

XIII Aniversario **Escaparate**

Revista Social del Sur de España

www.revistaescaparate.com

Septiembre, 19 ● nº151



Entrevista
S.A.R.
El Infante
Don Miguel
de Bragança

WINE IN MODERATION
el vino sólo se disfruta con moderación



Paco El Poma, 60 años en el Mar.
Nacidos para el Mar.



El vino del Mar.

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro

Fotografía

JAVIER COMAS
TOMÁS QUIFES
LUIS MANUEL JIMÉNEZ
ANÍBAL GONZÁLEZ
RAÚL CARO
RAMÓN AMAYA

Redacción

JAVIER COMAS

Redes Sociales

MARTA VIVAS

Diseño y Maquetación

MARATANIA
www.maratania.es

Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102

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.



S.A.R. El Infante Don Miguel de Bragança

Foto Portada: Aníbal González

TWITTER: @escaparateravis
FACEBOOK: revista_escaparate
INSTAGRAM: revista_escaparate



SUMARIO 151

6 | ENTREVISTA

S.A.R. El Infante Don Miguel de Bragança,
Duque de Viseu

16 | REPORTAJE

“Mestizo y fronterizo”
el último espectáculo de Pitingo

22 | POR LAS CALLEJUELAS

Miura: la ganadería que revolucionó el toreo

26 | ESPEJO



Trece velas para Escaparate

“Estos años han sido un máster en infinidad de aspectos de nuestra vida, porque Escaparate no es solo una revista”

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro

H

ilo estas palabras con cierto gusto nostálgico, y eso que a la nostalgia no suelo tratarla. No somos íntimos, pero el trato en ocasiones es inevitable. En realidad, la nostalgia es lo más parecido al gusto por el dolor pasado. Es una felicidad triste. Es placer por recordar tiempos pasados que no volverán y que, por tanto, provocan dolor. La nostalgia es tramposa y traicionera. Pero es cierto que es la nostalgia muchas veces la fuente de inspiración de nuestro más verdadero yo. Así ha sido en el arte a lo largo de la historia. Los mejores poemas y las mejores letras de canciones que llegaron a nuestros oídos para vivir en nosotros para siempre fueron escritas empapadas de ella, las mentes que les dieron vida seguramente estarían agarradas a la nostalgia de alguna manera. Los mejores pintores de la historia lograron las obras más icónicas de la humanidad y no precisamente en sus mejores momentos, maniatados a la nostalgia. Ya decían los viejos aficionados a los toros que para ser figura del toreo antes se había tenido que pasar hambre. La nostalgia nos empuja a despojarnos de lo superfluo y dar con la tecla de nuestras aspiraciones y frustraciones. Yo acudo a la nostalgia en esta ocasión sin razón aparente pero porque echo la vista atrás y veo los trece años que nos han arrastrado hasta este septiembre de 2019, en el que esta ilusión empapelada cumple su décimo tercer aniversario de vida. Durante este tiempo hemos crecido. Esta fantasía grapada ha hecho crecer, sufrir, gozar, ganar y, en su defecto, aprender a todos los que hemos puesto nuestras dos manos, grandes dosis de ganas, tiempo sin relojes, positivismo y razón con corazón a raudales para llegar a este momento. Ciento cincuenta y una ediciones, ciento cincuenta y una razones, cierres en el tiempo de descuento, planes de medios, contenidos, reuniones, comidas y cenas, noches de gloria y de desvelo. Hilvano esta carta mientras miro de reojo imágenes de estos años tan ricos para nuestro haber profesional y sobre todo vital. Estos años han sido un máster en infinidad de aspectos de nuestra vida, porque Escaparate no es solo una revista de vida social mensual de distribución gratuita con unos premios anuales con cierta repercusión fuera de Sevilla y una agencia de eventos que hace verdaderos trajes a medida a sus clientes. Sería muy poco decir eso. Eso es visible hasta en la



superficie de la espuma. Lo interesante es lo que hemos crecido y aprendido, lo que nos hemos pulido y lo que la vida con ayuda de Dios nos ha regalado montados en el barco escaparatero. Yo no podría explicar mi vida a día de hoy sin acudir a Escaparate por ciento cincuenta y una razones. Tenía veintiún años y la edad en la boca en aquel cuatro de septiembre de 2006 cuando empecé a esbozar lo que luego sería la revista que con los años llegó a convertirse. Una de las mayores satisfacciones que siento en mi rutina, la experimento cuando me hablan de la revista como una persona, como una identidad propia, porque Escaparate nos ha hecho vibrar, sentir y hacer sentir a muchas personas anónimas y conocidas en estos trece años de vida. Aunque me esfuerzo, ya casi de forma natural, en practicar el positivismo y la inteligencia emocional, debo decirle, porque soy de mojarme, que no ha sido nada fácil el camino hasta llegar aquí. Si me desnudo con el corazón en la mano, tengo que reconocerle que nuestra musa y ciudad, amor de nuestras vidas, no nos lo puso siempre fácil. Palitos en las ruedas, trabas y trampas de todos los colores, pero hoy puedo decir que si no hubiera sido así hoy no seríamos lo que hoy hemos resultado ser. Cuando uno se esfuerza y persigue un sueño, los impedimentos y los chinios de los zapatos lo que hacen es convertirnos en más altos, más grandes, más fuertes, más capaces. Miro hacia atrás con esa dosis de nostalgia a la que me refería y veo también personas y personajes que estuvieron, otros que llegaron para quedarse y que al niño que era le dieron saber, madurez y herramientas para desenvolverse en esta selva social. Quizás ni ellos mismos son conscientes de lo que me sumaron en la saca vital y como a mí a todos los que han sido de esta familia en mayor o menor medida de tiempo en estos intensos trece años. Concluyo con un sabor dulce aunque nostálgico por estas trece velas que soplamos con los pulmones como en aquel septiembre de 2006 con todo por saber. Y lo que nos queda si Dios quiere. Apasionante esto de vivir. Acabo con las siete letras más justas en este caso: GRACIAS. Gracias es poco pero es una barbaridad a lo que se refiere. ●

Escaparate

¡ G R A C I A S !



MAJAO

La buena nueva diaria

BARBADILLO



**Puerto
de Indias**
SEVILLIAN GIN PREMIUM

**ROYAL
BLISS**

**PATROCINADORES DE LOS
PALCOS DE ESCAPARATE
EN LAS CARRERAS DE
CABALLOS DE SANLÚCAR DE
BARRAMEDA**



S.A.R. El Infante Don Miguel de Bragança Duque de Viseu

**“Pido que Portugal y España
estén siempre unidas”**

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ





Por su sangre corre la historia de Portugal. En su apellido, la rotundidad de una dinastía que reinó el país vecino hasta principios del siglo XX. Hermano de Don Duarte Pío, pretendiente al trono de la nación lusa, nació en 1946 en la ciudad suiza de Berna. Durante veinte años y hasta el nacimiento de su sobrino, fue pretendiente al trono, el equivalente al príncipe de Asturias en Portugal. Además, caballero de la orden de Alcántara desde que tomó el hábito en el Monasterio de San Lorenzo del Escorial, caballero de la Orden de Villaviciosa, maestrante de la Real Maestranza de Caballería de Zaragoza y comendador de la Constantiniana de San Jorge en Portugal; pasa estos días en una de las casas más hermosas de Cádiz, “La Bella Escondida”, propiedad de Manuel de Morales y Fernández de Xódar y de Carlos Marañón de Arana. Allí atiende a Escaparate para contar sus pensamientos, su saber, sus claves personales y su gran pasión: el esoterismo. Así es el Infante Don Miguel de Bragança en el plano más humano y cercano.

-¿Cómo se definiría Don Miguel de Bragança?

-Un enamorado del esoterismo, la historia y la geografía.

-¿Echa de menos la monarquía en Portugal?

-No, no creo que tenga ninguna ventaja volver a ello. Cuando ya han dejado la monarquía, ningún de esos países ha regresado a ella. Se pueden ver en naciones de

África, Asia y Europa. España es un caso especial tras la salida precipitada de Alfonso XIII. Pero no creo que sea posible actualmente en un país europeo.

-¿Cómo ve la monarquía en España?

-Muy bien. Aunque volviendo al tema anterior, muchas veces las monarquías acaban y no son las culpas de los reyes ni de sus cor-

tesanos. Son los hechos históricos lo que lo desencadenan. Creo que el futuro no estará en las monarquías, estará en la tecnocracia. Nos gobernarán las máquinas (ríe).

-¿En qué se parecen España y Portugal? ¿Y en qué se diferencian?

-Las diferencias muy grandes, la similitud está en su latitud. Lo

"Lo interesante de España y Portugal es que siendo tan diferentes y tan cerca, han estado prácticamente toda la historia en paz"



interesante es que son muy diferentes y han estado prácticamente toda la historia en paz.

-¿Cómo está su hermano Don Duarte Pío?

-Muy bien, procura hacerlo lo mejor posible y asume que la monarquía no va a regresar, lo sabe.

-¿En Portugal se valora a la familia Bragança?

-Lo que sí valoran mucho es tener vecinos con reyes como España. Es muy difícil revalorizar el pasado porque fueron momentos malos los que se vivieron en Portugal, algunos menos malos y otros buenos. Lo ven como algo del pasado.

-¿No cree que la monarquía es un símbolo de unión en los países que la siguen teniendo?

-Puede ser, aunque no necesariamente. La monarquía es algo que no debe ser excesivamente liberal ni demasiado absolutista. Debe ser como en algunos países poco menos desarrollados que en Europa, como en los



casos de Marruecos, Jordania o Tailandia, este último más avanzado; donde es muy eficiente su existencia porque el pueblo tiene un respeto casi divino por los monarcas. Una Europa con monarquías constitucionales no tiene reyes con mucha influencia. Inglaterra es una excepción, el pueblo adora la Reina.

-¿Qué significa la familia para usted?

-Mucho. Valoro no solo la familia, sino la religión de la familia. Está ligada a la religión, así lo pienso como católico practicante. Aunque sea una persona esotérica, seré católico practicante hasta el fin de mis días.

-La monarquía en Portugal acabó de una manera trágica, ¿qué le han contado de aquello sus antecesores?

-Mi bisabuelo perdió la guerra con su hermano. Era una persona muy católica y muy recta, pero joven, por eso fue muy revanchista con su subida al trono. Fue un Rey que el pueblo adoraba. Su hermano no me gusta nada, mi antepasado, Don Pedro de Brasil. Hemos tenido reyes y reinas muy buenos. María II ha sido muy buena. No encuentro críticas por la dinastía liberal.

24 HORAS

365 DÍAS

AÑO



Travel
Around
The World



+34 637 883 461



+34 955 129 942



info@itravelsevilla.com



www.itravelsevilla.com



www.itravelsevilla.com

Oficina Central

Cuesta del Rosario 12, I D - 41004 (Sevilla)

Oficina "Real e Ilustre Colegio Oficial de Médicos"

Avda. de la Borbolla, 47 - Local 4 - 41013 (Sevilla)



COM 8evilla
Real e Ilustre Colegio
de Médicos de Sevilla

PARA TUS VIAJES, **RESERVA INMEDIATA**
CON LOS MEJORES PRECIOS DEL MERCADO

www.itravelviajes.com



"Creo en las reencarnaciones, iremos para otro mundo menos malo que este"

-Navegando en la historia, es curioso que el último Rey, Manuel II, solo estuviera dos años en el trono...

-Manuel II reinó solo dos años, pero lo hizo muy bien, era muy

inteligente y acabó con aquellos grandes poderes de los anteriores reyes. Contrato dos especialistas sociólogos franceses para pagar con su bolsillo a especialistas para saber qué se podía hacer con el

país. Desafortunadamente solo estuvo dos años.

-Es usted Duque de Viseu.

-Sí. Los jefes de la Casa Real, en este caso mi hermano, tienen como costumbre dar algunos

títulos a sus hermanos. Yo soy de Viseu, mi hermano Enrique fue de Coímbra.

-¿Qué significa serlo?

-Me gusta mucho la ciudad de Viseu, es preciosa.

-¿Conoce al Rey de España?

-A Felipe VI sí, pero a sus padres algo más.

-¿Cómo son?

-Él es muy caluroso, como su padre el Conde de Barcelona. Muy diferente a Felipe VI, que es más frío. La Reina Sofía, igual; encantadora, simpaticuísima e inteligente.

-Durante veinte años fue pretendiente al trono portugués, ¿notaba el peso de la responsabilidad?

-Nunca. Me sentí muy feliz cuando mi sobrino ya pudo serlo.

-Me comentan que le fascina lo paranormal y lo esotérico.

-Es lo que más me interesa

-¿Y cómo le llega esa afición?

-Desde muy pequeño me encantaba saber cosas de fantasmas. Cuando tenía diecisiete años compré la enciclopedia del ocultismo francesa, es la segunda lengua que mejor hablo después de la portuguesa.

-Entonces, ¿cree que hay vida en otras partes del universo?

-Creo que es verdad que seres humanoides frecuentan este planeta. Eso es fascinante pensarlo.





El músico Joaquín Pareja-Obregón amenizó este encuentro tocando piezas con el piano de la casa de Manuel de Morales y Fernández de Xódar y de Carlos Marañón de Arana. Aquí, con el Infante Don Miguel de Bragança

-Entonces, ¿podría haber un mundo parecido al que tenemos?

-Mi fe y mi creencia dice que este mundo es de los peores. Como creo en las reencarnaciones, iremos para otro mundo menos malo que este.

-¿En qué le gustaría reencarnarse?

-En monje de una comunidad esotérica (ríe). De aquí a trescientos años todo será una mezcla de todas las religiones que existen, algo parecido al Taoísmo.

-Volviendo a sus creencias, ¿qué significa la fe para usted?

-La fe es importante. No consigo entender que las personas la pierdan totalmente. Ésta tan dentro de nosotros, que me resulta imposible. Es una gracia de Dios. Es necesario siempre

"Manuel II reinó solo dos años, pero lo hizo muy bien"

hacer un esfuerzo personal por valorar lo que nos enseñaron nuestros padres. Cuando el cura consagra el vino y echa una gota de agua, ahí está nuestro esfuerzo dentro de la gracia divina. Los orientales lo llaman el Dharma dentro del Karma.

-¿Cree que Europa está perdiendo su identidad?

-No, afortunadamente del todo no. Lo que sí digo es que los países que dicen que no tienen ninguna religión mayoritaria, como los nórdicos, normalmente

son los más cívicos. El civismo es casi sustituto de la religión.

-¿Cuál es el personaje histórico predilecto de Don Miguel?

-Antonino Pío, es la persona perfecta.

-¿Y su ciudad?

-Berna, Suiza. Donde nació.

-Entonces, ¿cuál es su lugar en el mundo?

-Soy muy pesimista para decirte uno. Se me vienen a la cabeza las montañas alpinas.

-¿Con qué artista se identifica?

-Con Salvador Dalí.

-¿Le gusta el surrealismo?

-Muchísimo.

-¿Qué pide al futuro de Portugal y España?

-La felicidad. Que Portugal y España estén siempre unidos. ●

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

DONDE UNAS MANOS EXPERTAS HACEN DE LA MEDICINA ESTÉTICA Y LA CIRUGÍA PLÁSTICA ALGO MÁS QUE UNAS ESPECIALIDADES MÉDICAS, DONDE LA CIENCIA, GRACIAS A LA EXCELENCIA DE SUS DOCTORES, SE CONVIERTE EN ARTE

DR. BARTOSZ KOSMECKI

El Dr. Bartosz Kosmecki, uno de los médicos más reconocidos y más cotizados en la Medicina Estética en Andalucía y España durante los últimos años, gracias a sus novedosas técnicas, ha conseguido tener en sus clínicas una larga lista de espera y se puede encontrar entre sus pacientes a las caras más conocidas de España y Europa. La técnica de rejuvenecimiento facial sin cirugía 4x9 que ha creado, le permite conseguir con prontitud resultados 100% naturales y de larga durabilidad en rejuvenecimiento facial.

Especialista en Medicina Estética, Medicina Antienvjecimiento y Longevidad (Universidad Sevilla), Ginecoestética (Universidad Rey Juan Carlos). Experto en Dermatología Clínica y Dermocosmética, Miembro de Asociaciones Españolas de Medicina Estética (SEMAL; FISAM; AMMES, entre otras) así como de otras entidades de prestigio internacional.

Entre numerosos premios y distinciones recibe: Medalla de Oro al Mérito del trabajo (2017) por la máxima calidad de sus tratamientos y productos utilizados en sus clínicas (Asociación Europea). Nombra-



miento de Académico por la Ilustre Academia de Ciencias de la Salud de la Universidad Complutense de Madrid (este premio se entrega a doctores elegidos a nivel nacional que alcanzan la máxima calidad, enriquecen el sistema sanitario, investigan y son pioneros dentro de su especialidad). Premio Europeo a la Innovación de la AEDEEC, el cual reconoce las Clínicas Verkomed como las más innovadoras en Medicina Estética y Cirugía Plástica de Andalucía. Premio Doctoralia Awards, que otorgan los profesionales de la salud más valorados de España por sus pacientes y compañeros.

REJUVENECIMIENTO GLOBAL DEL ROSTRO CON LA TÉCNICA 4X9

Una técnica de rejuvenecimiento facial sin cirugía diseñada para con-

seguir un tratamiento facial óptimo con la premisa de garantizar al paciente resultados 100% naturales. Consiste en una mezcla de 9 tratamientos bases de medicina estética, los más eficaces, aplicados de una forma diferente a la que se aplica normalmente. Esta técnica está creada para combatir los 4 principales signos del envejecimiento del rostro. Tiene en cuenta la flacidez del rostro, cuello y escote, las arrugas dinámicas y estáticas, las atrofas de las partes blandas (labios, grasa subcutánea), óseas del rostro y grosor de la piel del paciente. Gracias a esta técnica el paciente no cambiará sus rasgos, no tendrá la sensación de tener la cara hinchada o cambiada, no obtendrá volumen el rostro sino lo tensará, hará más luminoso y más joven sin necesidad de tratamientos invasivos.



DRA. MARIFÉ PRIETO

La Dra. Marifé Prieto, Cirujana Plástica de excelencia, tiene una amplia formación en cirugía plástica, estética y reparadora. Es Secretaria General de la Asociación Española de Cirugía Estética Plástica, que aúna a los especialistas mejor formados de España en esta especialidad. Para perfeccionar sus técnicas de cirugía plástica completó su formación y especialidad en Bélgica con los Doctores Tonnard y Verpaele (Clínica de Cirugía Plástica más prestigiosa en Europa).

Ha participado como ponente, organizadora y parte del comité científico en varios congresos y cursos nacionales e internacionales.

Es miembro numerario de la SECPRE (Sociedad Española de Cirugía Plástica, Reparadora y Estética). Coordinadora de sección de la Revista Europea de Cirugía Estética y ha realizado importantes publicaciones en revistas nacionales e internacionales.

Su pasión por la cirugía plástica junto con su honestidad, profesionalidad y precisión, entre otros atributos, la convierten en la garantía de unos resultados extraordinarios, tratamientos seguros y de calidad.



BLEFAROPLASTIA PLASMEDQ (SIN CIRUGÍA)

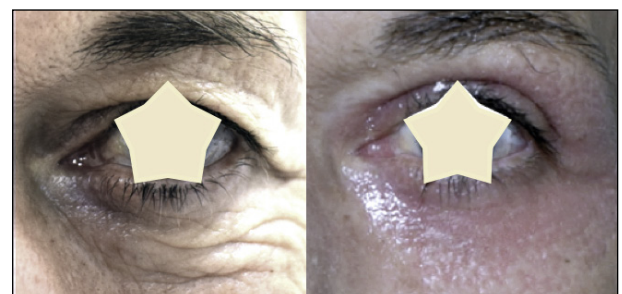
Gracias a la unión multidisciplinar entre el Dr. Kosmecki y la Dra. Prieto, es posible complementar en un solo equipo tratamientos dermatológicos, estéticos y quirúrgicos, superando los resultados de otros tratamientos convencionales.

Este es el caso, por ejemplo, de la técnica de Blefaroplastia asis-

tida por láser (tratamiento para eliminar el exceso de grasa y de piel sobrante de los párpados y bolsas), se ha denominado a esta técnica PLASMEDQ y es pionera en Europa para este tratamiento y tenemos la suerte de que ha sido creada por estos dos gigantes de la medicina estética y la cirugía plástica.

La técnica tiene 2 variantes. Una de ellas es la realización de la blefaroplastia mediante una revolucionaria técnica láser sin uso de cirugía, la otra nos permite unir en una sola intervención la cirugía plástica y la técnica láser, superando, de manera segura y con la máxima calidad, los resultados de los clásicos tratamientos, siendo la solución para el rejuvenecimiento de la mirada (para casos de párpados muy caídos y bolsas con exceso extremo de la piel sobrante) hasta el día de hoy impensables.

La perfecta armonía personal y profesional de estos dos expertos facilita la práctica colaborativa y el compromiso de trabajo que se refleja en la calidad de los tratamientos aplicados en sus clínicas.



CLÍNICA VERKOMED SEVILLA NERVIÓN
C/ Luis Belmonte, 2. Edif. Forum 5 - Frente a CC. Nervión Plaza
| 673 13 38 56 / 954 412 160 |

CLÍNICA VERKOMED EL VISO DEL ALCOR
c/ Higuera, 26 | 633 440 511 / 955 278 720 |

“Mestizo y fronterizo”, el último espectáculo de Pitingo

Con raíces multiculturales, el cantante onubense trae a Sevilla una exclusiva actuación donde une sonidos de todo el mundo



Sevilla vivirá el próximo 5 de octubre un espectáculo sin precedentes de la mano de una de las voces más singulares del panorama nacional. Antonio Manuel Álvarez Vélez, más conocido por “Pitingo”, cantará para quinientas personas en un acto vip celebrado en el teatro Box Cartuja y en el que unirá sonidos de todo el mundo bajo el nombre de “Mestizo y fronterizo”, gira con la que ha cosechado ya éxitos durante el mes de septiembre en Málaga y Madrid.



PITINGO
MESTIZO Y FRONTERIZO

PITINGO regresa a los escenarios de todo el mundo para estrenar su nuevo trabajo discográfico **“MESTIZO Y FRONTERIZO”**

Para abrir boca, PITINGO se presenta con su primer single junto a **SAM MOORE**, leyenda viva del SOUL, para revisar su éxito internacional **“SOUL MAN”** en su 50 Aniversario.

La canción se grabó en los míticos *Estudios Critería* de Miami (USA), bajo la producción del reconocido compositor y productor internacional **RUDY PÉREZ**

“MESTIZO Y FRONTERIZO”... ¡Una superproducción al más puro estilo americano, que nadie puede perderse!

Nuevo CD ya a la VENTA
WWW.PITINGO.COM

f Instagram Twitter YouTube

Tras dos años por toda España y fuera del territorio nacional, “Mestizo y fronterizo” aterriza de una forma especial en la capital hispalense. El artista comenta a Escaparate que se trata de “un espectáculo y un disco grabado en los que se incluyen temas de toda la vida como “Proud Mary” de Tina Turner u otras de Ray Charles, entre muchos otros”. Asimismo, el concierto contará con “otras canciones inéditas enfocadas a la interculturalidad para que aprendamos los unos de

los otros, tanto de las diferentes culturas como de las religiones”. En definitiva, busco un mensaje claro: “Que nos respetemos”.

Dieciocho personas se subirán a las tablas del espacio escénico de la Cartuja para hacer vibrar a esos quinientos privilegiados que allí se encuentren ese día. “A mi voz la acompañará una banda increíble, un coro de Góspel con afroamericanos de todas las partes del mundo, las trompetas y la batería son cubanas y Jesús Núñez de El Puerto de

Santa María tocará su guitarra flamenca. Habrá cantaores y palmeros flamencos, guitarras eléctricas, teclado,... Será único y, a parte del sonido, visualmente será muy impactante”.

Un viaje a sus orígenes

Para Sevilla se titulará “500 + 1”. Con este espectáculo del Box cartuja, Pitingo trae a Sevilla “una experiencia diferente”. Los asistentes disfrutarán de una copa de bienvenida para, a continuación, presenciar una entrevista de cuarenta minutos sobre el escenario



“en la que el público puede preguntarme”. Tras la actuación, los que hayan adquirido las entradas vips, podrán vivir un coctel “en el que podremos charlar”, comenta el cantante. Cercanía y música de calidad se darán la mano. Un espectáculo basado en las raíces del propio cantante: “Mi madre es gitana y mi padre no lo es, por eso soy ‘mestizo’. Nací en Ayamonte, lindando con Portugal, por eso soy ‘fronterizo’”, señala Pitingo.

Y es que “tenía que hacérselo mirar y fue a consultar con el médico especialista, quien analizó sus síntomas; el buen color, esa inaudita capacidad políglota en el diálogo musical cuerpo a cuerpo, las desbordantes facultades adornadas con el mejor de los sonidos..., y estableció su diagnóstico: Tengo que comunicarle,

señor Pitingo, que va a ser usted, mestizo y fronterizo. Y ¡había motivo!, salimos a celebrarlo como corresponde, grabando un disco y preparando un espectáculo, conceptual, a la manera de la casa”, señala el autor con alegría. Esa alegría y mensaje que traerá a Sevilla porque “la interculturalidad procura una educación social crítica y reflexiva, concibiendo el racismo como un problemón social a remediar urgente, cree en la ley de vasos comunicantes que nos aúpa e iguala, en la convivencia con la correspondiente asimilación de costumbres y normas ajenas a la cultura propia, para mejorar todos unidos, sea del estado que sea cada cual”. Pitingo comenta que “está por la labor porque es gitano y es gaché, creció al borde de La Raya, y es flamenco

de nativitate. El flamenco, que se entere el globo entero, es uno de los mejores ejemplos de interculturalidad ecuménica. Nacido en la Andalucía más pobre y más sabia, supo conformar un lenguaje común reuniendo elementos afros, judíos, árabes y cristianos, cantares de toda España e Hispanoamérica”.

Por ello, “he sido fiel a sus raíces flamencas, esas que te obligan a seguir hermanándote con los sonidos enraizados del planeta conocido, atreviéndose a cruzar ríos, rayas, mares y montañas, océanos... La unión y la música amansan las fieras que cada cual lleva dentro, creando un mundo más grande, rico, solidario y generoso, haciendo a la gente cada vez más hermosa en su singularidad, jamás pequeña en cerrada

y egoísta mediocridad. Antes unirse en salud, que morir por separado”. Así abre Pitingo esta nueva aventura, “con ecos del Continente Negro, sonidos de una infame esclavitud dichos con cantares de gaditanas carceleras gitanas, la bajo-andaluza toná grande del desheredado, para marchar sobre el compás flamenco hasta alcanzar la costa del Nuevo Mundo y reencontrarse con el hermano afro, abogado por el ‘Fuera cadenas’. Comienza un viaje de melómana hibridación que nos hará mover el cuerpo y las manos, libres, a compás, y desembocará en la interpretación de himnos generacionales para la hermandad del ser humano con orejas en buen estado de uso ¿Quién se apunta?”, finaliza el autor.

Todo en una gira que finalizará el 28,29 y 30 de noviembre en el Teatro Apolo de Madrid donde “pondremos el broche de oro”. ●

El sabor de toda la vida Desde 1885

Sierpes, 1 y 3 - Campana, 1, Sevilla
954 223 570
confiterialacampana.com

CONFITERIA y PASTELERIA



La Campana



MC Interiores

Proyectos integrales a tu medida

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS

Situado en el polígono El Manchón en Tomares, MC Interiores ubica su estudio en un lugar de referencia en Sevilla en el mundo del interiorismo y el mueble. El espacio cuenta con más de doscientos cincuenta metros cuadrados en los que “intentamos exponer nuestra oferta decorativa, con distintas propuestas de estilo en el que nuestros clientes pueden, no solo recibir nuestro asesoramiento, también ver en realidad nuestro trabajo y los elementos tanto de mobiliario como de decoración que les proponemos”. Así describe este lugar único para la inspiración, la interiorista Mónica Castillo.



Desde agosto de 2014, esta empresa cumple los sueños de muchos que quieren darle un nuevo concepto decorativo a su vivienda. Una marca que destaca en el ámbito local y nacional ya que, como comenta Mónica: «Esto no es una tienda de muebles, somos un estudio de

Interiorismo. Nosotros nos preocupamos por las necesidades del cliente, nos adaptamos a su presupuesto, a sus ideas, lo escuchamos y le exponemos sus necesidades”. Por ello, MC Interiores realiza para el cliente proyectos integrales únicos en el mercado y “llegamos hasta donde él quiera”. Para ello, sus servicios incluyen desde talleres propios de tapicería o de pinturas de muebles, entre muchos otros. Además, “también combi-

namos colores de paredes, textiles o muebles”. Asimismo, destacan en el mundo de las cocinas con innovadores diseños o en la creación de muebles a medida.

Todo cliente que busque los mejores servicios en decoración busca MC Interiores donde, en la primera visita, “viene y nos cuenta que necesita. Tras analizarlo, “le hacemos un proyecto personalizado y un presupuesto detallado sin compromiso”, señala Mónica.



Exclusividad y prestigio

Remontando el tiempo, este estudio tiene sus orígenes en Sevilla, en el año 2012, de manera independiente; estableciendo, durante estos seis años, un equipo de trabajo creativo que marca la diferencia en el ámbito del interiorismo en el ámbito sevillano y en el resto de España.

Como comenta Mónica, “hemos realizado muchos proyectos en nuestra zona geográfica, pero también en otras zonas de España y otros países, aportando nuestras propuestas decorativas en un ámbito integral con un gran éxito”.

Confiar en MC interiores “es una apuesta segura, pues no sólo

ofrecemos nuestro criterio estético a nuestros clientes, también adaptamos nuestros criterios a los suyos para que, entre todos, podamos conseguir que sus casas o negocios sean ese espacio mágico, cómodo y personal que buscamos. Nuestro objetivo es aprovechar los recursos para sacar el máximo partido a los espacios de viviendas y negocios, ajustándose al presupuesto del cliente”. Del mismo modo, “ofrecemos también en nuestro showroom la posibilidad de ver y experimentar el resultado de las propuestas, con más de doscientos cincuenta metros cuadrados de exposición en los que podrás encontrar el mayor surtido de tejidos de Sevilla, papeles pintados de las mejores marcas, mobiliario

estándar y a medida, iluminación, cuadros de autor originales de Mónica del Castillo de gran formato, tapicería, recuperación y transformación de muebles y todo en elementos decorativos”.

Por ello, “si quieres que tu casa sea especial, te damos la opción de lista de boda MC en la que tus amigos y familiares podrán elegir los mejores detalles decorativos o de mobiliario, también te ayudamos a conseguirlo, ven, elige como quieres que sea tu casa y lo demás ponlo en nuestras manos”, finaliza la interiorista y alma mater de la empresa.

En la actualidad cuenta con más de 44.000 seguidores en Facebook, una moderna tienda on line y un prestigio relevante a nivel nacional.

MIURA

La ganadería que revolucionó el toreo



El investigador Luis Rufino ha recopilado en un libro los 175 años de vida de la mítica ganadería Miura: sus logros, sus momentos claves, sus tragedias en los ruedos y los nombres que han hecho posible el mito del encaste de Zahariche.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS

Madrid. El sol comenzaba a caer en la tarde del 20 de abril de 1862. Eran los últimos años del reinado de Isabel II en España y el país vivía los preámbulos de un cambio político que llegaría con la Revolución Gloriosa del 68. La capital disfrutaba de una esperada corrida de toros en la que el arrojado torero cordobés José Dámaso Rodríguez “Pepete” demostraría porqué llenaba las plazas de entonces. Su turno llegó en el segundo de la tarde. Se llamaba Jocinero. Un toro berrendo en negro pero dominando el blanco del hierro de Antonio I Miura, que celebraba ese años sus dos décadas como ganadero. En mitad

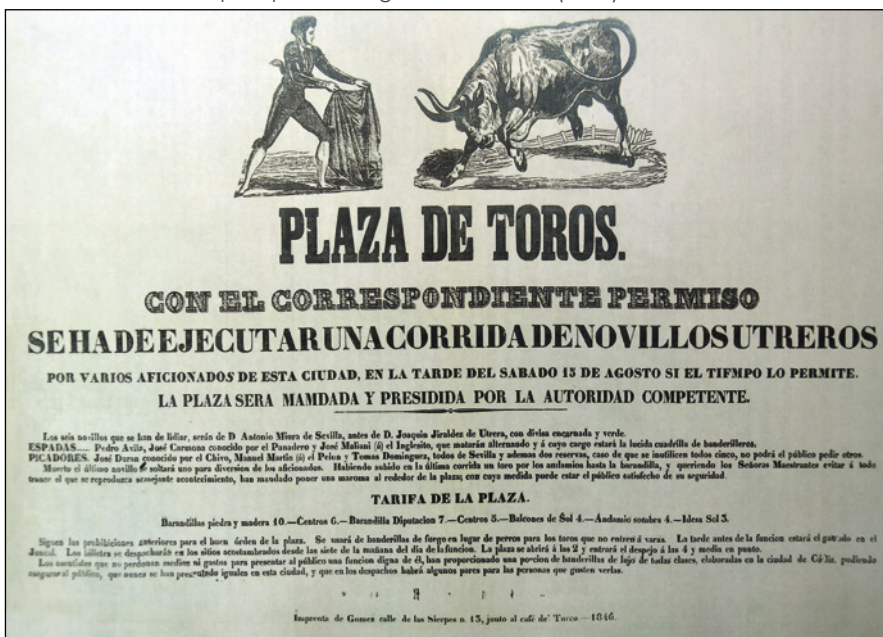
de los lances, Jocinero derribó al picador en la suerte de varas, lo que hizo que saltara el diestro para quitarlo del caballo. Sin embargo, el toro alcanzó a Pepete en el corazón tras ese quite. Éste se levantó tranquilamente y fue andando hacia la barrera, donde cayó muerto al momento. En ese instante, comenzó el mito de esta ganadería que ha formado parte fundamental del mundo taurino desde hace casi dos siglos. Esta sería la primera muerte de un toro de este hierro pero no la última. La fuerza y bravura de esta estirpe ha provocado la admiración y el miedo de muchos y ha engrandecido a otros nombres de

toda la historia de esta celebración imprescindible para España; como imprescindible es este libro: “175 años de Miura a través del cartel y de la prensa”.

Escaparate se ha trasladado al domicilio del investigador y experto taurino Luis Rufino, autor de esta completa obra que recopila los más de 175 años de historia de la firma Miura. Una completa enciclopedia que abarca desde su creación en 1842 hasta el año del celebrado aniversario en 2017.

“No se ha hecho nunca nada igual en el mundo del toro”. Así describe Rufino este libro imprescindible que recopila la

Primer cartel en el que aparece la ganadería Miura (1846)

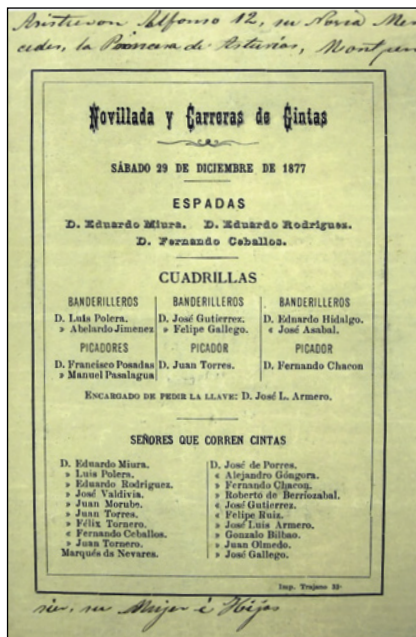


Toma de antigüedad de Miura en Madrid (1849)





Cartel del primer torero que se encierra con seis toros de Miura (1873)



Miura participa en una novillada y carrera de cintas (1877)



Caricatura de Antonio Miura (1888)

historia ganadera de Miura, desde sus inicios en el Cortijo del Cuarto en el actual barrio de Bellavista, hasta su llegada a la finca Zahariche de la Campana en los años cuarenta.

El mito de la supervivencia

Rufino comenta que “todos los hitos importantes de la ganadería” están recopilados en el libro. El inicio se sitúa en 1842, “cuando hacen la primera compra de ganado, por lo cual no existen aún carteles de festejos que aparecerán en 1845 por primera vez”. El investigador comenta que “el primero que incorporo al libro es la primera novillada en Sevilla el 15 de agosto de 1846, un cartel inédito”. El mismo “tiene una reseña muy curiosa y se dice que es la primera vez que se ponen las maromas alrededor del tendido del ruedo de la Maestranza para entorpecer que los toros saltasen al tendido”. Rufino señala “la pena de que los carteles actuales no ofrecen esa información, sin dejar historia para el futuro”.

Avanzando en la historia de Miura, “en el siglo XIX, España era un polvorín y apareció la burguesía. En esos años, la riqueza se medía por las cabezas de ganado que se tenían ya que la tierra estaba en manos de la iglesia desde la Edad Media. El particular era arrendatario y no tenía acceso a la propiedad. Eso se elimina con las desamortizaciones, lo que provoca la creación de grandes ganaderías como la de Miura”. Un caldo de cultivo que provoca la creación de hierros ya desaparecidos como Saltillo, Pérez de la Concha, Anastasio Martín o Murube. Ante esto, Rufino puntualiza que “apenas había ganaderos como hoy en día. Hacerse era una forma de ennoblecerse”.

La historia de Miura también pasa por los tiempos vividos, ya que “los gustos han cambiado”. Como detalle, Rufino comenta que, a diferencia de ahora, “había veces que los picadores estaban desde el principio hasta el fin de la lidia en el ruedo. Ha habido una evolución muy grande en las pullas, en las edades de las

reses y en los sorteos sorteos”. Por ello, el valor de Miura es que “ha conocido todos estos procesos evolutivos. Ahí está la clave, en su supervivencia que abarca tres siglos distintos”.

Desde Antonio Miura, hijo de Juan, que llevó a sus grandes inicios a la ganadería, pasando por Eduardo que vivió el apogeo desde 1893 hasta 1917 y hasta llegar a la actualidad; “Miura era espectacular en todas las plazas”, señala el autor. Un libro que recoge desde la muerte de Pepete en 1862, hasta otras míticas de Miura como la del Espartero el 27 de mayo de 1894 o Manolete, el 28 de agosto de 1947; las grandes corridas celebradas benéficas por las catástrofes sufridas en España o las que se celebraban para conmemorar las fastuosas bodas reales. La evolución de la crónica periodística taurina, la cartelería o las propias corridas, la pasión por el toro que va impregnada en esa divisa reconocible desde la distancia en un ejemplar único e imprescindible.



Cartel de la corrida de la muerte del Espartero (1894)



Corrida de vacas donde un Miura mata al puntillero en Sevilla



Caricatura de Eduardo Miura de principios del siglo XX

El libro arranca con un prólogo del periodista Alberto García Reyes y se completa con textos de los ganaderos Antonio y Eduardo Miura y de José Luis García-Palacios, presidente de la Fundación Caja Rural del Sur que ha hecho posible su publicación. Patrocinado por la Caja Rural, donde puede adquirirse, sus beneficios están destinados a la Fundación Manolo Mestre Dávila. ●



Los toros de Miura fueron los protagonistas de la alternativa de Antonio Bienvenida en 1942



Un rincón de sanlucar 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





ESCAPARATE VISITA BARBADILLO

La revista Escaparate, un año más, organizó una visita privada a la Bodega Barbadillo a algunos amigos de la revista en la ciudad gaditana de Sanlúcar de Barrameda con motivo de sus históricas carreras de caballos. Entre los asistentes, Olivia de Borbón, hija mayor del Duque de Sevilla, acompañada de su marido el empresario Julián Porrás-Figueroa; y Carmen Lomana.





Claudio Araño y Antonio Díaz, de la bodega sanluqueña, hicieron de guía y hablaron de la historia de la familia bodeguera y de las propiedades de la manzanilla de Sanlúcar. La visita acabó con la firma en bota de los mencionados amigos de nuestra cabecera. Tras la firma tuvo un lugar un apetitoso almuerzo del que formó parte el cantaor Nano de Jerez, el pintor Antonino Parrilla y el cantante Fran Fernández.



Dr. Francisco Ortiz

Director de la Clínica Doctor Ortiz Teknobell de Sevilla

“El ácido hialurónico consigue resultados satisfactorios”

La medicina estética, explica el doctor Francisco Ortiz, persigue ralentizar los primeros signos del envejecimiento con resultados naturales. Una medicina que tiene en el tercio inferior del rostro una zona clave para minimizar los signos del paso de los años.



El gran objetivo de la Medicina Estética Avanzada es reducir del rostro todos aquellos signos que le confieren expresiones negativas como cansancio, enfado, tristeza o flacidez en áreas como la zona periorbitaria, perioral y el óvalo facial. El uso de los rellenos dérmicos consigue contrarrestar estas expresiones negativas controlando el equilibrio dinámico de la musculatura facial y manteniendo de forma armoniosa los volúmenes adecuados que confieren un aspecto joven a nuestro rostro». Porque, como explica el doctor Francisco Ortiz, director de la Clínica Doctor Ortiz Teknobell de Sevilla, la medicina estética ha dejado atrás lo artificial y tiene un objetivo claro: la naturalidad.

Por eso, agrega, cada vez se acude antes a sus consultas. De hecho, el 30,5% de los españoles se hizo un tratamiento de medicina estética, según los datos de la Sociedad Española de Medicina Estética (SEME). «A partir de 35-40 años podemos conseguir, con productos en manos cualificadas, ralentizar el proceso fisiológico de envejecimiento facial a medio y largo plazo. Con tratamientos suaves, hábitos saludables y un estilo de vida adecuado podemos

retrasar de forma evidente el proceso natural de envejecimiento biológico con respecto al cronológico».

Al 55,6% de los españoles no les gusta que su rostro refleje más edad de la que tiene en realidad y un 35% confiesa que hay zonas de su cara que podrían ser mejoradas, apunta el estudio Patient funnels global report - Facial (combined), realizado por Allergan. Por eso, ‘verse bien’ es siempre el fin del paciente, ya sea hombre o mujer, y, para ello, es fundamental suavizar esas expresiones cansadas o enfadadas, como analiza el doctor Ortiz. Una de las zonas de la cara que sufre notablemente los estragos de la edad es el tercio inferior del rostro, es decir la línea mandibular y el mentón. «Con el paso de los años se van deteriorando las partes blandas y la piel se vuelve menos elástica e hidratada. Se atrofian los depósitos de grasa y los ligamentos y músculos van perdiendo sus propiedades mecánicas, prevaleciendo el tono de la musculatura depresora sobre la elevadora. El hueso se va reabsorbiendo y este proceso afecta de forma muy importante al maxilar y a la mandibular. Todo esto, junto a la gravedad, hace que se deslicen los tejidos blandos de la

cara y sean más evidentes los signos de flacidez en el tercio inferior del rostro», aclara el doctor Ortiz.

En este sentido, existen nuevos rellenos dérmicos indicados para restaurar y crear volumen en la zona del mentón y la línea mandibular. «Son geles elásticos, cohesivos, duraderos y moldeables. Se asemejan a una paleta de colores de un pintor con la que se pueden conseguir resultados muy buenos, con la técnica adecuada, en los tratamientos faciales», asegura. Estos ácidos hialurónicos de última generación consiguen, con resultados inmediatos y «gracias a su gran moldeabilidad, su capacidad de proyección y su integración en los tejidos blandos», dar soporte estructural y redefinir los volúmenes perdidos en el tercio inferior de la cara. «El uso de ácidos hialurónicos permite conseguir unos resultados muy buenos, reproducibles, mantenidos en el tiempo y satisfactorios para el paciente», afirma el doctor Ortiz quien, además, recuerda que es un componente natural de la piel. «Por eso, una mayor hidratación cutánea gracias al aporte de ácido hialurónico confiere una mayor luminosidad y frescura a nuestro rostro», concluye.



EL PALCO MÁS SOCIAL

La revista Escaparate, como desde hace trece años, recibió en el segundo ciclo de la temporada de carreras de caballos, consideradas de Interés Turístico Internacional, a clientes, anunciantes, colaboradores y amigos de la publicación mensual. Personalidades de distintos ámbitos de la sociedad no perdieron la ocasión para brindar con el equipo de nuestra revista. Su Alteza Real Don Miguel de Bragança, Infante de Portugal; el Príncipe Hubertus de Hohenlohe, junto a su mujer, Simona Gandolfi; la Marquesa de Poza, Jaime Martínez-Bordiú con Marta Fernández, los Marqueses de Grigny y Teresa de la Cierva.















Jaime Martínez-Bordiú, la Princesa Simona Gandolfi,
Mario Niebla del Toro, Marta Fernández, el Príncipe
Hubertus de Hohenlohe y Teresa de la Cierva



DOLORES PROMESAS

La vida es mejor cuando sonríes

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



Luis Carrascosa, Mario Niebla del Toro, Sara Cosano, Álvaro Osborne y Álvaro Fernández de Arévalo



Juan Pedro Domecq y Señora, Marqueses de Grigny



Manuel de Morales y Fernández de Xódar, Vítor Escudero, Mario Niebla del Toro, Paloma Caveda, el Duque de Viseu e Infante de Portugal, Don Miguel de Bragança; la Marquesa de Poza y Ricardo Raimondi



El presidente de la Real Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda, Rafael Hidalgo García de Velasco, con su esposa y el director de la revista Escaparate

AWA
BEACH CLUB

Paseo Costa de la Luz, s/n
Playa de Regla
Bajo el Faro de Chipiona

Reservas: 680320012
Horario: 10:30 a 00:00h

  
@awachipiona



Santa Clarita Garden

Un jardín con mucho sabor

Teléfono de Reservas: 652 068 872
Dirección: Conde Osborne, 2. Sevilla

En pleno barrio de Santa Clara, Sevilla cuenta con un lugar exclusivo para disfrutar de una gastronomía única en un espacio sin igual en la capital. “Un jardín con mucho sabor”, como lo describen sus socios y bastiones de este lugar, David Antequera y José Carlos Conde. Santa Clarita Garden te trasladará a un lugar especial para vivir tu encuentro perfecto gracias a una hermosa zona verde de casi dos mil metros cuadrados de parcela. “Un espacio único para comidas, cenas con magia, copas y eventos familiares y de empresa”.



Santa Clarita se enclava donde anteriormente se encontraba el Restaurante LOPE, con una importante renovación de instalaciones. Para ello, “hemos ampliado la cocina para poder aumentar el número de comensales y poder celebrar grandes eventos”.

Con una clara especialidad en carnes, pescados y arroces a la brasa, la oferta se completa con una carta basada en la cocina mediterránea, aderezada con productos de temporada de Km. 0, es decir, de nuestro entorno.

Un horno de primer nivel

Para lograr la excelencia en sus productos, Santa Clarita ha incorporado a su cocina un horno JOSPER, combinación entre parrilla y horno en un solo aparato. “Su alta temperatura de trabajo (350°) nos permite brasear y asar al mismo tiempo, consiguiendo que el producto cierre sus poros y retenga en su interior los jugos, adquiriendo al tiempo el sabor único de la leña y sus brasas”. Todo ello, “supone

una fusión de artesanía y tecnología al servicio de todos los clientes de Santa Clarita”.

La cocina del restaurante “está preparada para dar hasta doscientos cincuenta servicios simultáneamente, tanto en la zona de jardín como en el porche y los salones interiores. También contamos con otro salón adicional para celebraciones de hasta ochenta personas y una pérgola bioclimática para poder atender a nuestros clientes a lo largo de todo el año”, destacan los responsables.

“Ya no es necesario irse a las afueras para comer buenos productos a la brasa”



Eventos únicos

Santa Clarita es un lugar perfecto para celebrar eventos. Del mismo modo, su coctelería es más que reconocida: “Es otra de las grandes señas de identidad de Santa Clarita. Nuestro gran jardín nos ha permitido crear una barra de copas y cócteles con una zona chill out ideal para la sobremesa. Además, sirve como complemento a los eventos que se celebran en el jardín. A esta zona de copas la hemos denominado EL CIELO DE SANTA CLARITA”.

Un espacio con futuro a la moda actual. “Pretendemos dar servicio a vecinos de Santa Clara, que son nuestra principal razón de ser; clientes de empresas radicadas en el entorno de Santa Clara, aeropuerto y zonas industriales cercanas y, sobre todo, eventos familiares y de empresas”. Todo ello, en un lugar que será imprescindible en tu lista de espacios con encanto de Sevilla.

NOCHE DE LA ECONOMÍA Y LAS EMPRESAS

La Cámara de Comercio de Sevilla celebró en el Cartuja Center «La Noche de la Economía y las Empresas» donde se hicieron entrega de seis reconocimientos y tres menciones especiales a empresas sevillanas por su trayectoria profesional.



La directora de CaixaBank en Andalucía Occidental, María Jesús Catalá; y el presidente del Grupo Azvi, Manuel Contreras Ramos



El presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, Francisco Herrero; y el gerente de GRI Sevilla, Juan José Porras Borrego

El presidente de Antea Corporación, Joaquín Caro Ledesma; y el CEO de Be Beyond, Matías de la Puerta Marín de la Hinojosa



La consejera de Cultura de la Junta de Andalucía, Patricia del Pozo; y el subdirector general de EULEN España, Jorge González Seoane



El presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, Francisco Herrero; y el director de ABC de Sevilla, Álvaro Ybarra Pacheco



El delegado del Gobierno en Andalucía, Lucrecio Fernández; y el director de Relaciones Institucionales de Aernnova, Javier Fernández de Retana



El delegado de Economía y Comercio del Ayuntamiento de Sevilla, Francisco Javier Páez; y el director general de Livelink Motor, Jesús Carnerero de Pablo Blanco

- El presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, Francisco Herrero; y el director comercial de CroisiEurope en España y el mercado latino, Tomás Fernández





DR. GABRIEL SERRANO
CLÍNICA DERMATOLÓGICA

Junto con sesderma

Tu piel, el reflejo de nuestra experiencia



¡Comprometidos con tu piel!

Experiencia que avala nuestro rigor en dermatología clínica, estética, regenerativa y cirugía de la piel. Somos especialistas en tratamientos médico estéticos: alopecia, peelings químicos, tratamientos láser, bótox, mesoterapia y LPG.



UNIDAD CAPILAR

- Trasplante capilar (FUE & non-shaven FUE)
- Láser capilar
- Mesoterapia
- Micropunción con factores de crecimiento



UNIDAD DERMO-ESTÉTICA

REJUVENECIMIENTO FACIAL

- Peelings químicos médicos
- Micropunción eléctrica
- Bótox
- Mesoterapia facial
- Ácido hialurónico
- Policaprolactona
- Hilos de dermosustentación



NUTRICIÓN Y ANTIENVEJECIMIENTO



TRATAMIENTOS DERMATOLÓGICOS

- Acné
- Alopecias
- Rosácea
- Vitíligo
- Fotoenvejecimiento
- Psoriasis
- Cicatrices
- Eczemas



TRATAMIENTOS CORPORALES

- Mesoterapia
- lpg
- Carboxiterapia
- Eliminación de la papada
- Rejuvenecimiento de manos, cuello y escote
- Reafirmación corporal con ácido poliláctico

VISÍTANOS PARA UN DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO PERSONALIZADOS · CONSULTA MÉDICO ESTÉTICO **GRATUITA**

PIDE TU CITA: tel.: 955 440 211 | whatsapp: 667 96 35 38 · www.clinica-gabriel-serrano.com · República Argentina nº 50, 41011 Sevilla
siguenos en facebook: @ClinicaDrGabrielSerrano



TERIA YABAR

NOMBRAMIENTO DE "TRIANEROS DEL AÑO"

La inauguración de la Velá de Santa Ana y Santiago del barrio de Triana contó con el plato fuerte de los nombramientos de "Trianeros del Año" elegidos por el Ayuntamiento de Sevilla y del que forman parte algunos de los nombres más populares del viejo arrabal. El acto tuvo lugar en el Hotel Triana.



El alcalde de Sevilla, Juan Espadas, el periodista Carlos Valera y la delegada del distrito Triana, Encarnación Aguilar



El alcalde de Sevilla, Juan Espadas, el pintor Laudelino Díaz Pino y la delegada del distrito Triana, Encarnación Aguilar



El futbolista Alberto García Delgado y la delegada de Igualdad del Ayuntamiento de Sevilla, Adela Castaño



La actriz Charo Urbano y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas

Las flamencas y bailaoras
Carmelilla y Carmela Montoya



Concepción
Pérez Jiménez
y la concejal
de Participa
Sevilla en el
Ayuntamiento
de Sevilla,
Susana
Serrano



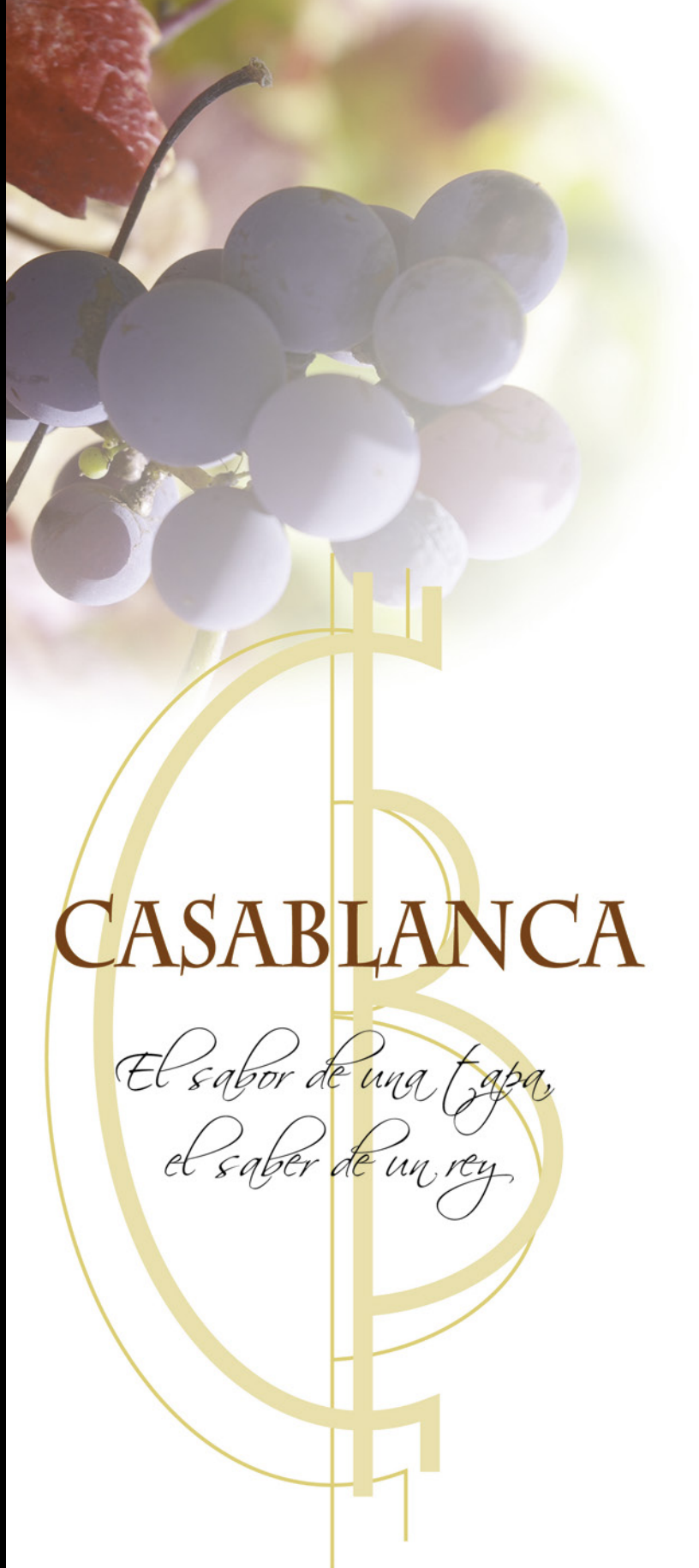
El cantaor
Francisco García
López, "Barrilito
de Triana"; y
el concejal de
Ciudadanos en
el Ayuntamiento
de Sevilla,
Álvaro Pimentel



El hostelero Manuel Vargas y la
concejal de Vox en el Ayuntamiento
de Sevilla, Cristina Peláez



El matador de toros Curro Romero y
el alcalde de Sevilla, Juan Espadas



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)

FESTIVAL FLAMENCO "VALLE GITANO"

La Hermandad de los Gitanos organizó un año más el prestigioso festival flamenco en los Jardines del Valle en el que reunió algunos de los nombres más destacados del panorama de este arte en la actualidad.



El hermano mayor de los Gitanos, José María Flores; el delegado de Fiestas Mayores, Juan Carlos Cabrera; y el director de Fiestas Mayores, Carlos García Lara



Manuel de la Tomasa



El periodista y crítico flamenco, Manuel Curao, y el cantaor Pansequito



Lucía Antúnez, Salud Moreno, Alejandra Moreno, Cristina Enríquez y Emilio Jiménez



marieta
ARTESANÍA


Trajes de gitana, Mantoncillos
Flores, pendientes
Toda clase de conjuntos
Túnicas, capirotos, escudos, cingulos,
guantes...

Maquetismo cofrade para
realizar en casa, Santoral

Figuras en blanco para decorar... y todo lo que
desee para realizar su propio belén.

C/ Angostillo nº 2, local 31-32
(Pasaje de los Azahares) - 41003

 954 210 534 - 640 038 448

 marieta.artesania@hotmail.com



INAUGURACIÓN DE LA GALERÍA DE ARTE "LITTLE"

Algunos de los artistas contemporáneos del momento se reunieron en el número cinco de la sevillana calle Correduría para la inauguración de la galería "Little" instalada por el ilustrador Pablo Rodríguez.



Ángela Martín, el empresario Fernando Montoya, el ilustrador Pablo Rodríguez y Manuel Ramacciotti



Virginia López, Antonio López y Macarena Vahí



Santi Bedoya Rueda, el galerista Juan Cruz Mena (@digallery) y el ilustrador Pablo Rodríguez



Los bodegueros Elena Viguera, Julián Navarro y Sara Navarro



#puertodeindias



ginpuertodeindias.com |   

Puerto de Indias recomienda un consumo responsable 37,5% VOL.



Hairdresser- Coiffeur
Unisex



Calle Joaquin Guichot, 6
41001 Sevilla
955 22 95 20



GALA FLAMENCA A BENEFICIO DE LA FUNDACIÓN ALALÁ

Gala Flamenca a beneficio de la Fundación ALALÁ, organizada por la Fundación Cámara de Sevilla, con la participación especial de Emilio Caracafé y los alumnos de la Escuela de Arte que promueve la Fundación Alalá. Un referente y una labor de reconocimiento a instituciones y personas que por su esfuerzo, dedicación y empeño han aportado ideas y valores a nuestra sociedad.



El presidente de la Cámara de Comercio, Francisco Herrero; la directora de Alalá, Blanca Parejo; y el presidente de Alalá, José María Pacheco



El presidente de Alalá José María Pacheco, Pilar Parejo y EL cantante José Manuel Soto



Borja Díaz-Canela, los concejales Beltrán Pérez y José Luis Martínez y el director de Eulen Andalucía, Jesus Llorente



La responsable de la Fundación Lamaignere, Allende Bley; y Clementina Cerero

Obra

BORADORES:



De Albero Boda & Eventos

La seguridad de conseguir el evento perfecto

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS



Escaparate se traslada a Dos Hermanas para charlar con Estefanía Pérez, directora de De Albero Boda & Eventos; empresa referencia en Sevilla en la organización de eventos exclusivos que va desde el ámbito empresarial hasta el de las bodas.

En el plano personal, esta madrileña afincada en Sevilla desde hace año y medio llega a la ciudad tras la exitosa gestión de bodas en la castiza plaza de toros de Las Ventas. «Ahí empecé con el evento corporativo». Posteriormente, comenta Pérez, «al llegar a Sevilla, me he movido mucho, buscando el objetivo que esta marca sea conocida en Sevilla»; como así lo es. Actualmente tiene acuerdos con el Grupo Abades, con el que ha cerrado un importante proyecto turístico que se conocerá en las próximas fechas.

En palabras de su directora, De Albero ofrece «exclusividad y relación con las mejores empresas. Lo que quieras, te lo vamos a hacer. Tanto si te quieres casar en un castillo, una boda temática o subirte en un globo; todo». Esto

sumado a que «siempre delegamos en profesionales». Por ello, «el cliente tendrá la confianza de que estamos 100% pendientes de ellos».

En el ámbito nupcial «sabemos que caterings o haciendas hay muchas, pero con nosotros van a tener un trato más diferenciado. El cliente tendrá calidad y un evento a medida». Ante esto, diferencia la boda del evento corporativo: «Nada tienen que ver. Cuando organizas una boda, para los novios es el evento más importante de su vida; tiene que ser un trabajo más meticuloso y tener empatía con los novios, sobre todo con ellas, ya que tienen mil cosas en la cabeza. En referencia a un evento corporativo, ellos te dan un presupuesto cerrado y a partir de ahí tú le ofreces todo».

Pérez comenta que «una vez que el cliente se pone en contacto con nosotros, lo primero que le preguntamos es: ‘¿Qué es lo que quiere?’ y ‘¿qué es lo que te apetece hacer?’ Lo que tú quieras hacer, nosotros te lo conseguimos. En función al presupuesto con el que cuente, nosotros nos adaptamos. Tratamos tanto con el lugar, el catering, la música, la decoración o los detalles. Te personalizamos el evento a tu gusto». En definitiva: «Se trata de que el cliente esté a gusto y gaste en función a sus posibilidades, eso es fundamental».

De Albero Boda & Eventos es una referencia actual en el mercado, una apuesta segura para el éxito final de cualquier evento.

INAUGURACIÓN DEL NUEVO SALÓN DE BELLEZA LOVELY LASHES

En el exclusivo barrio de Nervión en la calle Luis de Morales, treinta, se sitúa un salón armonioso para las clientas con un diseño moderno, vanguardista que sigue la línea e imagen de Lovely.



Agne Staugaite y Piluca Pérez



La modelo y empresaria Raquel Revuelta y Marisa Jara



Carmen Giner Vargas,
María Parras Blanco y
Belén González Alarcón



Nina Fernández y Paola Quesada



665 349 469



II EDICIÓN DE I LOVE WEDDING SEVILLA

I Love Wedding Sevilla regresó en su segunda edición. El Museo de Carruajes acogió este prestigioso evento que reúne a empresas del mundo de las bodas.

El equipo de 2boca2: José Manuel Rodríguez Rodríguez y Sonia González Cid



El equipo organizador: Isabel Bocarando, Carla Zhune, Sarah Rou, Eli Cánovas, Estefania Pérez, Claudia Morales y Daniela Morales



El equipo de Abades: Raquel Fernández, Mari Carmen Gautreau, Ernestina Martín, Julio Figueroa, Angie Moreno y Marina Navarro



El equipo de Aire Sevilla: Raquel Álvaro Fernández e Idoia Villar



house interiors marbella

Avda Jardines del las Golondrinas
Urb. Romana Playa S/N - Oficce Nº 2
29604 Elviria MARBELLA
MALAGA - SPAIN-

Tel: 639654039 - 622023035 - 9515422753
www.himmarbella.com
info@himmarbella.com



ENCUENTRO SEÑORÍO DE SOLAR DE TEJADA

Los miembros del Señorío del Solar de Tejada volvieron a reunirse en Sevilla en un encuentro que reunió algunos de los títulos nobiliarios de Señores Diviseros de Tejada que estuvieron como el Duque de Maqueda, Barón de Sabasona, Conde de Almansa, Conde de Loja, Conde de Cabra o la Marquesa de la Vega de la Sagra.



CÓCTEL SOLIDARIO ALBAYDAR

Cóctel solidario en el Casino de la Exposición organizado por el colegio Albaydar a beneficio del proyecto Tiama.



Equipo organizador del colegio Albaydar

GALA AUTISMO 2019

La Gala de Autismo se celebró en el Pabellón de la Navegación. Dicho evento es uno de los acontecimientos solidarios más relevantes de la ciudad. Este año ha sido la edición número veinte y se ha celebrado por todo lo alto.



L&M Tu Silueta se afianza en el sector de la belleza a nivel nacional

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS

Dos Hermanas cuenta con uno de los centros más avanzados de adelgazamiento. Una forma exclusiva de encontrar la salud a través de la belleza que, desde su creación en 2015, ha crecido de forma exponencial convirtiéndose en una firma fundamental en el panorama nacional. Esto se une a las ambiciosas perspectivas de crecimiento de L&M Tu Silueta.

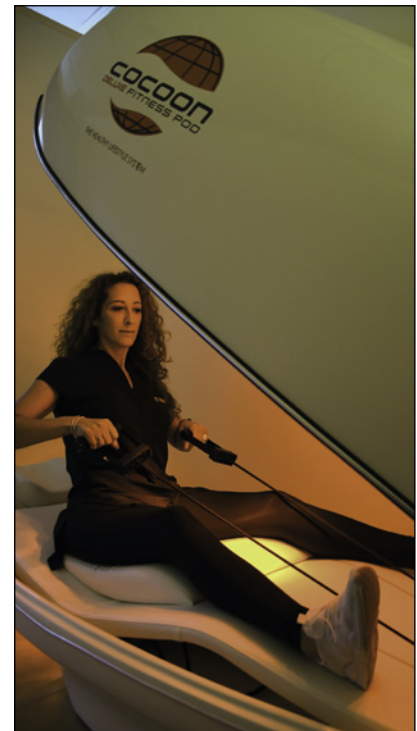


Lola Ojeda es su directora y explica para Escaparate los nuevos logros de este centro: «A partir de febrero estuvimos en la Feria de Franquicias en Madrid y, a través de Mundo Franquicias, hemos empezado a crecer de forma ordenada». L&M Tu Silueta inaugurará a finales de septiembre un nuevo centro de belleza en Córdoba y, en la actualidad, «estamos en negociación con posibles franquicias en Sevilla, Marbella, el Puerto de Santa María y Logroño», comenta su directora.

Galardonados como terceros finalistas en los premios *Andalucía Emprende*, la marca sevillana comienza también a crecer fuera

de las fronteras nacionales ya que «estuvimos hace poco en un encuentro con inversores. Allí se puso en contacto con nosotros una empresa portuguesa. A través de Lisboa, comenzaremos a crecer en Portugal». Por ello, las perspectivas de crecimiento de L&M Tu Silueta le llevarán a cerrar entre tres y cuatro nuevos centros de estética y adelgazamiento en 2019 y alrededor de treinta para 2020.

Ante esto Lola Ojeda destaca su ilusión: «Estamos muy contentos porque después de cuatro años estamos recogiendo resultados asombrosos. Hemos duplicado la plantilla en cuatro años».



Una máquina de última generación

Dentro de su amplia oferta en tratamientos de belleza de primer nivel, L&M Tu Silueta cuenta con una nueva máquina que permite perder peso al paciente y que aporta colágeno a su piel. Al mismo tiempo, el aparato cuenta con unas cintas para hacer deportes mientras recibes el tratamiento de belleza.

INAUGURACIÓN DE LA NUEVA TEMPORADA DE VANDERWILDE

La tienda de moda exclusiva Vanderwilde, situada en la calle Rafael González Abreu, acogió la presentación de su nueva colección



Blanca y Ángela
Aguado Andrada-
Vanderwilde



Olivia de Montalembert (Villaluís), Rocío Aguado, Ángela Aguado
Andrada-Vanderwilde, Fernando Marín y Aina Nowack



María Beca, Coqui Prieto, Rocío Pérez
de Guzmán y Miriam Núñez



Mercedes Sanz, Rosario Gómez y Marta Morón



María AmadorR

Diseñadora de Moda

INVITADA, NOVIA, FLAMENCA, AMAZONA

f María Amador diseño

Instagram icon Maríaamadorr

Phone icon 658 532 152



DESFILE BENÉFICO DE "MISS WORLD SEVILLA"

La sevillana Julianna Ro, "Miss World Sevilla", organizó un desfile benéfico infantil y juvenil como parte de su proyecto social para ayudar al próximo reto para los niños hospitalizados y sus familias de la Fundación El Gancho Infantil. El acto tuvo lugar en la terraza Iguana Snack's.



Lola Jiménez Navarrete y la Miss World Sevilla 2018, Paloma Oliva



Carmen Lazcano y María García (Fundación El Gancho)



La Miss World Sevilla 2019, Julianna Ro, y el maquillador Gerardo Vergara



ZAPATOS PERSONALIZADOS
NOELIA MILLARES
 "cumplimos tu sueño"

Centro Comercial Bellavista
 C/ Herrera, local 34
 Aljaraque (Huelva)
 687843384

www.noeliamillares.com



INAUGURACIÓN DE LA TERRAZA “LA GIRALDA”

Inicio de la temporada de verano en la terraza “La Giralda” del hotel Eurostars Sevilla.



José Mantero, Javier Pereyra, Jesús Bonilla, María José Abrines, Mila Montero, Rosa Guerrero y Ángel Ramos



El director del hotel Eurostars Sevilla, Jesús Bonilla, y Ruth Mazón



Pedro Lissen, Rosa Acuña, Concepción Rojas, Jesús Bonilla, Gabriel de Alba, Manuel Sainz y Rosario Acuña



Rafael Rodríguez, Lola Castro y Alfonso Aguilar

laSal

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

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



El templo del atún de almadraba



 Restaurant
becerrita

C/ Recaredo, 9
41003 Sevilla
(Puerta Carmona)

RESERVAS
954 412 057
www.becerrita.com
#siempreporagradar



ALMUERZO DE JUAN VALDÉS EN LA RAZA

Valdés recibió la Medalla de Sevilla junto a otras personalidades e instituciones, además de otros reconocimientos. Tras dicho acto tuvo lugar un almuerzo con familiares y amigos en La Raza.



Juan Valdés junto a numerosos amigos, entre ellos, José Rodríguez de la Borbolla, expresidente de la Junta de Andalucía

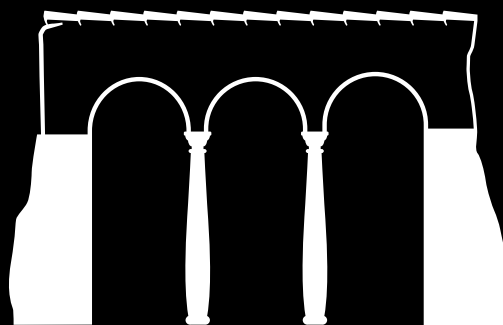


Familia de Juan Valdés y amigas de su esposa



Calle Muñoz Seca nº 8
41007 Sevilla
Tfno. 620124025





FINCA
SANTA CLOTILDE

BODAS EVENTOS MOMENTOS



www.fincasantaclotilde.com

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



JEREZ T22

La cocina de T22 es una cocina de "pellizco" que pretende poner en relieve la cultura gastronómica gitana andaluza.

Tornería 22, Jerez de la Frontera, Cádiz
956 926 263 / reservas@t22jerez.com
www.t22jerez.com