

Escaparte

LA ENTREVISTA A
GIUSY MICHETTI
GNUTTI

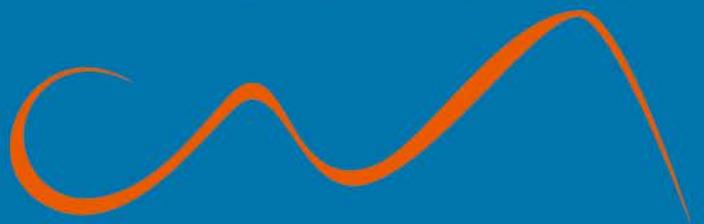
POR LAS CALLEJUELAS CON
REYES DE LA LASTRA

Príncipe, ¿preparado para el baile? Tu princesa te espera.

La **solución** la tiene
Carmen Danta,
especialista en medicina
estética y cirugía.

Simplemente cuestión de confianza.

Clínica Marest



Haz tu cuento realidad

 **954 413 056**

Staff

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN
 direccion@escaparatedesevilla.com
 twitter@niebladeltoro

Redacción

MARITA BENÍTEZ REYES

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ PINTO
 STUDIO FOTOGRAFICO BRESCIA

Diseño y Maquetación

VICENTE ORTI GALLO

Dirección comercial

Mª ÁNGELES MARTÍNEZ SUÁREZ
 954 229 631 / 627 943 102
 comercialescaparatedesevilla@hotmail.com

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRÁFIC, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

Revista Escaparate

Calle Chicarreros, nº 7 · 41004 SEVILLA
 ESPAÑA

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

Escaparate

Sumario nº78



04 | LA ENTREVISTA
 GIUSY MUCHETTI GNUTTI

14 | POR LAS CALLEJUELAS
 REYES DE LA LASTRA

20 | ESPEJO



FOTOGRAFÍA DE PORTADA:
 STUDIO FOTOGRAFICO BRESCIA

SÍGUENOS EN
 FACEBOOK Y TWITTER

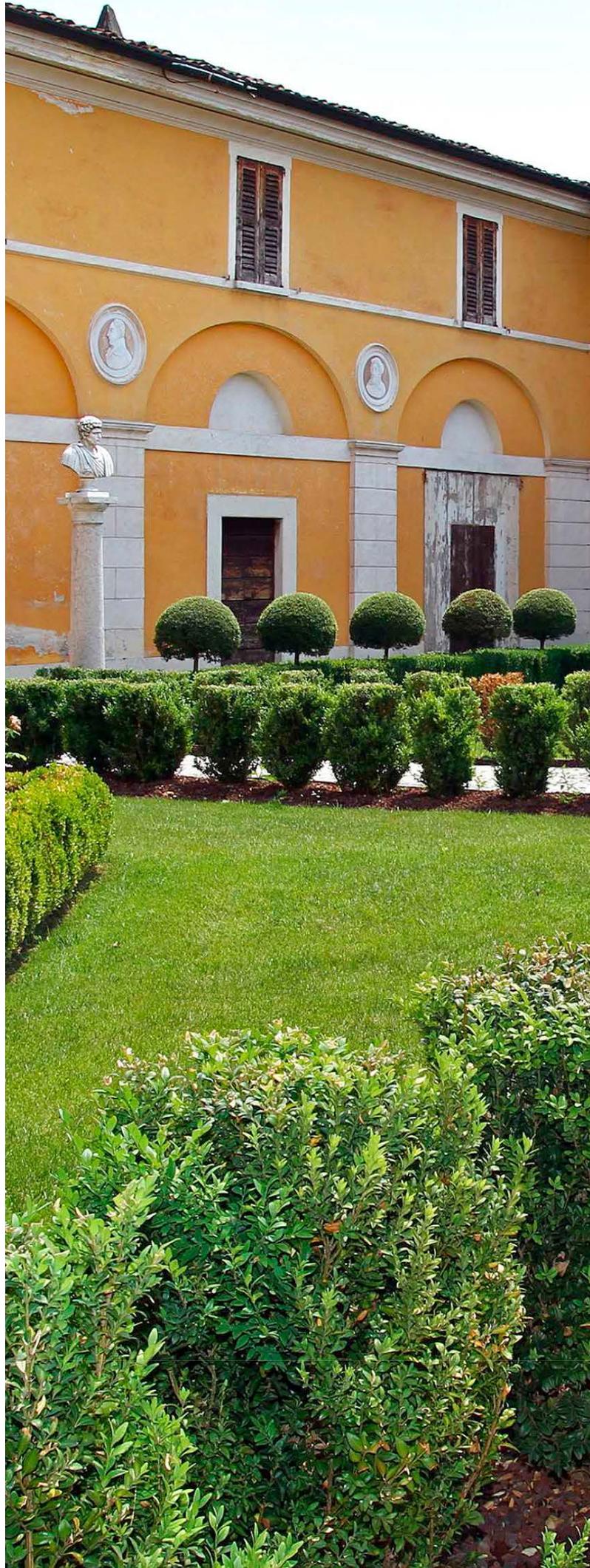


Giusy Muchetti Gnutti

“Catalina de Austria
es la **hija** que nunca
he tenido”

La entrevista de portada de este mes de Escaparate es todo un terremoto. Imparable, inagotable, pero tremendamente adorable. Giusy Muchetti es una de esas personas que no pasan de largo por la vida de quien se tropieza con ella. Durante un inolvidable viaje por Italia a través de sus casas y su entorno hemos conocido a una señora con una vida rica, muy rica, en vivencias, en triunfos, en contratiempos, pero su vitalidad y genialidad la han hecho llegar a una madurez con una juventud bárbara.

★ Por Mario Niebla del Toro







Casada con el Conde Seco de Aragona y en segundas nupcias con el internacional ingeniero industrial Vincenzo Gnutti, vive en la actualidad una bonita historia de amor con un gran señor, Gino Seguso, heredero de la más antigua fábrica de cristal de Murano de Venecia. Giusy adora a su hijo, Maximiliano, casado con la Archiduquesa de Austria, Catalina de Habsburgo-Lorena, a los que adora. Abuela atípica, pujante constructora e incansable viajera es nuestra entrevista de julio. Un placer

Vive a caballo entre Mónaco, Francia, Italia y Suiza, ¿de dónde es Giusy Gnutti?

Me siento muy italiana. Soy por parte de madre de una familia que tiene dieciséis siglos, una familia muy importante. Me siento sobre todo italiana, pero viviendo en el mundo como una gitana. Como una gitana “gipsy”, no una de lujo (risas).

¿Qué papel tiene la familia en su vida?

Es muy extraño lo que te voy a responder, porque a mí me han enseñado que el peso de la familia es muy impor-

tante y que naces con una especie de misión que tienes que llevar hacia delante en la vida. Sin embargo, ocurre que un día te das cuenta que ya no es así. No obstante, existe esta base de solidez recibida por mi familia por las cuáles yo me siento muy responsable de los míos y a los que considero mis amigos.

¿Cómo fue su infancia en el Palacio de La Breda?

Mis primeros años por desgracia, no conocí a mi madre. Cuando nació mi madre estaba muy enferma. Después de la guerra, éramos dos niñas que nos criamos con “nanis”. No la recuerdo muy bien. El resto de mi infancia transcu-

La Saff

Especialidad en atún de almadraba,
pescados asados en horno de leña
y arroces marineros

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

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



rrió tranquilamente. Mi padre era muy severo y estricto, mi madre también. Mi hermana no vivió conmigo, vivía con su abuela materna y yo con mis padres.

¿Cómo era la educación que recibieron en aquel ambiente tan distinguido?

Muy estricta, muy, muy estricta, con unas bases muy arraigadas y muy severa. Era una mentalidad completamente distinta a la de ahora.

¿Qué significado guarda para usted pertenecer a una de las familias más antiguas de Italia?

Significa que tienes que portarte bien, comportarte adecuadamente y que debes dar un ejemplo a los demás. Es una gran responsabilidad. No puedes actuar como todo el mundo. ¿No? Eso es la vida, eso es lo que me han enseñado. Eso es lo que corresponde a esas bases sólidas. Son cosas que tienes dentro de ti y que no puedes cambiar.

“Mi vida ha sido realmente toda entera de película”

¿Quién es Maximiliano?

Maximiliano es mi hijo único y al que adoro. Él significa mi futuro, mi esperanza y que hemos querido tanto. Es un niño muy, muy, querido. Es una prolongación mía, debe serlo, claro. No mía porque me pertenece, sino porque él es una prolongación de nosotros, de nuestra familia, de donde ha nacido, como lo serán sus hijos también. Aunque, claro, ellos son más modernos, los tiempos cambian.

¿Cómo es la abuela Giusy?

Adoro a mis nietos pero por desgracia los veo muy poco, porque viven en otro país. A veces soy una abuela típica



vinela

Av. de la Constitución 4
Sevilla.
Tel 954 228 758

siguenos en:   

y otras mucho más moderna. No sólo me llaman abuela, sino que me llaman “nonina” (abuelita). Cuando nació el primero de mis nietos, Constantino, en seguida me llamó “nonina” que, la verdad, no es muy “chic” (risas). No es muy “chic”, pero si el niño me llama así ese debe ser mi nombre, porque deben respetar los demás su manera de expresarse y su personalidad.

¿Cómo es la Archiduquesa Catalina de Austria como nuera?

Fantástica, divina, es una nuera fantástica y para mí es como una hija. Es la hija que nunca he tenido.

Se ha casado dos veces y ahora Gino Seguso es su caballero compañero de viaje, ¿hasta cuándo se puede creer en el amor?

Me he casado dos veces y ¿sabes por qué? porque en las

viejas familias había costumbre de casarse entre ellas y el primero pertenecía a una de ellas. Sin embargo mi padre era de familia burguesa. Eso mi abuela no lo soportaba. Mi abuela ni siquiera saludaba a los burgueses. Nosotros teníamos un palacio con una galería muy larga y mi abuela se sentaba para ver a la gente caminar pero sin tratarlas.

“Mi abuela ni siquiera saludaba a los burgueses”

Después me divorcié y viví en Bélgica durante siete años y me casé por segunda vez con un hombre que tenía diecinueve años más que yo y que era un gran industrial a nivel

mundial Vincenzo Gnutti. Su apellido da nombre todavía a muchas barras de latón en el mundo de la siderurgia: las Barras Gnutti. Él adoptó a mi hijo Maximiliano que nació de mi matrimonio con el conde Seco de Aragona. Es una familia muy importante que emparentó con la familia imperial de Constantinopla y por eso el escudo de los Seco de Aragona tiene el manto de armiño. En el amor se puede creer siempre y cuando se trabaje muchísimo en el camino del amor. Para tener una relación como la del primer día, con entusiasmo. Nosotros somos muy diversos, él es veneciano y yo soy lombarda, él es más tranquilo y yo más nerviosa, y eso me impide recrear cada día más que una nueva historia.

¿Cuál es el verdadero lujo?

El verdadero lujo es estar bien de salud, tener un poco de dinero y estar contento con lo que uno tiene. Eso es el gran lujo.

Y luego las joyas...

Bueno, pero eso ya lo tenemos... (risas) y dar felicidad a las demás personas. Tú tienes que hacer feliz a los que no lo son.

Su vida es de película y puede decirse sin dudar que es una mujer muy afortunada, en los negocios, en el amor... ¿Se siente feliz con su vida?

Mi vida ha sido realmente toda entera de película, no en parte. He tenido una vida muy difícil pero he tenido de todo. Pero siempre trabajando muchísimo y siempre con un balance positivo porque cuando eres alguien positivo la vida te suele traer positividad.

Es una triunfadora en el mundo empresarial, ¿nunca pensó llevar una vida de señora tradicional en su casa y en torno a su familia?

Cuando tenía cinco o seis años yo quería ser actriz de cine. Un día en el colegio de monjas me caí al suelo y una de ellas me dijo “¡pobrecita!”. Años después mi hermana Clelia me preguntó “¿no recuerdas lo que contestaste a la monja cuando te dijo ¡pobrecita!?”. Y me recordó: “Pobrecita será usted, porque yo soy rica”. Ella era pobre y yo era rica. Piensa que yo tenía seis o siete años y yo ya sabía que iba a vivir una vida loca, una vida increíble, o en París o en Venecia. Siempre he vivido en las casas más bonitas como la que conoces de Brescia en Panorámica o



“Me siento sobre todo italiana, pero viviendo en el mundo como una gitana. Como una gitana gipsy, no una de lujo”



los otros palacios de la familia. Siempre he vivido en las casas más bonitas, porque tú no sabes en los palacios que he vivido...

¿Cómo es su día a día?

Me levanto muy temprano y trabajamos todo el día (risas). Hasta los sábados y domingos si se terciá (sonríe). Sí y mi felicidad es una felicidad que me construyo internamente día a día.

¿Se siente realizada?

Sí, por lo que he logrado, incluso en momentos de crisis.

¿Le da miedo algo?

No, porque si me tuviera que morir ahora mismo... he hecho tanto... que estoy muy serena.

¿Qué le hace sufrir?

La falsedad, cuando las personas no me dicen la verdad me hacen sufrir mucho. No puedo soportar a una persona que sea falsa.

¿Se ha sentido decepcionada alguna vez?

Muchas veces, pero no es importante. Es bueno para crecer y para entender la vida.

¿Qué espera de la vida?

Tener salud y cabeza.

¿Tiene algún secreto que me pueda contar?

No, porque soy un libro abierto

IF

INMA FRAILE

Diseño Costura Prêt à porter
Novia



estudio taller

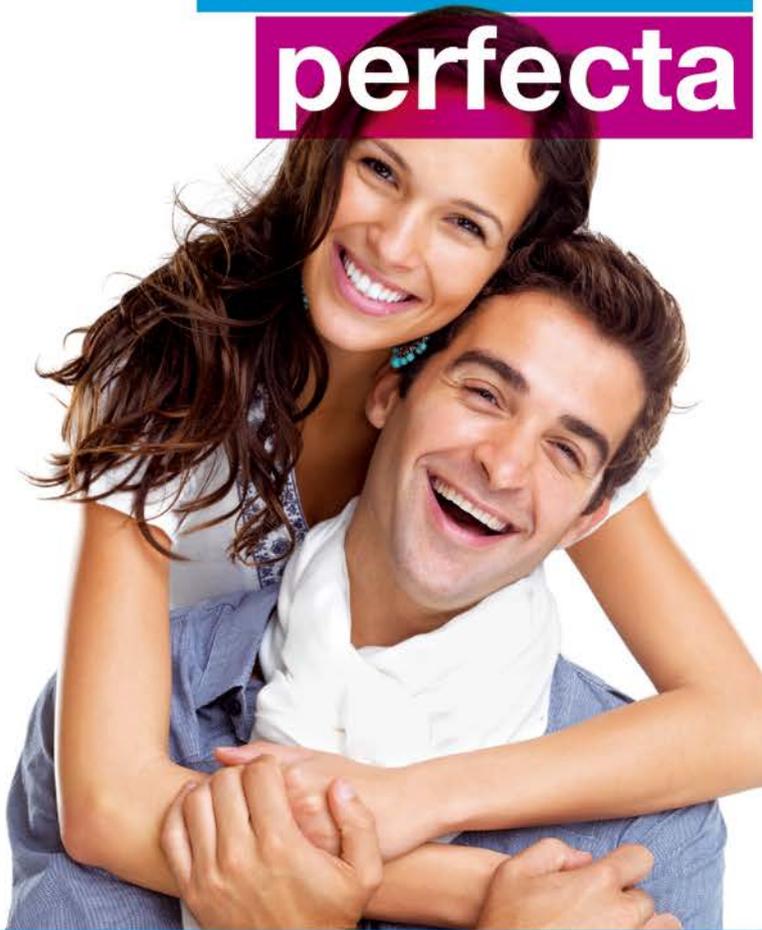
Conteros 2 bajo E7 Sevilla

cita previa 955 326 391 665 266 992

info@inmafraile.com

www.inmafraile.com

Tu #Sonrisa perfecta



con los tratamientos de Ortodoncia

Ahora con cualquier tratamiento de ortodoncia que realicemos:

- Convencional con brackets metálicos.
- Brackets estéticos de zafiro.
- Ortodoncia fija lingual.
- Ortodoncia invisible Invisalign.

Te llevaras esta fantástica tablet de 4 GB. con pantalla de 9" y conexión a Wi-Fi de alta velocidad de regalo.



*Oferta válida para tratamientos del 1 de julio al 10 de agosto.

Primera cita **Gratuita**

- Diagnóstico gratuito.
- Estudio y presupuesto gratuito.
- Especialistas en todo tipo de ortodoncia.



Síguenos en
www.clinicardila.com
y descubre nuestros tratamientos



Visítanos sin compromiso | C/ Zaragoza, 46 bajo | Sevilla

954 227 841

PERFIL



¿UN LIBRO?

Donde caen los ángeles de Joan Veren.

¿UN COLOR?

El azul, el naranja, dos colores.

¿UN DÍA?

El día del nacimiento de Maximiliano. Me gustan siempre los día 5, porque mi madre antes de morir me dijo "Acuérdate del día 5" y murió el día 5.

¿UNA PELÍCULA?

Cualquiera de Fellini.

¿UN PLATO?

Roast beef.

¿UNA CIUDAD?

Roma, porque a cada paso que das en Roma sientes la antigüedad.

¿UN LUGAR?

La Polinesia, bellísima.

¿UN PERSONAJE HISTÓRICO?

El Emperador Carlos V.

¿UNA FRASE?

Presto su, andiamo! (¡Venga, arriba, vamos!)



EVENTOS

Cortador de jamón
Venenciador de fino
Catas de vino, aceite, ginebra, whisky, agua...

Coctelería

Grupos de Música (Dj, clásica, pop-rock,
jazz, boleros, ...)

Guitarrista de música española

Espectáculo flamenco

Shorco King

Maridajes

Decoración Especial Extra

Setas de Calor

Carpas

Aseos Portátiles

Azafatos

Personal de Logística

Personal de Seguridad

Fotógrafo profesional

Alojamiento

Transportes

Billetes de tren, avión

... y todo lo que
se te ocurra
para tu celebración

Estamos en:
C/Real de la Carretería
nº7, bajo dcha



ABADES BENACAZÓN, PEQUEÑO GRAN LUJO

En estos días grises uno tiene que trabajar por su felicidad apoyado en el positivismo. Dicen los analistas de nuestra mente que la felicidad brota de nosotros mismos y sólo en nosotros está el ser o no ser feliz. El positivismo, relativizar, la lucha y el pragmatismo nos puede ayudar bastante en ese sentido. En estos momentos de los pequeños lujos, las pequeñas concesiones pueden arrimar leña a esa candela de la felicidad en tiempos del cólera como los nuestros donde, excepto la fe y las ideas, casi todo está en crisis. Un fin de semana de estos que no tenían mucha perspectiva decidí darme un pequeño lujo en Abades Benacazón, a un salto de Sevilla. El Spa, sus masajes, la buena cocina y la tranquilidad me hicieron vivir

un fin de semana como el que no quiere la cosa de los que suman en nuestra mente y espíritu. Reflexionar y descansar eran más que suficientes alicientes para acudir invitado por el Grupo Abades. Propiedad de los incansables hermanos Martín Arjona refuerza su negocio hotelero tras incorporar el Andalusi Park, insertado dentro de su proyecto de expansión hotelera. La compañía granadina se ha hecho con la gestión por 20 años del hotel, situado a pie de la autovía A-49 a la altura de Benacazón (Sevilla). Este establecimiento —de cuatro estrellas y 200 habitaciones— se destina preferentemente al sector de negocios, por lo que incluirá servicios para la celebración de eventos y catering. Bajo el nombre de Abades Benacazón



en un futuro próximo se someterá a una reforma integral para mejorar sus instalaciones. Grupo Abades que nació en los años cincuenta del siglo veinte, de la mano de un ejemplar currente Francisco Martín López, presidente de la compañía, y que inició su andadura empresarial con la apertura de un modesto bar ofrece hoy día un tropel de posibilidades desde el sector hotelero, hostelero y servicios que crea interesantes sinergias que bien gestionado, como de ello dan testimonio los hermanos Martín, ofrece un amplio e interesante abanico para usted, los suyos y sus negocios. Hágame caso y pruebe el Abades Benacazón y se acordará de estas líneas. ¡Disfrute lo que le dejen!

Mario Niebla del Toro



Autovía de Sevilla-Huelva Km.16, Benacazón
Sevilla - España
www.abadesbenacazon.com
955 705 600
reservasbenacazon@abades.com



Premios
Andalucía
del Turismo
2008



Al servicio de la calidad

Catering Miguel Ángel



C/ Genaro Parlade N° 7
Frente a Club ANTARES.

TFNOS: 955.997.873 // 954.564.202

eventos@cateringmiguelangel.com // www.cateringmiguelangel.com

REYES DE LA LASTRA

AUTORA DEL CARTEL DE LAS CARRERAS DE
CABALLOS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA
2013

Tres purasangres, galopando a lomos de la bajamar sanluqueña, cuando el Sol se dispone a abandonar la tarde para dar paso a la festiva noche de los palcos es la imagen que la sevillana Reyes de la Lastra ha escogido para ser el cartel anunciador de las históricas Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda, consideradas de Interés Turístico Internacional. Esta es la excusa para entrevistar a esta gran pintora retratista que a sus espaldas porta galardones de pintura de ámbito nacional. En estos momentos ultima el retrato del académico Manolo González, ex presidente de la Real Academia de Buenas Letras de Sevilla, institución creada en el comienzo del siglo XVIII. Madre de Antonio y Lola, compagina a la mujer y a la artista fluyendo por Sevilla, a la que ama y padece, pero a la que su otro arte, el de saber vivir, le ha cogido el punto y el sitio, como los grandes del Toreo al toro. Reyes es pura. A continuación le brindamos unas pinceladas de su oratoria, que tampoco es mala...

¿Qué es el arte?

El arte es la capacidad de emocionar, en todos los estadios del arte. Si no te emociona verdaderamente no es arte.

¿Cómo se vive por amor al arte?

¡Uf! (risas). Te tiene que apasionar... Es bueno y es malo, porque es un bicho que se te mete dentro y

que no lo puedes remediar. Hay veces que te entran ganas de tirar la toalla, porque a veces es muy complicado, pero es apasionante. Esta vida es muy inestable. Tiene muchos picos, con unas épocas fantásticas y otras que no y luego, además, tú mismo te cuestionas muchas veces lo que estás haciendo. Si eso debe ser así... Esto es una obsesión.

¿Ha deshechado muchos borradores?

Sí señor. Al principio, sobre todo, un cuadro que empezaba acababa siendo cuatro cuadros, uno encima de otro. Por eso es bueno dejar a los cuadros respirar, porque luego y en ocasiones no los ves tan mal. La más crítica conmigo misma soy yo sin duda.

¿Vende lo que pinta o pinta lo que vende?

Bueno, hay de todo. A mí me encanta el encargo y el retrato de encargo. En la sociedad todavía queda el concepto romántico del artista, que es del XIX. Antiguamente todos los artistas pintaban por encargos, les gustara o no les gustara. No hubiéramos tenido ni un Velázquez, ni un Goya, ni un Rubens, ni un Zurbarán, ni una Capilla Sixtina. A Miguel Ángel lo obliga a pintarla el Papa Julio II. A Miguel Ángel se lo llevan incluso encarcelado para

pintar la Sixtina, porque no quería realizar ese encargo. Luego llega el concepto romántico del artista, donde es un bohemio, atormentado, que hace lo que le da la gana, incomprendido... Yo me quedo con los otros, porque lo que hay que hacer es trabajar, poniéndole toda la pasión, ilusionándote, haciéndolo lo mejor que puedas. Si tú no te emocionas con tu trabajo, no ilusionarás nunca al espectador.

“Sevilla parece una ciudad muy abierta pero es una ciudad muy cerrada”

¿Quedan bohemios?

Hay dos tipos. El bohemio que no trabaja o que

no aprende bien el oficio y se queja de su mala suerte, aunque es verdad que la suerte existe y es un componente importante, pero que te coja trabajando que es el otro tipo de bohemio, el que trabaja.

¿Te consideras una pintora bohemia o burguesa?

Yo no sé ni cómo soy... (risas). ¿Burguesa? difícilmente se me puede enclavar como pintora burguesa, aunque por mi aspecto pueda parecerlo. A mí me gusta estar con la gente, por eso me gusta tanto el retrato. Me apasiona el ser humano, lo diferentes que somos y las calidades que hay de piel, de tonos, de comportamientos... Me da igual que sea de un palacio o una gitana canastera. Cada persona es única.

“El arte es una obsesión”

¿De qué estilo te consideras como pintora?

Yo soy naturalista, soy figurativa. Hay una frase de Belmonte que me encanta cuando le dicen que su toreo es clásico y el responde que le encanta que así lo piensen, porque lo clásico nunca pasa de moda. No estoy yo tampoco pendiente de las modas. Me gusta estar informada de lo que pasa a mi alrededor, incluso he participado en videocreaciones, con colegas en instalaciones, en exposi-

MIRADOR
DOÑANA
RESTAURANTE

RESTAURANTE MIRADOR DE DOÑANA
TEL: 956 36 42 05 · Bajo de guía
11540 Sanlúcar de Barrameda



ción colectivas, conviviendo con otras disciplinas, pero a mí lo que más me gusta es la pintura y, en concreto el retrato.

¿Cómo se compagina ser madre y artista?

(Sonríe). Pues complicado, muy complicado. Ya mis hijos son mayores, Antonio y Lola, pero cuando ellos eran pequeños creían que era un entretenimiento, no una profesión. Me interrumpían constantemente. Tuve que sacar el estudio de casa, con sus ventajas e inconvenientes. Cuando pintas en casa pintas cuando y como quieres, porque pintar es muy solitario. El hecho de tenerlo fuera sí que te permite recibir a la gente en el estudio... es otra historia. Cuando mis hijos empezaron a entender que esto era serio, empecé a ganar premios nacionales de pintura. Me dejaron hacer (sonríe).

¿Cómo ve Reyes de la Lastra las centenarias carreras de caballos de Sanlúcar de Barrameda?

Es todo un lujo y además las debemos agradecer a la gente que se ocupa y preocupa de eso, tanto la Sociedad de Carreras de Caballos, como los criadores, como todos los que la hacen posible. Es un lujo que le recomiendo a cualquiera nada más que por el espectáculo. La salida

desde Bajo Guía, con el Coto de Doñana de fondo, con ese paisaje maravilloso... Eso ya en sí es un cuadro. Encima con caballos de pura raza corriendo. Tiene unas horas muy bonitas de pintar, pero justo en la puesta de Sol... que es el momento que he escogido para el cartel. Es apasionante.

Es un momento muy característico en el que muere la tarde y comienza la fiesta, con los caballos en la marea baja...

Exacto.

“ Si tú no te emocionas con tu trabajo, no ilusionarás nunca al espectador ”

¿Cómo pintaría en un sólo cuadro a Sanlúcar de Barrameda?

Sanlúcar es que tiene muchos rincones. Es una ciudad muy antigua, con una arquitectura fantástica, como es el caso del Palacio de Medina-Sidonia, sus vistas panorámicas, espectacular. Se unen muchas perspectivas de paisajes: el vino, las plazas, sus gentes... Sanlúcar es un sitio muy especial y, dentro de la provincia de Cádiz, es muy sevillano.

¿Y Sevilla?

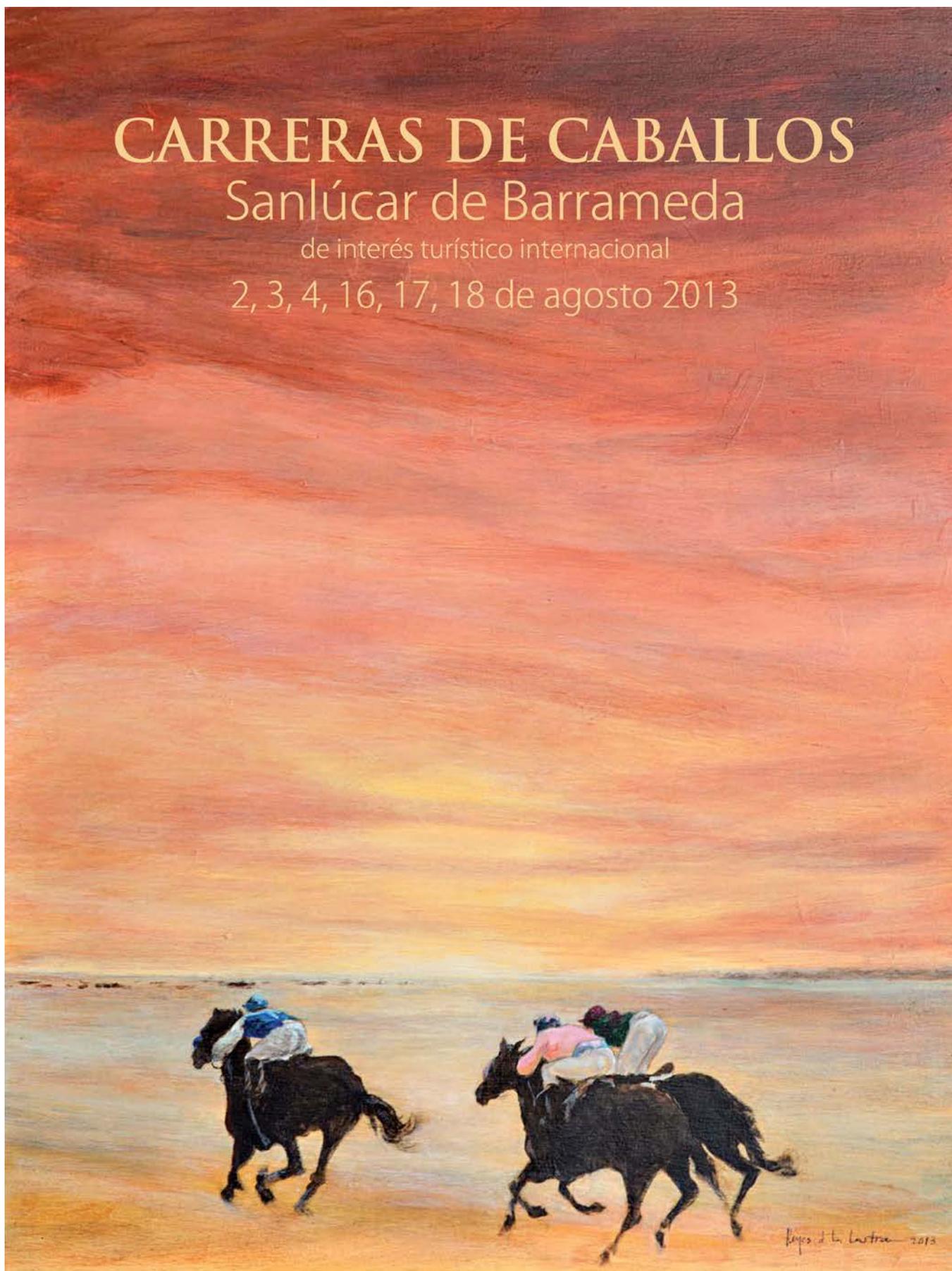
Sevilla es una ciudad que me apasiona. Es la ciudad en la que vivo, la siento, la quiero y es también la ciudad que padezco. Hay veinte mil rincones... El Río, el Alcázar, la

CARRERAS DE CABALLOS

Sanlúcar de Barrameda

de interés turístico internacional

2, 3, 4, 16, 17, 18 de agosto 2013



Reyes de la Lustrera 2013



Andalucía



MANZANILLA DE BARRAMEDA
SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR

MANZANILLA

SANLÚCAR DE BARRAMEDA





Porque Sevilla es Sevilla, ¿eh? (risas). Sevilla parece una ciudad muy abierta pero es una ciudad muy cerrada. Va por zonas, por núcleos... Yo por como soy me muevo por todos los ambientes pero no es lo normal. La gente en Sevilla se etiqueta a sí misma y te etiquetan.

¿Qué colores tiene la vida de Reyes de la Lastra?

Sobre todo, el rojo. Es mi color y todas las gamas del rojo.

¿Qué colores usa para su vida?

Los colores fuertes. Ya me gustaría usar más los colores pasteles... (sonríe). Pero mi carácter es de colores puros. En cambio, a la hora de pintar uso muchos pasteles, muchas veladuras... con lo cual cuando estoy pintando mi carácter se amansa (risas).

**“Hay que ser pragmático
y ser feliz en la medida
de lo posible”**

¿Qué tiene la vida de pintura?

Pues la vida, dependiendo del observador. Influye la cultura donde te hayas criado, donde hayas vivido y lo que te hayas cultivado. Si te has cultivado y te has preocupado por crecer, disfrutas más de las cosas y lo harás profundamente. Yo creo que es una suerte saber apreciar la sensibilidad de las cosas y no quedarte siempre en la primera lista. Eso es un bien que el que lo tiene y lo aprovecha... El simple olor a azahar, una música, veinte mil cosas con las que convivimos y que pueden hacer que un día sea maravilloso y eso además es gratis.

La sensibilidad es un alma de doble filo, porque al ser sensible, también se es a las agresiones externas...

Catedral, los conventos...

Sevilla es entonces una buena fuente de inspiración...

Siempre lo ha sido y ha dado a grandes artistas a lo largo de toda la historia.

¿Por qué la padece?



COMPROMISO  DE CALIDAD
HOSTERÍA SALAS

RESTAURANTE ASADOR
SALAS

Pues sí, pero llega un momento que la edad te hace ver las cosas con una cierta distancia. Cuando eres más joven te lo tomas todo a la tremenda y luego te das cuenta que todo es relativo. La botella siempre puede estar medio llena y medio vacía y para mí siempre está medio llena. Siempre hay que ser pragmático y ser feliz en la medida de lo posible. Tenemos que disfrutar de la vida que es un don de Dios y vamos a aprovecharla porque lo que dure duró.

¿Qué hubiese sido si no hubiese sido pintora?

Hubiese sido pintora (risas).

¿Qué espera de la vida?

Todo, todo lo que venga y además estoy abierta a todo. A mí la rutina me mata. Me encanta que la vida cambie todos los días y si no tú puedes hacer que cambie. Puedes tener la intención al menos. La ley de la atracción es cierta. Si hay algo en lo que crees y cargas todas las baterías para que ocurra, tarde o temprano, llegará y si no llegará otra cosa que con el tiempo verás que es mejor. En este estado que vivimos de crisis profunda y de desaliento generalizado y en un departamento constante de quejas... que no es que no sea así pero hay que mirar para arriba y tirar para adelante. Hacer cosas, ser creativo...

Porque las ideas y la inspiración no están en crisis...

Esas nunca lo están. A la hora de ser artista es cierto que se tienen momentos de desencuentro contigo mismo, pero si te pones a trabajar te acabas encontrando. No lo harás quejándote en el concepto de bohemio que existe, que es más burgués... (risas)

¿Cuál será su obra cumbre?

Pues espero que tenga que venir y que vengan muchas cumbres y que sea una ancianita y estar pintando lo que me gusta que es lo que me da vida. ■



Agradecimientos al Restaurante Manolo León



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



BARBADILLO DELEITA POR TERCER AÑO CON SUS JORNADAS GASTRONÓMICAS "COCINA DEL MAR"



[1] Foto de familia de los chefs participantes en las jornadas. De izquierda a derecha: Carlos Caballero, José Carlos García, Ricard Camarena, Mario Ríos, Curro Noriega y Alberto Ferruz. [2] Juan Robles, José Francisco Mayo y José Antonio Zaiño. [3] El propietario del restaurante Ajedrez, José Luis Gil, junto a la chef del Ajedrez, Ana Páez.



Disfruta de nuestras experiencias



Restaurante
becerrita
25 AÑOS DEJANDO HUELLA





[4] El equipo organizador de Barbadillo: Toni Sánchez, del departamento comercial de las bodegas; la directora de Márketing, Sofía Martín-Vázquez y el presidente, Manuel Barbadillo. [5] José Melero, Lidia Melero y José María Vázquez. [6] Toni Araujo, Antonio Ramírez y César Gordillo. [7] Rafael de la Cruz con Antonio Barbadillo padre e hijo. [8] Francisco Chullian, Mayca Barreiro, Encarna Lozano, Pepi Relinque, Manuela Mulero y Pepi Narvárez.



Rocio Ortega

Rocio Ortega



C/ San Jorge, 4 local 7
956 380 168
600 745 601
11540 Sanlúcar de Bda.
CÁDIZ

C/ Alcalá, 397
914 078 614
28027 MADRID

C/ Charco, 22
955 816 683
600 745 601
41720 Los Palacios
SEVILLA

C/ Antonia Díaz, 5
954 723 990
600 745 601
41701 Dos Hermanas
SEVILA



CÓCTEL DE CLAUSURA DEL SHOWROOM DE LA FIRMA ROCÍO ORTEGA EN EL RESTAURANTE EL ANZUELO DE PUERTO SHERRY



11 El gerente de la firma, José Luis Blasco; con los socios de la firma: Rocío Ortega y Óscar Blasco. 121 Rocío Ortega, Natalia Trueba y la RR.PP. de Puerto Sherry, Cinta Márquez. 131 Manolo García de Veas, Rafa Marín y Francisco Casanova. 141 Olga Gómez, Mayte Gómez, Mili Rodríguez, Beatriz García de Veas y Josefina Villar. 151 Julio García, May Romero, Manuela Gracia, Victoria Macías y Daniel Caro



ESPECIALIDAD EN PESCADOS, MARISCOS FRESCOS, ARROZ MARINERA, BROCHETAS DE RAPE, ALMEJAS,

Bajo de Guía, 30 · 11540 · Sanlúcar de Barrameda · Telf: 956 362 694 · www.joselitohuerta.com



[6] Ana Ruiz, Silvia Gutiérrez, Isabel Casas y Rocío Ortega. [7] Maribel Martín, Zipi Gutiérrez, Ángeles Herrera y Juan Carlos Balenciaga. [8] El RR.PP. del Restaurante Oriza, Arístides Bermejo; Miriam Gutiérrez, Rosario Sierra, Rocío Ortega, Maribel Zerpa y Lola León. [9] El director del Hotel Inglaterra, Manuel Otero; Rocío Ortega, José Ramón Álvarez-Dardet, Coral Álvarez- Dardet, José Luis Valdés y José Luis Caballero.



Catering Manolo León



www.manololeon.com tlf. 954 63 71 30

ALMUERZO CON EL TRIUNVIRATO DEL NUEVO ORIZA



Se está convirtiendo en un ceremonial sencillo pero exquisito muy presente en el último tiempo en mi agenda. Señalado en ella con colores flúor tan de moda en esta locura ochentera que invade nuestros escaparates, acudí a almorzar al Restaurante Oriza, invitado por don Gonzalo Hidalgo Argüeso. Esta vez acompañado de sus escuderos al frente de este restaurante de referencia en España, mi amigo Arístides Bermejo y Raimundo Anido, viejo conocido por mi afición a la buena mesa. Al llegar con mi cuartito de hora tarde que con muy mal gusto acostumbro, el clima perfecto me abrazó y, tras él el triunvirato con el que compartiría mesa y charla durante un mediodía fabuloso. Hasta el clima en Oriza está modulado, porque a usted le habrá pasado como a mí, que pasa un frío en estos días de bochorno en algunos restaurantes, más afanados en resfriar que en refrescar. Mi zumo de tomate preparado lo deseché esta vez por una rica limonada, copiando a mi anfitrión. Los espárragos blancos con vinagreta de tomate y el jamón cortado con precisión alemana fueron los entrantes. No faltaron las clásicas chistorritas fritas que por mi dieta sólo disfruté viéndolas reposando sobre su plato blanco nuclear. Don Gonzalo optó por los chipirones en su tinta con arroz blanco, yo opté por el steak tartar, pues sigo pensando que es uno de los mejores restaurantes de España para tomarlo. Servido en sala, con el toque de pique que me gusta, ni más ni menos. Para entonces ya hizo su entrada el buen tinto, valiéndonos de la rica carta de este emblemático restaurante. Me quedé con las ganas de tomar las clásicas alubias rojas de “Deba”, con berza y chorizo, pero no preten-

día llegar al cólico. No deje de pedir las... Exquisitas. No se puede obviar el bogavante asado, servido con crema de calabacín y un toque de mostaza de grano; el medallón de rape a la “Americana” con mejillones picantitos, el lenguado en filetes con puré de patatas y salsa de azafrán, la merluza a la “Ondarresa” con refrito de ajos, el tronco de bacalao Pil-Pil con piperada y crema suave de azafrán, la lubina pochada con salsa pimienta verde, la merluza frita con chipirones en su tinta, el pez espada – aguja blanca - en su jugo o el clásico txangurro a la Donostiarra. Durante el almuerzo, inevitable hablar de Sanlúcar de Barrameda, ciudad y pasión que compartimos don Gonzalo, sanluqueño de nacimiento, y yo, sanluqueño por devoción. Entre tanto, Arístides y Raimundo me contaban las acciones que en este nuevo periodo de Oriza, el Nuevo Oriza, van a celebrar relanzando más si cabe esta señera casa de comidas. Si es usted más de carnes, su carta ofrece, entre otros platos, los escalopes de foie a la parrilla con salsa de uvas, los riñoncitos de cordero lechal a la plancha con pisto, el magret de pato a la pimienta verde, la paletilla de cordero lechal –deshuesada- con brotes de ensalada verde o el villagodio “poco hecho” con patatas fritas. Llegó el postre y yo pensando en la operación bañador silbé desconsoladamente, absteniéndome. Un festín de lujo fue el que me dieron mis amigos de Oriza. Como para no usar buenos rotuladores a la hora de anotar en mi agenda, para que no se me pase mi cita con ellos, cada vez que descuelgan el teléfono para invitarme.

Por Mario Niebla del Toro



ORIZA
RESTAURANTE

Nuevo Oriza

TERRAZA
TAPA Y BEBIDA DESDE 3,90€

PEQUEÑO ORIZA
MENÚS DESDE 26€

RESTAURANTE
ORIZA A LA CARTA · MENÚS DESDE 45€



RE BAJAS



Colección Primavera Verano 2013

MARYPAZ[®].com



Casa al Mar Ajedrez Beach Club

Oasis para el deleite y
disfrute de los sentidos

Abierto todos los días desde el 1 de Junio



*Al mediodía cocina mediterranea
con la chef Ana Páez y de noche
cocina Asiática con el chef Don Vienne*

ajedrezbeachclub@hotmail.com

C/ Miramar 1

" Playa Tres Piedras "

Chipiona

Tfno: 956235071

Chipiona



**PRESENTACIÓN DEL CARTEL
ANUNCIADOR DE LAS CARRERAS
DE CABALLOS DE SANLÚCAR DE
BARRAMEDA 2013 EN LA
BODEGA HIDALGO LA GITANA**



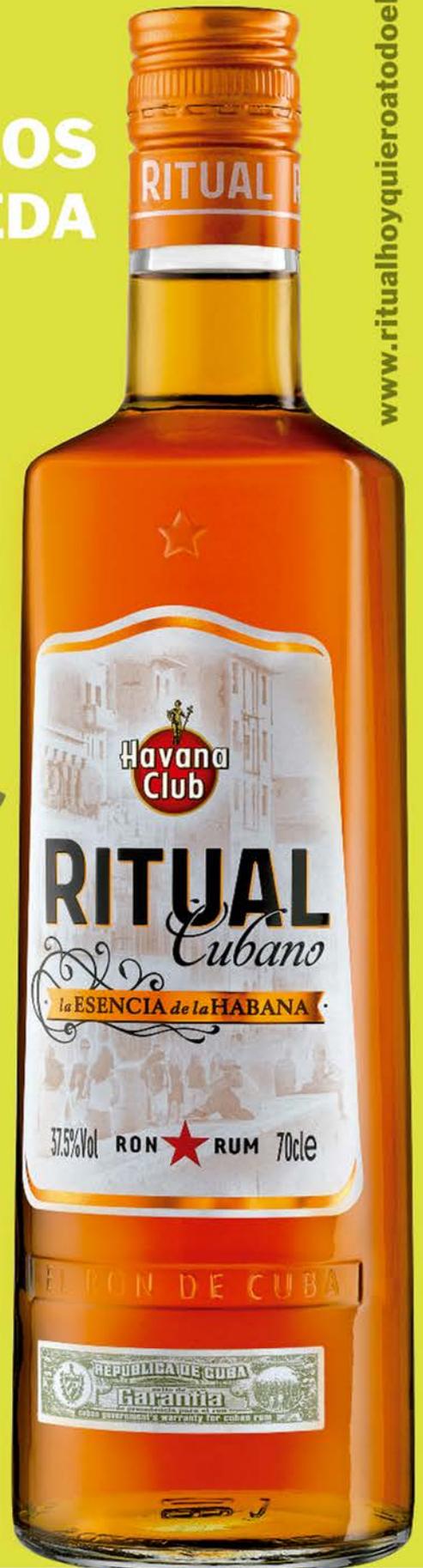
[1] La autora del cartel, la pintora Reyes de la Lastra y el presidente de la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda, Rafael Hidalgo; posan junto a la obra original. [2] El gerente de la Sociedad, Hermenegildo Mergelina, Ángel García y Antonio Gavilán. [3] Javier Hidalgo con Beltrán Domecq. [4] Miguel Ángel Pascual, Lola Gámez, Amelia Mendizábal, Javier Sáenz y Wilfried Manken.



Ron **RITUAL**

**CARRERAS DE CABALLOS
SANLÚCAR DE BARRAMEDA**

**HOY
QUIERO A
TODO EL
MUNDO**



www.ritualhoyquieroatodoelmundo.com

Disfruta de un consumo responsable 37,5°



PRESENTACIÓN DEL CARTEL DE LAS CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA 2013 EN LA REAL MAESTRANZA DE SEVILLA



[1] Rafael Hidalgo, presidente de la Sociedad de Carreras; con la autora del cartel, Reyes de La Lastra. [2] Manuel María Flores, Toni Benítez y Ana Feu. [3] Fátima Bermúdez, Carmen Velasco, Rosa Muñoz, Milagros Carrero, Carmen Iglesias y Rosa Mar Prieto-Castro. [4] Reyes de la Lastra, junto al cartel anunciador de las carreras de caballos realizado por ella.



En la pesca es el priemro
conocedor de la mar
restaurador con esmero
es el POMA en Bajo Guía
y en la mar marínero

Telf.: 956 365 153

Fax: 956 360 285

Part.: 956 362 035

BAJO DE GUÍA · SANLÚCAR DE BARRAMEDA



[5]



[6]



[7]



[8]



[9]

[5] Francisco Pera, Rafael Rivas y Pepe Conde. [6] Manuel González-Barba, Beatriz García y Fernando Seco. [7] Eduardo Rodríguez, David Hidalgo y Francisco O'kean. [8] Ana Feu, Toni Benítez y Reyes de la Lastra, junto al cartel de las carreras de caballos. [9] Fátima Bermúdez, Rosa Mar Prieto-Castro, con su hijo y nuera. [10] El director del Consorcio de Turismo de Sevilla, Antonio Castaño; la autora del cartel, Reyes de La Lastra; Santiago de León Domeq, el presidente de la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda, Rafael Hidalgo; y el delegado de Turismo del Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda, Antonio Reyes. [11] Juan Puerta, Fernando Piñar, Domingo González, José Antonio López Arzás y Jesús Gómez Millán.



[10]



[11]



TABERNA TÍPICA MARINERA Fernando y Paco

RESTAURANTE CASA BIGOTE

BAJO DE GUIA, 10
SANLÚCAR DE BARRAMEDA (CÁDIZ)
TEL: 956 36 26 96 / 956 36 32 42
WWW.RESTAURANTECASABIGOTE.COM



¿VER O SENTIR?



ABADES TRIANA
centro de restauración

UNA VENTANA A NUEVOS SENTIDOS

Abades Triana hace que los sentidos se fusionen y renazcan. Modernidad y vanguardismo para tus reuniones y eventos. Magia en la mirada de Sevilla como nunca la has visto.

Descubre su majestuosa terraza, su salón con increíbles vistas y el **Cubo**, una zona privada de ensueño flotando sobre el Guadalquivir.

Cocina Andaluza de Vanguardia para que tus sentidos no vuelvan a ser los mismos.

Terraza Abades Triana: NUEVA TEMPORADA
Degusta nuestra carta



C/Betis, 69A, 41010 Sevilla

Tel. 954 28 64 59 - Fax. 954 45 68 22

E-mail: reservatriana@abades.com • www.abades.com



FIESTA DE LA JOYERÍA SUÁREZ EN EL REAL CLUB DE PINEDA

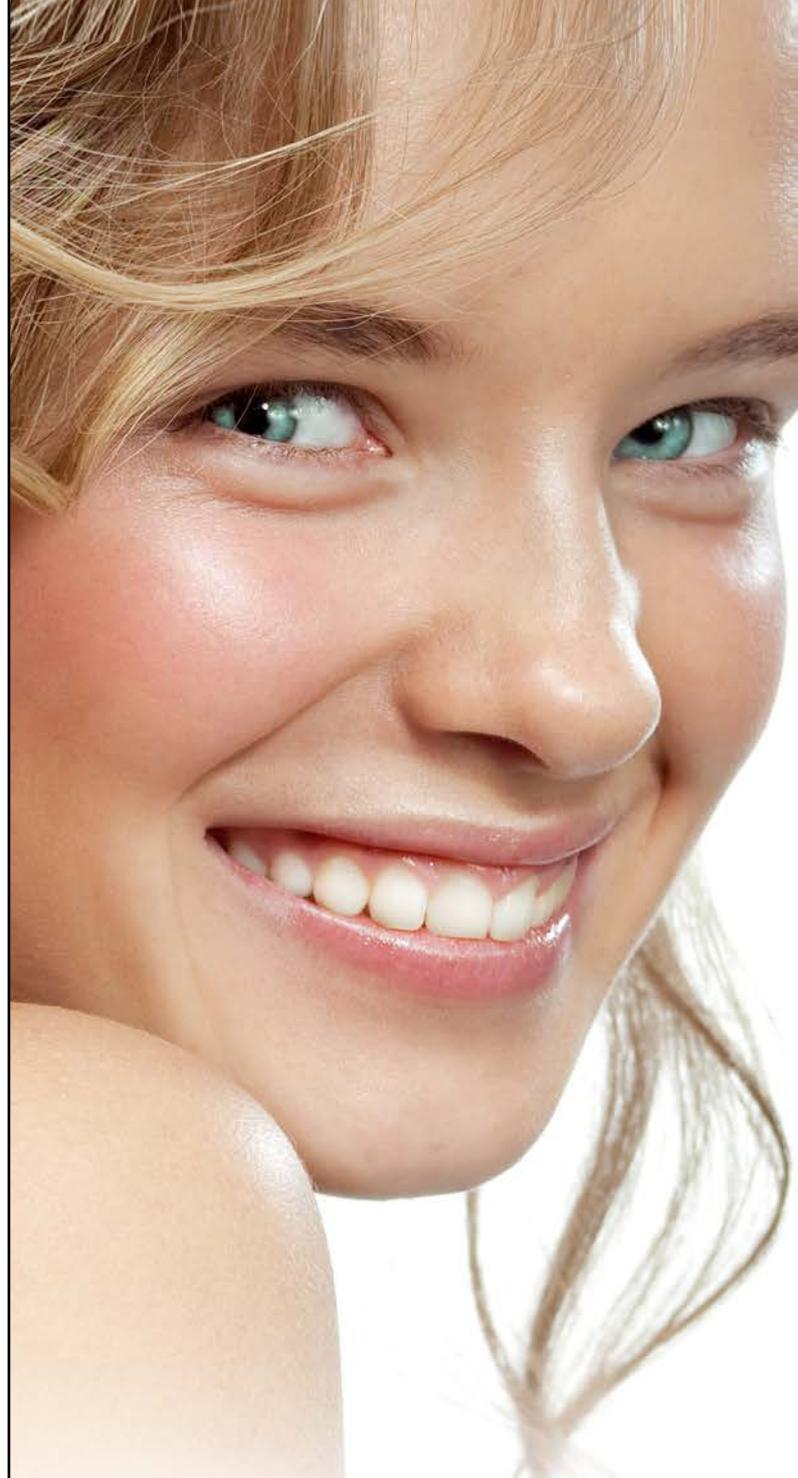


[1] Gabriel Suárez, Cari Lapique y Fernando Murube. [2] La Marquesa del Saltillo, Cari Lapique y Ana Abascal. [3] Lolina y Memé Álvarez de la Campa y Miriam Núñez. [4] Ana Moreno, Asunción Marín y Carmen Villavicencio.





151 Gabriela Suárez, Ana Serrano, Cari Lapique y José Antonio García de Tejada. 161 Teresa Viguera, Marta García, Rocío Fernández y María Luisa Gallán. 171 Mercedes Parladé, Blanca Medina, Ignacio Porres y Mónica Gutiérrez. 181 Miguel Ángel Trelles, Pilar Burgos, Carolina Martín y Javier Ortiz.



dobleese 
clínica dental

Su salud Bucodental
siempre en manos de expertos

Tratamientos en un solo día
y sin el más mínimo dolor

En **dobleese clínica dental** lo hacemos posible

954 990 453

Farmacéutico Murillo Herrera, 3 / 41010 Sevilla
www.dobleese.es



INAUGURACIÓN DE LA TEMPORADA DE VERANO EN LA RAZA



[1] Aspecto que presentaba la terraza. [2] Pedro Sánchez-Cuesta, Amador Sánchez y Carmen Danta. [3] Eduardo Escobar, Luis Huertas, María Cortés, Alfonso Cortés, Marta Galán, Cristina Aguado, Carmen Lastra, Álvaro Fernández de Villavicencio, Pilar Blasco y Lucía García.. [4] Carmen Gavira, Maite Gómez, Rocío Pérez Martín y María Rodríguez. [5] Victoria Vázquez, Pedro Montaña, Fátima Montelongo, Julia Montelongo y Juan Luis Wic. [6] Pedro Sánchez-Cuesta, el cónsul de Portugal, Jorge Monteiro; José Ignacio de Rojas y Manuel Otero.



Taberna Juan

Pescaito frito

Papas aliñá Tortillitas

Mariscos Plancha

Plz. del Cabildo, 33 Local.2

SANLÚCAR de BDA. (Cádiz) Tf: 956 363 444 - TABERNAJUAN_33@HOTMAIL.COM



“COPA SOLIDARIA” CELEBRADA EN LA TERRAZA DEL RESTAURANTE RÍO GRANDE

[1] Miguel Gallego, Antonio Bovis, Ana Romero, Francisco Bovis, Arsenio León y Fernando de Pablo. [2] Ricardo Laguillo, Juan Pérez Garramiola, May Rodríguez, Manuel Lagares y Miguel Gómez de Andrés. [3] Raul Lancharro, Aurelio León, Enrique Carmona, Rosa y Lidia Gallego, Ramón Valencia y Antonio Martínez. [4] Paco Pérez, Lidia Gallego, Miguel Gallego, Concha Gamero, Mari Carmen Moral, Rosa García, Teresa Madero, Jesús Martínez, Paco Fernández y Aurelio León.



Arte
y
Tradición

TIENDAS EN SEVILLA:

Avda. San Francisco Javier, 9.

Edif. Sevilla II - Planta Baja.

Tel: 954 921 490

FÁBRICA Y SECADERO:

Ctra. Fuente - Obejuna s/n

41380 Alanís (Sevilla)

Fax: 954 885 194 - Tel: 954 885 912

www.losromerosdealanis.com

Nóvicas de bellota · Alencas de bellota · Nóvicas de bellota

Nóvicas de bellota · Nóvicas de bellota · Nóvicas de bellota

Nóvicas de bellota

Nóvicas de bellota



FIESTA DE INAUGURACIÓN DE LA CASA DE PEPE GARCÍA DE TEJADA



El lugar de referencia en el corazón de Sanlúcar de Barrameda

Plaza Cabildo 14. 11540 Sanlúcar de Bda.
Tel: 956 360 513

Castillo de San Diego
EL VINO DEL MAR

Buseca Barbadillo Co. en



www.elvinodelmar.com



WINE EDUCATION

Castillo de San Diego
BARBADILLO
100% SUR. 100% MAR.

Barbadillo es Sur, pero sobre todo es Mar.
Un blanco joven de aroma floral con notas cítricas,
de sabor suave y ligero, que muestra
recuerdos salinos, rumor de olas...
El acompañante natural para pescados y mariscos.

Tan marinero como el mar mismo.



FOTOGRAFÍAS DE Gonzalo Etcheverry



II TROFEO DE LOS RESTAURANTES COPA LA QUINTA

11| Barlovento vs Cancha 2. 12| Hairy Lemon vs Cancha 2. 13| Mario Gómez del Mara Polo Team. 14| Mara vs la Quinta. 15| Hairy Lemon vs Barlovento. 16| Equipo Mara campeón.



FOTOGRAFÍAS DE Gonzalo Etcheverry



XIV MEMORIAL ANDRÉS PARLADÉ

1| Blueye vs Woodchester, partido que cerró la primera jornada. 12| Horacio Laprida del Royal Oman.



G GARAJE - PARKING P
VIGILADO LAS 24 H.



CUSTODIA / GARAJE • VENTA DE VEHÍCULOS • RECAMBIOS
ARRENDAMIENTOS DE PISOS Y LOCALES EN SEVILLA
APARCAMIENTO 24 H.

Avda. Cruz del Campo, 23 · 41005 - SEVILLA
Telf. y Fax 954 57 38 15 · www: aparcamientoensevilla.com · mail: espadafor.cb@hotmail.com



111

IX COPA DE JEREZ



121



131

111 El equipo Sapphire campeón de la IX copa de Jerez.
 121 Sapphire vs Los Dragones.
 131 Sapphire vs San Enrique.
 141 Matías Garrahan del Woodchester.
 151 Los Dragones vs Blueye.



141



151



111



121

XXI TORNEO FUNDADOR ENRIQUE ZOBEL



131



141

111 El equipo Rosario Polo campeón del torneo del XXI Memorial Fundador Enrique Zobel.
 131 El Rosario vs Ayala Polo.
 131 Ayala vs Silex.
 131 Ayala Polo vs Dr. A.



La Cocinilla de Mustaky

Terraza - cocteleria con vistas al mar



Restaurante y Copas
 Playa de las Tres Piedras
 Calita de Meca

Teléfonos:

956373645

678252064 para reserva

cocinillamustaky@hotmail.com

11550 Chipiona

LATERRAZA

HOTEL INGLATERRA

BAR CON VISTAS PANORÁMICAS
PANORAMIC VIEWS

ENTRADA LIBRE
FREE ACCESS

EVENTOS PRIVADOS
PRIVATE EVENTS

hotelinglaterra.es
Plaza Nueva 7, Sevilla Spain
T. 954 22 49 70



En Sevilla, desde 1857

INGLATERRA
HOTEL
★★★★

la palapa

LATERRAZA
VISTAS PANORÁMICAS

Cocktail Bar
THE TRINITY

f hotelinglatterasevilla

hotelinglaterra

hotin@hotelinglaterra.es

CÓCTEL DE EVENTOS

BODEGAS BARBADILLO OBTIENE
DIEZ MEDALLAS EN LA EDICIÓN
2013 DEL INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE



Manzanilla en Rama y Palo Cortado VORS han obtenido sendas Medallas de Oro en uno de los certámenes más prestigiosos del panorama internacional.

70 NUEVOS GRADUADOS DE
LA ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA DE SEVILLA SE
INTEGRAN EN EL SECTOR
HOSTELERO INTERNACIONAL



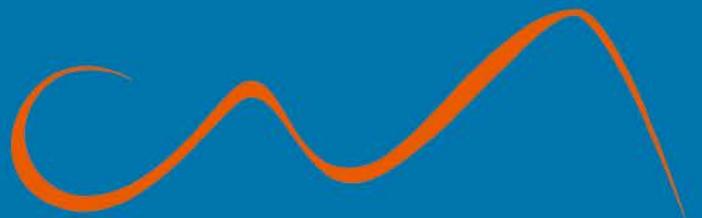
CONCEDIDA A
JOSÉ LUIS GAR-
CÍA PALACIOS,
PRESIDENTE DE
LA CAJA RURAL
DEL SUR Y DEL
GRUPO COO-
PERATIVO IBÉ-
RICO, LA GRAN
CRUZ DEL MÉ-
RITO AGRÍCOLA

Espejito, espejito, ¿quién es la más bella?

La **solución** la tiene
Carmen Danta,
especialista en medicina
estética y cirugía.

Simplemente cuestión de confianza.

Clínica Marest



Haz tu cuento realidad

 **954 413 056**

Ahora tu vida cabe en un Clase B.

A veces tu estilo de vida lo eliges tú, otras veces, los cambios vienen de repente. Pero no te preocupes, porque en el Clase B 180 CDI siempre encontrarás sitio para todo lo que ocurra. Llévate ahora por sólo 235€ al mes* en 39 cuotas (entrada 4.728,29€, cuota final 14.739,52€**, TIN 8,35%, TAE 9,95%). Y por sólo 22€ más al mes, disfruta de 3 años de garantía, mantenimiento y reparaciones. Todo lo que tiene tu vida, cabe en un Clase B.

Clase B 180 CDI por 235€/mes*

- Faros bixenón
- Audio 20 con sistema Bluetooth
- Luces de marcha diurna LED
- COLLISION PREVENTION ASSIST
- ATTENTION ASSIST



Mercedes-Benz

Clase B 180 CDI. Consumo medio 4,5 - 4,1 l/100km y emisiones de CO₂ desde 117 - 108 g/km.

*Ejemplo de Financiación para un Clase B 180 CDI BE PVP 23.900,00€ (Impuestos, transporte y plan PIVE-2 incluidos. Gastos de preentrega no incluidos.) con las facilidades del programa Alternative de Mercedes-Benz Financial Services España, E.F.C., S.A., válida para solicitudes aprobadas antes del 30/06/2013 con contratos activados y vehículos matriculados hasta el 15/09/2013. Por 235,00€ al mes en 39 cuotas y una cuota final de 14.739,52€, entrada 4.728,29€, TIN 8,35%, comisión de apertura 573,23€ (2,99%). TAE 9,95%. Precio total a plazos 29.206,05€. **Existen 3 posibilidades para la última cuota: cambiar el vehículo, devolverlo (siempre que se cumplan las condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota.

Concesur

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

Autovía A-92, km.5,5., 41500, ALCALÁ DE GUADAIRA (SEVILLA) · C/ Arjona, 19. Esq. Reyes Católicos, 41001, SEVILLA, www.concesur.mercedes-benz.es