficina en TRBC, no sólo te permitirá crecer empresarialmente captando clientes, sino que te facilitará el desarrollo de talento».



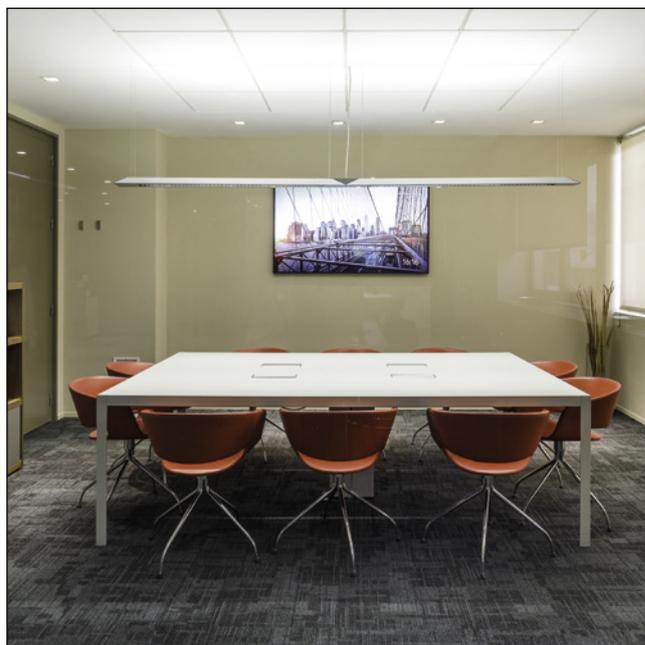
## La ubicación

«Las primeras impresiones importan: tu imagen es fundamental para conseguir la mejor representatividad y confianza de tus clientes. TRBC no sólo goza de una ubicación privilegiada en Sevilla, rodeado de servicios de restauración, entidades bancarias, correos etc., sino que pone a tu disposición toda una infraestructura de diseño, tecnología y eficiencia al servicio de los profesionales más exigentes», comenta Beatriz. Un espacio de trabajo situado en una de las arterias empresariales de la ciudad: República Argentina. Y en uno de los edificios más emblemáticos de oficinas: Torre de los Remedios. «Llegar hasta tu despacho u oficina en TRBC es sencillo gracias a las conexiones de bus, el metro, el carril bici habilitado en toda la avenida o en coche que podrás dejar en parkings a menos de cinco minutos».



## Oficina virtual

Es uno de los éxitos de este espacio. «Si tu oficina va contigo donde estés y no necesitas un espacio físico, puedes optar por una Oficina Virtual: tendrás la ventaja de contar con los servicios de correspondencia, recepción de llamadas, atención de clientes, acceso a zonas comunes, salas de reunión, etc., y la libertad de trabajar desde donde quieras. Contratando este servicio, no solo dispondrás de un domicilio fiscal, social y comercial para ti y tu empresa, representativo, sino que, además, tus visitas, llamadas, correspondencia y paquetería, serán siempre atendidas y recepcionadas en TRBC por nuestro equipo de profesionales». ●





Jusanchez cotan.f.  
1602.

*Pulpo asado con migas ibéricas, ajetes y salsa brava*



- Migas:**  
 4 dientes de ajo  
 50 g de manteca ibérica  
 10 g de pimentón de La Vera  
 50 g de chorizo ibérico  
 10 g de Jengibre  
 3 g de coriandro  
 50 g de morcilla ibérica  
 1 g de pimienta negra  
 50 g de tocino de jamón ibérico  
 1 Cayena  
 200 g de pan de hogaza asentado  
 3 g de comino  
 AOVE  
 Sal
- Salsa brava:**  
 6 tomates rojos  
 8 ajetes  
 Aceite de oliva suave  
 1 Cebolla
- Otros:**  
 1 pulpo descongelado de 4 kg

TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
 SEVILLA

En una olla con abundante agua cocer el pulpo 15 minutos por kilo. Sacar del agua con mucho cuidado y dejar enfriar estirado a temperatura ambiente, separas los rejos y quedarnos con 4 porciones de 180 gr.

Para la salsa pochar por orden el ajo y la cebolla y añadir el tomate rallado. Dejar cocinar durante 1 hora al menos, hasta que casi empiece a agarrarse. Añadir las especias y dejar infusionar 12 horas. Retirar el jengibre, poner a punto de sal y trituramos en la thermomix.

Picamos lo más fino posible las chacinas y el pan. Fundimos la manteca e incorporamos el ajo, las chacinas picadas y el orégano. Dejamos confitar a fuego lento 20 minutos. Añadimos el pan y freímos hasta que estén crujientes.

Marcamos en la brasa los rejos de pulpo y los terminamos al horno. Los acompañamos de la salsa brava, dos cucharadas de migas y dos ajetes confitados.



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

*Descargamento de atún rojo salvaje de almadraba marinado con fondo de ajo blanco y huevas de salmón*



- 150 g de descargamento de atún rojo salvaje  
 70 g ajo blanco  
 5 g uvas pasas  
 4 g wasabi  
 1 yema de huevo  
 2 g cilantro fresco  
 10 g miel  
 5 g de lima  
 5 g zumo de mandarina  
 5 g, de soja

Elaboración

Cortar el atún en dados y se macera con todos los ingredientes que se irán agregando y ligando de uno en uno. Se deja marinar cinco minutos.

Emplatado

Verter el ajo blanco en un plato hondo, con un molde sobre la sopa fría se emplata el marinado, previamente escurrido. Terminar con un top de huevas de salmón, y uvas pasas sobre el ajo blanco.



Restaurante  
**becerrita**

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

## *Tartar de caballa y manzanas asadas con espuma de ahumados y alga wakame*



Manzanas asadas al horno:

4 manzanas sin corazón.

40 gramos de azúcar.

40 gramos de Canela.

80 gramos de mantequilla.

1 vaso de vino blanco.

1 rama de Canela.

200 gramos de caballa ahumada.

Para la espuma de ahumados:

Mayonesa.

Miel.

Aceite de la caballa.

Almíbar de las manzanas.



### La Caldera

*Fines y Tapas*

Quitamos el corazón de las manzanas, y rellenamos con la mantequilla, el azúcar, la canela en polvo y la rama de Canela. Echamos el vino blanco por encima de nuestras manzanas. Meter al horno la bandeja con nuestras manzanas previamente preparadas a una temperatura de 180 grados durante diez minutos, pasado el tiempo de cocción retiramos del horno y dejamos enfriar para retirar la piel y cortar, seguidamente mezclar con la caballa cortada para el tartar. Para la espuma mezclamos la mayonesa, la miel, el aceite de ahumados y el Almíbar de nuestra cocción de las manzanas, batimos hasta conseguir una emulsión. Metemos la mezcla en el sifón, las cargas de gas y listo.

El montaje es fácil, todo picadito a cuadrados pequeños tanto la manzanas asadas como la caballa ahumada, en un molde y decoramos con las espuma.

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

## *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 patas 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

### Atuna patata



- Patata
- Ventresca de atún
- Aceite de oliva virgen
- Guindillas
- Ajo laminado
- Sal
- Pimienta
- Alga ogonori
- Harina
- Lima rallada
- Mantequilla de wasabi
- Salsa de parpatana:
- Parpatana
- Cebolla
- Pimientos verdes y rojos
- Ñora
- Vino blanco

Es una tapa *to take away* elaborada con ventresca de atún al ajillo, con una patata asada con mantequilla de wasabi, salsa de parpatana, algas con ogonori frita y ralladura de lima. Se mezcla todo y se come con cuchara.



*la Sal*

Doncellas, 8 - Sevilla - 954 53 58 46 + Urb. Atlánterra 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

*Las natillas del Conde*

Ingredientes:  
 1 litro de Leche  
 5 yemas  
 Canela en rama  
 Media cáscara de un limón  
 200 g azúcar  
 50 g de harina de fécula de maíz

El conde apócrifo de las natillas era un trabajador de la Campana. Entro aquí con catorce años y nació en 1893. Llegó a ser maestro obrador. Era el secretario de una peña humorística muy popular de los años 40, 'la del 77', donde le decían 'El Conde de las Natillas'. Se hacen por encargo y son un clásico de la confitería La Campana



Sierpes, 1-3, 41004 Sevilla - 954 22 35 70

*Pechugas de pollo al amontillado*

Ingredientes:  
 Un kg de pechugas de pollo  
 Seis dientes de ajos  
 Setas de temporada de bote o congeladas  
 Vino amontillado  
 Un vaso aceite de oliva virgen extra  
 Sal  
 Pimienta  
 Una Cayena

Las pechugas de pollo se doran un poco en una sartén con una gota de aceite bien caliente y se apartan (vuelta y vuelta )

Se sofríen los ajos con la Cayena y se añaden las setas hasta que se reduzca el caldo .se añaden las pechugas y el vaso de amontillado , la sal, la pimienta y se deja reducir el vino.

¡Listas para servir !



**Casa Morales**

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

*Crepe de carrilleras bañado en jugo trufado, parmesano y trufa*



**Para la masa de crepe:**

- 2 huevos
- 250 ml de leche
- 125 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 3 g de azúcar
- 2 g de sal

**Para el relleno:**

- 1 zanahoria
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de laurel
- Sal
- 2 kg de carrilleras
- Aceite de trufa

Estofamos durante una hora y media. Cuando la carrillera esté tierna, la separamos del estofado y desmigamos, añadiendo un diez por ciento de su propio jugo.

Espesamos el jugo de la carrillera hasta obtener una textura de napado. Aromatizamos con aceite de oliva.

Esta salsa resultante es la que usamos para napar nuestro crepe.

Por último, añadimos por encima parmesano rallado.

Decoramos con cebollino y sal de jamón.



Santander, 15, 41001 Sevilla - 667 73 59 89

*Sinfonía de tomate de Los Palacios de Manolo Mayo*



- 200 g de tomate natural
- 200 g de tomate frito
- 200 g de tomate seco
- 200 g de gelatina de tomate
- 200 g de tomate deshidratado



El tomate es uno de los símbolos más reconocibles de Los Palacios, y uno de los ingredientes que no falta nunca en una buena mesa palaciega. Para su elaboración, calentar 2.650 gr de tomate frito con sal y azúcar, y 60 gr de gelatina en agua para inflar; cuando esté disuelto, al congelador.

Después cogemos 300 gr de tomate cassé y 1 cucharadita de goma xantana, y al triturador. Para el confitado, 1kg tomate y 400 gr de azúcar a baja temperatura; hervir y hacer mermelada. Para el tartar de tomate aliñado, trocitos pequeños con cebolla, sal, orégano, tabasco, chilli sauce y alcaparras. Para el emplatado, cortar el tomate con gelatina y hacer una base.



**MANOLO MAYO**

Descubriendo sabores desde 1963

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

## *Tataki de presa ibérica braseada con verduritas salteadas al wok y crema de coliflor ahumada*

# KiBo

Gastronomía



Utilizamos presa Ibérica de Castaña la cual marinamos durante 48 horas en un baño oriental, (aceite de sésamo salsa de soja, salsa yakisoba lima y varias especias orientales).

Una vez Marinada marcamos a la Brasa, sellando el exterior y dejando crudo el interior.

*Para la crema de coliflor:*

Realizamos un fondo de patatas, cebollita, puerro y coliflor, trituramos y tamizamos para añadirle

aceite de humo, Ahumamos y reservamos.

*Wok:*

Cortamos en juliana cebolla morada, cebolla blanca, pimiento rojo, pimiento verde, lombarda y zanahoria.

Salteamos al Wok con salsa de soja negra y un toque de jengibre. Reservamos.

*Montaje:*

Sobre una cama de verduras al wok, montamos la presa braseada en corte Tataki, acompañamos de la crema de coliflor y adornamos con encurtidos.

**I LOVE KIBO.**

**Av. de la Innovación, 5, 41020 Sevilla - 955 12 29 39**

## *Paella de marisco con calamares, langostinos, almejas y Noodles salteados*



En Barajas 20 disfrutamos innovando, es por eso que, con los cambios estivales, elaboramos de forma creativa una nueva carta.

No solo una carta llena de productos propios de la época en la que nos encontramos, sino también la elaboración de platos que satisfagan el paladar de nuestro cliente. Pasar desapercibidos no es nuestra intención.

Nos apasiona la perfecta combinación entre la cocina tradicional y la cocina de hoy.

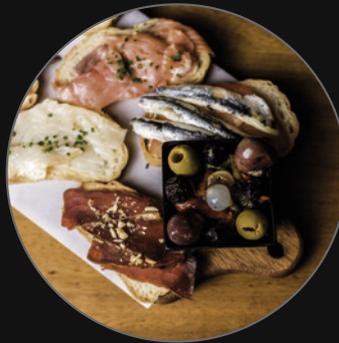
Aquí os dejamos una de las novedades de nuestra nueva carta: paella de marisco con calamares, langostinos y almejas. Además de nuestros auténticos noodles salteados con verduras, secreto confitado y salsa yakisoba.

# B20

tapas

Centro Comercial Torre Sevilla, Local 74, 41010, Sevilla - hola@b20tapas.com - Tlf. 676.890.693

*Nuestra gran variedad de tablas*



Nuestras tablas cuentan con la más exquisita selección de embutidos del país, encurtidos, como pepinillos, cebolleta o aceitunas prietas del Arahal 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 choricero de la Sierra Sur de Sevilla, morcilla del Andévalo, chicharrón chicanero 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**

*Pluma ibérica acompañada de ensalada, patatas y salsas y Papelones*



Taberna El Papelón es un concepto de restauración moderno que consigue recuperar el valor de “las antiguas tiendas de ultramarinos, abacerías o colmados” del siglo pasado. Conseguimos ofrecer una amplia variedad de cocina tradicional andaluza con la implantación reciente de un amplio surtido de carnes a nuestras cartas.

Un acogedor lugar donde encontrar jamón ibérico, más de treinta tipos de quesos, deliciosos ahumados y desde hace ya dos meses, tablas de carnes en muchos de nuestros establecimientos.



Una variedad de carnes ibéricas donde encontramos presa, pechuga de pollo, secreto y la que os mostramos en imagen, una apetitosa pluma ibérica acompañada de ensalada, patatas y salsas. El capricho de nuestros papelones como se puede apreciar en la imagen, compuesto de jamón ibérico, queso, morcilla, butifarra, chorizo y salchichón.



*Gambas al ajillo con aguacates*



Gambas  
Ajo laminado  
Aceite de oliva  
Guindillas  
Aguacates  
Sal

Restaurante & Tapas  
**VICTORIA8**

Se echa en la sartén el ajo laminado y se confita. Se echan unas cinco o seis guindillas. Con el fuego más fuerte se ponen las gambas. Se saca y se colocan en un plato con el aguacate servido a trocitos encima (el aguacate suaviza el picor de la guindilla). Se sala y lista para servir.

C/ Victoria, 8 - 954 34 32 30 - 661 67 70 61

*Tartar de salmón y aguacate con gazpacho andaluz*



Chef: Pepe Mateo



Se cortan a dados el salmón y el aguacate. Se hace un aliño de limón, ajo muy picadito, cebollitas frescas y aceite de oliva. Se sumerge en este aliño el salmón y el aguacate y se deja macerar durante cinco minutos. Se pone sobre un timbal y se riega con un gazpacho andaluz.

*Manolo León.*  
Sevilla 1986  
· JUAN PABLOS ·

*Manolo León.*  
Sevilla 1986  
· GUADALQUIVIR ·



*Arroz de Poularda con Socarrat y Mantequilla de Hierbas*



- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Poularda 1 pieza de 1,5 kg | Vino Blanco 0,100 lt       |
| Pimentón 0,020 kg          | Agua 1.200                 |
| Zanahoria 0,100 kg         | Pimiento amarillo 0,050 kg |
| Puerro 0,120 kg            | Pimiento verde 0,050 kg    |
| Tomate rama 0,120 kg       | Pimiento rojo 0,050 kg     |
| Romero ½ manojo            | Aceite oliva 0,050 lt      |
| Tomillo ½ manojo           | Boletus edulis 0,120 kg    |
| Cebollino ½ manojo         | Mantequilla 0,060          |
| Perejil ½ manojo           | Arroz carnaroli 0,400 kg   |
| Laurel 2 hojas             | Sal                        |
| Ajo 5 dientes              |                            |

**Barceló  
Sevilla  
Renacimiento**

Para el caldo despiezamos la Poularda reservando las partes nobles para el fondo del arroz y con la carcasa y recortes hacemos un caldo junto con el puerro, zanahoria, mitad del romero, mitad del tomate, laurel, la mitad del aceite de oliva, sal y dos dientes de ajo. Para la mantequilla de hierbas, ponemos la mantequilla en pomada y añadimos el cebollino, tomillo, romero y perejil, picados, le damos forma y dejamos enfriar. Para el arroz, picamos en Brunoise (dados de tres mm) los pimientos, ajo, tomate y fondeamos, agregamos la Poularda cortada en mirepoix (dados de un cm), el resto del romero, el boletus y cuando haya fondeado hasta empezar a dorar añadimos el vino y dejamos reducir dos tercios. Llegado este punto añadimos el arroz rehogándolo con el fondo y lo mojamos con 0,800 lt de caldo, ponemos a punto de sal, cuando se haya consumido y el grano esté a punto pondremos un molde redondo en la plancha y añadiremos un poco de aceite, volcamos el arroz dentro del molde y dejamos marcar durante 4 minutos, desmoldamos y emplataremos con un par de rodajas de mantequilla de hierbas.

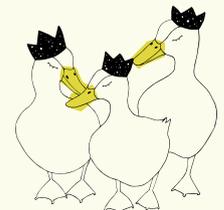
Av. Álvaro Alonso Barba, s/n, 41092 Sevilla - Tlf. 954 46 22 22

*Albóndiga de atún con salsa al cava*



- Melva 3 latas de 500 g escurridas
- Huevos 3 ud
- Pan rallado 150 g
- Cebollino 1 blister de 80 g
- Cebolleta cabezona 1 maj
- Kepchup Heinz 200 ml
- Pimienta negra 5 g

- Para la salsa
- Nata 1l
- Mostaza 20 ml
- Cebolla 2 ud
- Cava 70 cl
- Nuez moscada 2 g
- Pimienta blanca 5 g
- Sal 15 g
- Tomate seco 30 g



**PRINCI-PICO**  
MOJA PAN Y BEBE

Virgen de la Oliva, s/n, 41011 Sevilla - 672 684 051

# Veinte años de amor real

Los Reyes de Holanda volvieron a la Feria de Sevilla, donde se conocieron hace dos décadas

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: LAURA SÁNCHEZ



**L**egaba la Feria a sus últimos días y las sospechas se confirmaron: Guillermo de Holanda y Máxima Zorreguieta regresaron al lugar en el que se conocieron hace veinte años, esta vez con sus hijas: las princesas Catalina-Amalia Beatriz Carmen Victoria (16), Alejandra Juliana Marcela Lorenza (14) y Ariadna Guillermina Máxima Inés (12). Los Reyes de Holanda se ataviaron como unos sevillanos más para ir al Real, generando la expectación propia de toda una Familia Real pisando el albero.

Y es que aquí, sobre estas calles, se conocieron en aquel abril de 1999 presentados por Cynthia Kauffmann, contrayendo matrimonio posteriormente en 2002. En esta edición, han vuelto a aquella caseta, la del Aero Club (Joselito el Gallo, 75), como invitados de honor, en la que disfrutaron bailando hace ahora veinte años y donde lo hicieron el pasado 10 de abril acompañados por los amigos de entonces y de ahora.

Llegaron a las 15:30 horas en un coche de caballos propiedad de Iván Bohórquez y recibidos por el presidente del selecto club, Enrique Moreno de la Cova Maestre. Las mujeres lucían trajes de flamenca de la firma Fabiola. Fue el día más caluroso de toda la semana, pero disfrutaron de un día inolvidable.

Como recuerda el periodista Pedro Ybarra en su crónica de ABC de Sevilla, durante las palabras de bienvenida, el pre-

sidente felicitó a los monarcas por lo que allí surgió hacía veinte años «una maravilla volver a tenerlos aquí», y brindó por «las tres princesas para que también encuentren el amor», antes de lanzar los vivas por los Reyes de Holanda, los Reyes de España, España y Holanda, tras los que comenzó el almuerzo después de un gran aplauso de todos los que allí estaban. El Monarca fue nombrado Socio de Honor del club y recibió como regalo una botonadura, corbata y pasadores. Por su parte, a la Reina Máxima, un mantón rosa de Rocío Olmedo.

### Los invitados

Ciento veinte fueron los afortunados que compartieron mesa y mantel con los monarcas. Entre ellos estuvieron figuras como el Duque de Alba, Carlos Fitz-James Stuart y Martínez de Irujo; los duques de Huéscar, Fernando Fitz-James y Sofía Palazuelo, Simoneta Gómez-Acebo y Borbón, Mayda Ybarra, Pia Getty (hermana de Marie Chantal de Grecia); Silas Chou, Adelaide de Orleans (hija de Beatriz de Orleans); el embajador de Estados Unidos, Richard Duke, Miriam de Ungría, Marta González, el teniente de Hermano Mayor de la Real Maestranza de Caballería, Santiago de León y Domecq, José María Michavilla y Alejandra Salinas, Marcelo Maestre, Tita Astolfi, Philippe Laffont y Ana Luisa Diez de Rivera, príncipes italianos y algunos de los apellidos más ilustres de Sevilla.





## VICTORIA FEDERICA MADRINA DE HONOR DE LA XXXIV EXHIBICIÓN DE ENGANCHES

Este año, Victoria Federica de Todos los Santos de Marichalar y Borbón ha sido madrina de honor de estos prestigiosos premios. Un espectáculo único a disposición de los sevillanos y ciudadanos españoles y extranjeros que deseen disfrutar de uno de las concentraciones de coches de caballos de tradición más emblemáticas de la ciudad.







# ALABARDERO

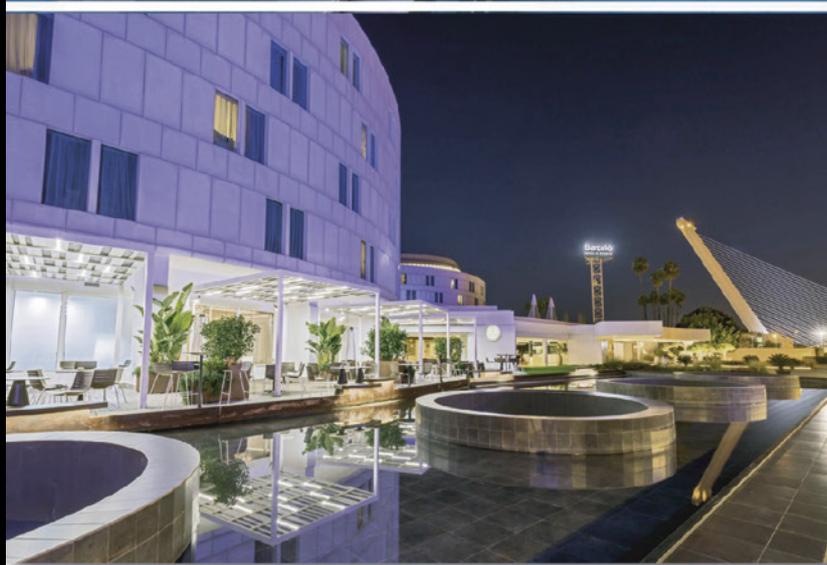
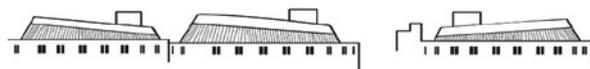
## CATERING

**HACIENDA SAN JUAN DEL HORNILLO**

EVENTOS REUNIONES CONGRESOS FIESTAS CELEBRACIONES



## Barceló Sevilla Renacimiento



## EL RCEA ENTREGÓ LOS COLLERONES DE BRONCE EN LA CENA DE GALA DE LA XXXIV EXHIBICIÓN DE ENGANCHE

El Museo de Carruajes de Sevilla ha vuelto a ser el escenario escogido para la celebración de la tradicional cena de gala que antecede a la Exhibición de Enganches, apunto de encuentro de numerosas personalidades del sector del caballo y el enganche, así como del ámbito social y empresarial sevillano e internacional. La protagonista de la jornada ha sido la Madrina de Honor de esta edición, Victoria Federica de Marichalar y Borbón, la madrina más joven de la historia de la Exhibición, en lo que ha sido su primer acto oficial.



RESTAURANTE



*Barbiana*



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



# HALOTERAPIA

## CUEVAS DE SAL EN SEVILLA

Una experiencia única y exclusiva en Andalucía

### Especialmente indicado para:

#### **AFECCIONES DEL SISTEMA RESPIRATORIO:**

- Asma
- Bronquitis crónica
- Constipado y gripe
- Rinitis
- Faringitis
- Sinusitis
- Neumonía
- Infecciones respiratorias
- Inflamaciones de las vías respiratorias

- Alergias y alergias estacionales
- Fibrosis quística
- EPOC
- Bronquiolitis

#### **AFECCIONES DEL OÍDO:**

- Otitis

#### **AFECCIONES DE LA PIEL:**

- Tratamiento Anti-Acné
- Psoriasis
- Dermatitis atópicas

- Eczemas
- Potencia la salud y belleza de la piel

#### **AFECCIONES DEL SISTEMA NERVIOSO**

- Estrés
- Agotamiento

#### **EN EL DEPORTE**

- Mejora el rendimiento deportivo
- Mejora de la capacidad pulmonar

## PRESENTACIÓN DE LA COLECCIÓN DE PUROEGO

PuroEGO Afterwork, la firma de moda masculina presentó su nueva colección de sastrería para la Feria de Abril 2019. Música en directo, cóctel y las tendencias más elegantes y atrevidas para conseguir el estilo del auténtico Dandy. .



*laSaf*

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

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



*El templo del atún de almadraba*

LA MEJOR COCINA MEDITERRÁNEA EN UN AMBIENTE EXCEPCIONAL



**GreenSuites  
&  
coffee**

**Calle Albatros 2.A (Urb. Condequinto) 41500 Sevilla**

**Reservas en: 667 60 62 17**

[www.restaurantegreensevilla.com](http://www.restaurantegreensevilla.com)

## XV SALÓN DEL VINO Y GASTRONOMÍA NARBONA SOLÍS

Tras los éxitos cosechados en ediciones anteriores en las provincias de Córdoba, Granada y Málaga, más de quinientos profesionales del sector, amantes del vino y la alimentación gourmet se dieron cita en el Hotel Meliá Lebreros para conocer las últimas tendencias del mercado.



**El sabor de toda la vida  
Desde 1885**

Sierpes, 1 y 3 - Campana, 1, Sevilla  
954 223 570  
[confiterialacampana.com](http://confiterialacampana.com)

CONFITERIA Y PASTELERIA



*La Campana*



## IV CONCURSO DE COCINA COCINEROS & CO

El pabellón de Marruecos de la Expo 92 fue el escenario del IV Concurso de cocina Cocineros & co.



Ganadores del concurso

Disfruta de nuestra selección de platos y tapas de Atún Rojo Salvaje de Almadraba

## ¡Experiencias Almadraba!



Restaurante  
**becerrita**

C/ Recaredo, 9  
41003 Sevilla  
(Puerta Carmona)

RESERVAS  
954 412 057



[www.becerrita.com](http://www.becerrita.com)  
#siempreoragradar





# 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)

## DESFILE DE LA MATA'S FLAMENCA

La Hermandad del Rocío de los Palacios organizó un evento benéfico con el desfile de moda flamenca La Mata's Flamenca en la Finca Santa Clotilde.



Federico  
Maestre, Loli  
Rincón, María  
González y  
Fernando Mayo



Mario Niebla del  
Toro, Federico  
Maestre y Federico  
Maestre (hijo)



Belén Candau, Isabel Cebador,  
Inma Gómez, Pilar Anuedo,  
Pepi Rodríguez, Rosana Guillén  
y Mercedes Cerrada



Fátima Begines,  
Blanca Begines  
y Lola Hidalgo

## CALLE PARA RAFAEL GONZÁLEZ-SERNA

El Ayuntamiento de Sevilla ha rotulado este pasado lunes con el nombre del poeta hispalense fallecido el pasado 26 de febrero, el tramo de la calle Huelva que va desde Ángel María Camacho a Jesús de las Tres Caídas.

Inauguración de la calle Rafael González Serna

El presidente del Consejo de Cofradías, Francisco Vélez; el torero Rafa Serna; la esposa de Rafael González Serna, Magdalena Lirola; y el arzobispo de Sevilla, Juan José Asenjo

El alcalde de Sevilla, Juan Espadas; el Arzobispo de Sevilla, Juan José Asenjo; y el sacerdote Ignacio Jiménez Sánchez-Dalp

**PdI**  
**Puerto de Indias**  
 SEVILLIAN GIN PREMIUM

OTRA  
*Primavera*  
 CONTIGO



[www.ginpuertodeindias.com](http://www.ginpuertodeindias.com)

Puerto de Indias recomienda un consumo responsable. 37.5% VOL



## EXPOSICIÓN “EL SALVADOR: NATURALEZA Y AVENTURA”

La Fundación Cámara de Sevilla acoge una exposición de 240 fotografías que nos acercan a El Salvador, organizada por el Consulado Honorario de El Salvador para Andalucía.



Francisco Acosta, María Benjumea Molina, Pedro Díaz, Enrique Wang y Francisco José Moreno



El presidente de la Cámara de Comercio, Francisco Herrero, Espartaco y el cónsul honorario de El Salvador, Ignacio de Cossío



El cónsul de la República Dominicana en Sevilla, Juan Borg Gil; el cónsul de los Países Bajos en Sevilla, José Tobías Lerga; el cónsul de Ecuador, Héctor Salgado Rodríguez; y el torero Juan Antonio Ruiz “Espartaco”



La cónsul de Colombia en Sevilla, Lucía Madrián; la vicerrectora de la Universidad Pablo de Olavide, Pilar Rodríguez Reina; y la esposa del cónsul de los Países Bajos, Matilde Manzano



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



[confundamentoabaceria.com](http://confundamentoabaceria.com)

 [confundamentoabaceria](https://www.facebook.com/confundamentoabaceria)

 [confundamentoabaceria](https://www.instagram.com/confundamentoabaceria)

## EL PINTOR RIOJANO LUIS BURGOS PRESENTÓ SU OBRA EN SEVILLA

El prestigioso pintor riojano Luis Burgos inauguró su primera exposición en Sevilla en la sede del Colegio Oficial de Graduados e Ingenieros Técnicos Industriales de Sevilla (COGITISE).



# Casa Morales

FUNDADA EN 1850

García de Vinuesa, 11- 41001 Sevilla

954 22 12 41

### PLATOS

FOIE DE MICHU	12€
PULPO A LA GALEGA	10€
BONITO CON TOMATE	9€
BONITO ENCEBOLLADO	9€
CODILLO DE CERDO	12€
COLA DE TORO	20€
PAPAS FRAYAS	6€
TOMATE ALIADO	2€
TOMATE ALIADO HEWNA	6€
TOMATE CON QUESO FRESCO Y ALBAMACA	6€
PIMENTOS DE PADRON	8€
PRESA IBERICA	10€
REVUELTOS	12€

HAY  
MOSTO DE  
VILLANUEVA DEL ARISCAL



Hairdresser- Coiffeur  
Unisex



## ALMUERZO CON MANUELA VILLENA

Almuerzo de señoras empresarias sevillanas con Manuela Villena, esposa del presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla, organizado por la Revista Escaparate. El encuentro se celebró en el restaurante Green Suite Sevilla..



Calle Joaquin Guichot, 6  
41001 Sevilla  
955 22 95 20



## INAUGURACIÓN DE LA NUEVA CALLE DEL CARDENAL AMIGO VALLEJO

Inauguración de la nueva rotulación del tramo de la calle Placentines junto al Palacio Arzobispal, dedicada al Cardenal Arzobispo Emérito de Sevilla, Carlos Amigo Vallejo. Persona fundamental de la iglesia sevillana y española en las últimas cuatro décadas.



El Arzobispo de Sevilla, Juan José Asenjo Pelegrina; el Cardenal Arzobispo Emérito de Sevilla, Carlos Amigo Vallejo; y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas

# KiBo

Gastro Club

Av. de la Innovación, 5,  
41020 Sevilla  
955 12 29 39



## COLECCIÓN SOLIDARIA DE VICTORIO Y LUCCHINO

En la pasada Feria de Sevilla se presentó una colección solidaria de Victorio y Lucchino inspirada en una mujer “gordita y normal” y la marca Botón Moda Ética con Aratxa de Benito y Cecilia Gómez como madrinas.



TU GASTROBAR EN SEVILLA ESTE JUNTO A FIBES



Avda. de Altamira, 15, Local 10

Tfno. 659089139

 [Lacalderasevilla](#)

 [tripadvisor\\*](#)

# La Caldera

*Vinos y Tapas*



## INAUGURACIÓN EXPOSICIÓN "SEVILLA FECIT"

Treinta y un artistas de la ciudad de Sevilla mostraron sus labores en una exposición organizada por el Ayuntamiento de Sevilla en colaboración con la Asociación Gremial Sevillana de Arte Sacro.



El comisario José Manuel Fernández; el portavoz del PP, Beltrán Pérez; el delegado de Fiestas Mayores, Juan Carlos Cabrera; el presidente del Gremio de Arte Sacro, Francisco Carrera; el alcalde, Juan Espadas; el presidente del Consejo de Cofradías, Francisco Vélez; la teniente de alcalde; Carmen Castreño; y el concejal Francisco Moraga



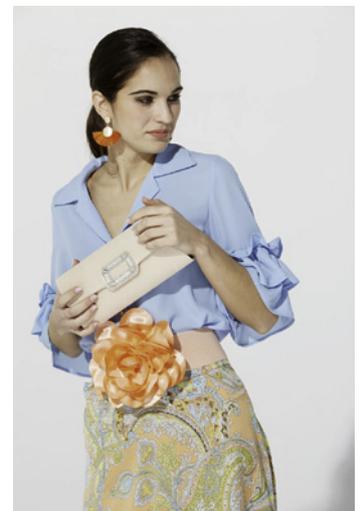
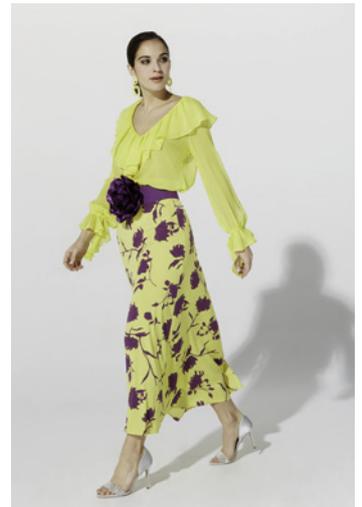
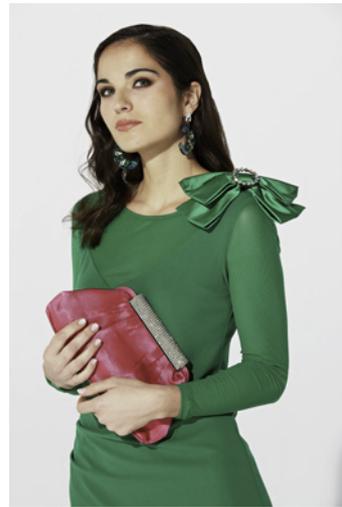
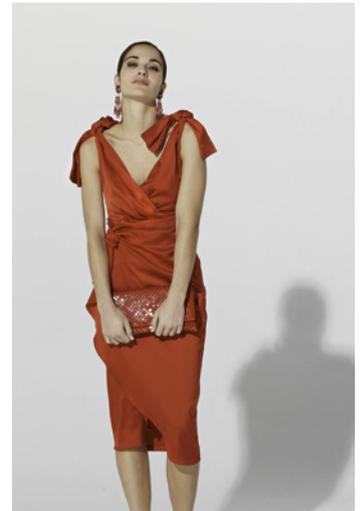
El presidente del Círculo Mercantil, Práxedes Sánchez, Carlos Bourrellier y Tomás Vega



Fernando López, el imaginero Manuel Cosano y Eduardo Crespo



La restauradora Carmen Bahima y Antonio Jesús del Castillo



TY

TERIA YABAR

Rivero 11, esq. Sierpes 41 SEVILLA

## ROYAL BLISS, COMPLICARSE LA VIDA ES MARAVILLOSO

Coca-Cola presenta una gama de mixers versátil e innovadora, haciendo frente a un mundo en el que estamos acostumbrados a que nos digan qué, cómo y cuándo podemos combinar

Royal Bliss es un lanzamiento pionero, adaptado al consumidor español. Una apuesta de Coca-Cola por la innovación con 8 referencias de forma simultánea y presentado como un mixer perfecto para combinar.

Tras su introducción en el mercado español en 2017, la buena acogida por parte del consumidor ha provocado la ampliación del surtido. Con el objetivo de dar respuesta a las nuevas demandas y tendencias, Coca-Cola ha presentado este 2019 Royal Bliss Refreshing Lime y Royal Bliss Sensationy Brave Ginger Beer. Desde su lanzamiento hace dos años más de 77.000 clientes han comprado Royal Bliss, con un 27% de crecimiento anual de forma consecutiva desde su presentación como marca.

Dado el éxito que ha supuesto esta gama de mixers en el mercado español, situando a España como líder en el lanzamiento de Royal Bliss, Coca-Cola ha iniciado la expansión de este producto a otros países europeos. Actualmente, encontramos Royal Bliss en Alemania, Hungría, Austria, Suiza e Italia con una previsión de lanzamiento próximo este 2019 en Holanda, Noruega, Francia y Suecia.

Su presencia en las barras de bares y en hoteles va in crescendo. Actualmente, Royal Bliss se sitúa como la 3ª marca más conocida de tónicas por encima de FeverTree, con una aceptación notable del consumidor. El 97% de los consumidores que lo prueban repiten.

El lanzamiento de Royal Bliss ha supuesto la puesta en marcha de un plan de canal de apoyo a los clientes de la marca, una apuesta potente del sistema Coca-Cola a través de activaciones para incentivar la rotación, menús maridaje que permiten a los clientes vivir una experiencia gastronómica, materiales de visibilidad y formaciones a los bartenders de sus clientes. Todo esto no hubiera sido posible sin el lanzamiento de un potente plan a consumidor. Un plan de medios 360º y la presencia de la marca en algunos eventos destacados de alta percepción por los consumidores como serían MadCool o siendo patrocinador oficial MBFW y Vogue FashionNightOut. Además, Royal Bliss ha sido durante dos años patrocinador de la Gala Guía Michelin, ha sido mixer oficial de la Feria Internacional Cocktail Bar (FIBAR) y además cuenta con el aval de los 10 top bartenders de España: THE CREW.

La mejora y el trabajo continuo de Royal Bliss tienen como objetivo convertir la marca en un mixer de referencia en el canal de hostelería y tener presencia y realizar patrocinios en eventos de referencia en el mundo de la mixología y la gastronomía.





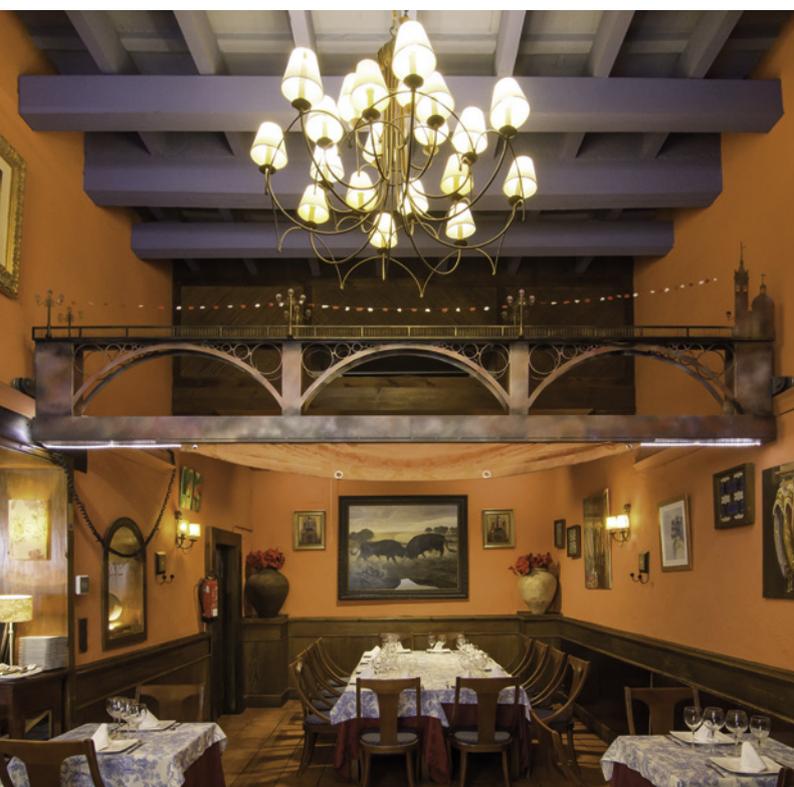
## EXPOSICIÓN HOMENAJE AL XC ANIVERSARIO DE LA EXPOSICIÓN IBEROAMERICANA

El Hotel Alfonso XIII ha tenido la iniciativa de homenajear a la Exposición Iberoamericana de Sevilla en su 90º aniversario organizando una exposición, que durará un año, incluida dentro del propio museo del establecimiento hotelero.



## XXI PREMIOS DE LA CASETA DE LA PRENSA DEL CORAZÓN

Este año se han entregado tres galardones El Giralillo: Heineken España por su vinculación con Sevilla a través de su emblemática y centenaria marca Cruzcampo, que cumple 115 años de trayectoria; José María Pacheco Guardiola, fundador y presidente del Grupo Konecta; y el maestro jerezano Juan José Padilla Bernal.



Restaurante & Tapas  
**VICTORIA8**  
COMO EN CASA 

C/ VICTORIA, 8

ESQUINA con PAGES DEL CORRO - TRIANA

954 34 32 30 - 661 67 70 61 - [www.VICTORIA8.ES](http://www.VICTORIA8.ES)

[begonabarquin@gmail.com](mailto:begonabarquin@gmail.com)



## BARCELÓ HOTEL GROUP, LÍDER DEL SECTOR HOTELERO EN ANDALUCÍA

Barceló Hotel Group invierte casi 70 millones de euros para continuar siendo líder del sector hotelero en Andalucía. En palabras de Gaspar Sáez, Director Regional de Andalucía en Barceló Hotel Group: “La compañía sigue haciendo foco en la región, apostando por un posible crecimiento en Sevilla, Cádiz, Málaga y Córdoba con hoteles urbanos, y en las costas andaluzas para los hoteles vacacionales durante los próximos años”.

## EL REAL CLUB DE ENGANCHES DE ANDALUCÍA, MEDALLA DE LA CIUDAD

El Ayuntamiento de Sevilla y su corporación municipal en pleno, han otorgado al Real Club de Enganches de Andalucía la Medalla de Oro de la ciudad. Se reconoce la función fundamental del Club de mantener y conservar una de las tradiciones señas de nuestra ciudad, como es la del caballo, el enganche y la mantilla blanca.



*Donde los momentos tienen sabor*

C/ Santander, 15  
Frente a la Torre del Oro

667735989

f ClorofilaSevilla

@Clorofilajungle

clorofila\_sevilla





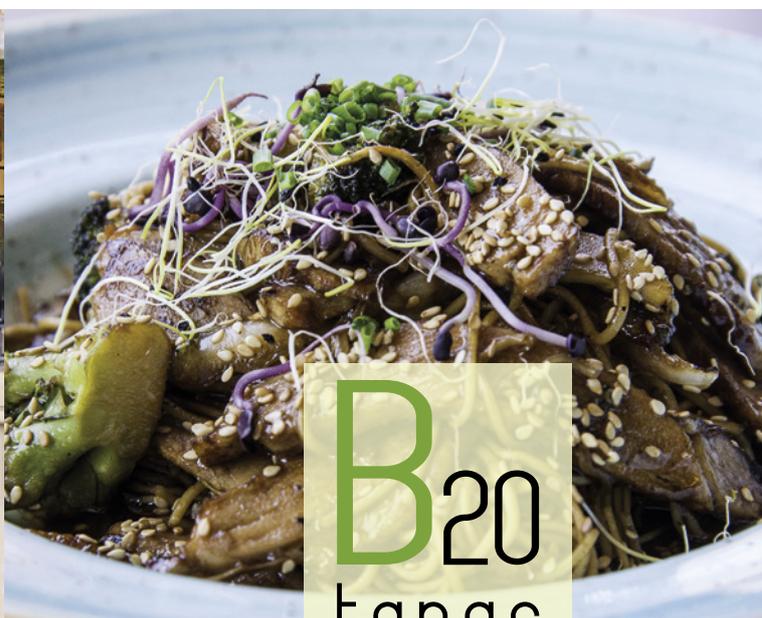
## RECEPCIÓN OFICIAL DE FERIA DE COGITISE

El Colegio Oficial de Graduados e Ingenieros Técnicos Industriales de Sevilla COGITISE celebró el lunes de feria, en su caseta de feria ubicada en la calle Costillares 34-38, la recepción oficial de feria del Colegio Oficial de Graduados e Ingenieros Técnicos Industriales de Sevilla.



## COLECCIÓN DE BEATRIZ MONTERO

Beatriz Montero propone para la pasarela "Paseo Mágico" por FIMI, un niño con gran inspiración andaluza y un patronaje depurado con clara identidad de la firma. Para la niña propone un reinventado estilo medieval, totalmente artesanal, haciendo que porte una joya única, a la que se suma un look total de complementos haciendo unir lo clásico con lo actual.



**B20**  
tapas

Este verano cocinamos por ti

# Famosas e influencers confían en la garantía de la clínica del Doctor Ortiz

## En el mes de junio organizará uno de los grandes eventos de belleza del calendario anual: “Beauty Decoded”

La Clínica del Doctor Ortiz es una de las referencias en Andalucía en el sector de la belleza y que cuenta con la confianza de algunas de las famosas e influencers más destacadas del panorama actual.

María José Suarez “no pierde la oportunidad de visitarnos cada vez que viene a Sevilla”, mientras que a la modelo, presentadora y actriz Lucía Hoyo, “le hemos tratado su piel con tratamientos de Skin Quality con resultados sorprendentes”, comentan desde la clínica.

Por otro lado para la actriz Mercedes Hoyos “es importante seguir siendo natural, uno de los motivos por los que confía en el doctor Ortiz”. Pastora Soler es “amiga personal y da gusto tratarla. A ella le hidratamos y damos luminosidad a su rostro con distintos tratamientos basados en Vitaminas y Ácidos Hialurónicos de alta calidad”.

Por otro lado, entre las influencers y modelos están Marisa Aldana, a la cual “le aplicamos tratamientos para la piel después del castigo de maquillajes y estrés de tantos pases en Simof y otras pasarelas. También le hicimos una hidratación de labios con Volbella, ya que solía tenerlos siempre agrietados”, comenta la clínica. Por su parte, Marta Marchena “es una enamorada de la imagen, una mujer bellísima a la que



solo se le pueden hacer tratamientos para embellecerla mucho más. Para ello le hicimos una Rinomodelación con Ácido Hialurónico”. A la modelo Raquel Bonilla, “amiga especial de la casa, es perfeccionista con su imagen, pero en especial con sus labios. Nosotros le damos lo que necesita”.

Una amplia cartera de servicios. Entre la gran cartera de servicios, destaca, en el campo de la medicina

estética; Vistabel / botox, rellenos de labios, hidratación de labios, rinomodelación, tratamiento de Ojeras (rellenos y carboxiterapia), voluminización, lifting sin cirugía, hilos tensores, skin quality (hidratación profunda de la Piel) y mesoterapia.

Entre los tratamientos corporales, la clínica Doctor Ortiz es referencia en eliminación de grasa localizada mediante crolipolisis, novedad en el mercado; carboxiterapia (celulitis, flacidez, estrías y grasa localizada), electroestimulación y eliminación de papada.

En la plataforma láser, destaca el de diodo Soprano XL ICE, el de CO2, IPL y el de Neodimio-Yag; mientras que en la unidad de dermatología es puntero nuestro médico especialista en dermatología medico-quirúrgica, tratamiento del acné, rosácea, fotoenvejecimiento, alopecia, psoriasis, cicatrices, eccemas, vitíligo, además de peritajes judiciales y dermocosmética.

En la unidad de nutrición están las dietas tanto personalizadas, como de aporte proteico o de esculturización. En la unidad capilar están los injertos capilares técnica FUE, carboxiterapia, micropunción con factores de crecimiento, mientras que, en la cirugía plástica, somos expertos en aumento de mamas, liposucción, blefaroplastia, lipo-escultura, lipovaser y rinoplastia.



Avda. Presidente Adolfo Suarez, 14 Bajo A  
Teléfono : 954286018 - Whatsapp: 6022254118  
Instagram : @clinicadoctorortiz  
Facebook: Clinica Del Doctor Ortiz  
www.clinicadoctorortiz.es

  
ROYAL  
**BLISS**

**INFINIDAD DE SENSACIONES  
EN UN SOLO SORBO**



Royal Bliss y su logotipo son una marca registrada de The Coca-Cola Company.