

Escaparate

Revista Social del Sur de España

www.revistaescaparate.com

Marzo, 20 ● nº157



Entrevista
Pablo Aguado
Especial
Restauración



Cada día, lo excepcional.

En Casa Robles somos expertos
en que disfrutes de principio a fin.



**CASA
ROBLES**
RESTAURANTE

954 21 31 50
casarobles.es

Espuma de leche merengada

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com



Fotografía

JAVIER COMAS
ANÍBAL GONZÁLEZ
GERARDO MORILLO

Redacción

JAVIER COMAS

Redes Sociales

MARTA VIVAS

Diseño y Maquetación

MARATANIA
www.maratania.es

Dirección Comercial

CONCHA JIMÉNEZ

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.



Pablo Aguado

Foto Portada: Aníbal González

TWITTER: @escaparateravis
FACEBOOK: revista_escaparate
INSTAGRAM: revista_escaparate



SUMARIO 157

6 | ENTREVISTA

Pablo Aguado, torero de Sevilla

12 | POR LAS CALLEJUELAS

Marta Quintero, cantante

16 | REPORTAJE

CRP Group

20 | ENTREVISTA

Miguel Sánchez Montes de Oca, economista, abogado, psicólogo y americanista

24 | REPORTAJE

Blanca Marsillach, actriz

28 | ESPECIAL RESTAURACIÓN

47 | REPORTAJE

El Rinconcillo

52 | ESPEJO FLAMENCO

66 | ESPEJO



Los sueños nos ponen el mundo patas arriba

“No perdamos de vista que el trabajo acaba ganando al talento”

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

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



Lo nota? El nuevo tiempo llega. Nueva estación, nuevos olores de siempre, nuevas estampas de toda la vida. Despertamos a una nueva temporada por mucho que la veamos volver cada año con todo lo bueno que arrastra y quizás sea una buena ocasión para avanzar en eso que a todos nos debe unir que es el empeño, aferrados a la vida, de ser felices. Simple y llanamente. Que no hay mayores fronteras que las mentales no es una verdad imponente que vengo yo a descubrirle hoy en este punto y seguido del día en el que nos encontramos. Pocas cosas me motivan más que un “tú no puedes” a tiempo, porque los sueños nos ponen el mundo patas arriba. Si no podemos volar, correremos. Si no podemos correr, caminaremos y si no gatearemos, pero llegar llegaremos. Claro no, clarinete. Tenemos el compromiso con la vida de dejar un mundo mejor, sin tampoco emperrarnos en un mundo mejor desde un pensamiento global de nuestra sociedad. ¡O sí! Me refiero a un mundo al menos en nuestro entorno más amable. Si lo logramos concluiríamos con que la vida es menos mortal. ¿Cómo lograrlo? Con el milagro del trabajo, palabra de siete letras y que implica un esfuerzo apasionante y agotador. El trabajo nos hace capaces en lo variable de nuestras condiciones personales, porque no somos iguales aunque el objetivo en esencia sea el mismo para todos. Si consideramos que entrenando en lo físico desarrollamos mejores resultados, ¿por qué no intentarlo en lo emocional? Pongámonle curiosidad, sacrificio y perseverancia a nuestro día a día en este despertar sensorial del año o lo que es lo mismo, pongámonle pasión. Es cierto que es importantísimo que seamos conscientes de que somos seres limitados de carne y hueso y que tenemos que hacernos alumnos del fracaso. Lo más interesante es que, en el camino de poderle a los “tú no puedes”, la pasión nos acabará dando resultado porque supimos afrontar el fracaso para ser más capaces, menos limitados. Desarrollemos en nuestra actitud las ganas de un niño, del niño que un día fuimos. No perdamos de vista que el trabajo acaba ganando al talento. A través de la curiosidad, observación, sacrificio, perseverancia y pasión podemos ser lo que jamás nadie pensó que seríamos. Nos une algo



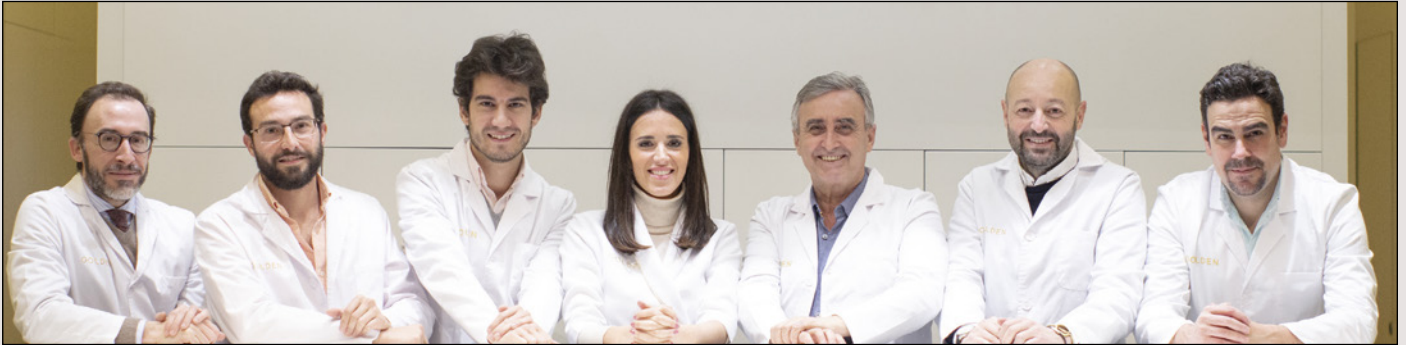
fundamental que es las ganas de ser mejores personas, de ser razonablemente felices, más felices. Desde niños nos dicen que somos buenos en algo y en eso trabajamos conducidos de alguna manera por lo que la sociedad o nuestro minimundo nos considera. En ello acabamos trabajando, ahondando, pero realmente lo que hacemos es emplearnos en esa dirección. El equilibrio llega cuando en esa línea consideramos que ya hemos aprendido suficiente. Llega ese punto que consideramos de madurez que en realidad es de conformismo. Si en un arrebato de locura nos da por ser mejores en ese campo o en el que sea comprenderemos que no habíamos aprendido suficiente y pondríamos en jaque a todos los “tú no puedes” que llevamos endosados en nuestra espalda toda la vida. Sin miedo a fracasar, trabajemos en la curiosidad y la perseverancia del plan b que eclipse a las derrotas. Lo importante no es evitar el fracaso, sino aprender de él y hacerle sombra con los logros que nacen de él. Seamos el héroe de nuestra vida, uniendo todas nuestras cualidades que juntas nos convierten en excelentes. Démonos esa oportunidad, sí, a estas alturas de la película de nuestra vida. En este punto y hora, con la primavera golpeando a la puerta. Los sueños se cumplen cuando nos comprometemos con ellos. Nuestro enemigo por mal que luzca el pelo de los valores de nuestro tiempo no está fuera. El enemigo que nos limita está dentro de nosotros mismos. Empatícemos con el mundo que nos hará descentralizarnos a nosotros mismos para representar el mundo del otro, comprenderlo, y aprenderemos el placer de descubrir el mundo mental de los demás. La primavera que se hace presente cautelosamente en estos días de vísperas es una alegoría de lo que le propongo que haga con su momento actual. Un despertar a la curiosidad, la pasión en el esfuerzo y en la perseverancia que nos hará posible aquello de lo que una vez nos convencieron que no podíamos alcanzar. Sean felices, cumplan sus sueños, trabajen en ello. ●

GOLDEN

Clínica Golden incorpora en su plantilla al equipo del Dr. Sicilia

El nuevo equipo **Golden cuenta con 25 especialistas** en Cirugía y Medicina Estética y Odontología.

El objetivo de clínica Golden es **ofrecer la excelencia** en todos sus tratamientos con un especialista para cada cirugía.



De izquierda a derecha; Dr. Galache, Dr. Altabella, Dr. García, Paloma Cuenca, Dr. Sicilia, Dr. Bernard y Dr. López.

La popular clínica de cirugía estética Golden, situada en el barrio de El Arenal, comienza el 2020 con seis nuevas incorporaciones en su equipo quirúrgico. En concreto, se trata del equipo del Dr. Sicilia, reconocido por su prestigiosa reputación como cirujano plástico en España avalada por sus más de 30 años de experiencia.

El objetivo de clínica Golden en palabras de su gerente, Paloma Cuenca, es **“poder ofrecer siempre la excelencia en cada tratamiento y garantizar a nuestros pacientes que se encuentran en las mejores manos”**. Con esta finalidad, se han sumado a la plantilla de Golden el Dr. Domingo Sicilia, el Dr. Joaquín Galache, el Dr. Isaac Altabella, el Dr. Rafael López, el Dr. Carlos García Sáiz y el Dr. Antonio Bernard, como director médico.

La gran ventaja con la que contará el nuevo equipo de cirujanos será trabajar en una clínica que dispone de quirófano propio, ya que Golden destaca, no solo por ofrecer la excelencia en cada uno de sus tratamientos, sino también por proporcionar a sus pacientes la máxima comodidad. Con las nuevas incorporaciones, se completa un equipo multidisciplinar de 25 personas formado también por varios médicos estéticos, dermatólogo, médico vascular y otorrino, entre otras especialidades. A ellos, habría que sumarle los miembros del equipo de



Las hermanas Paloma y Beatriz Cuenca dirigen, respectivamente, Golden Medicina y Cirugía Estética y Golden Dental.

MEDICINA Y CIRUGÍA ESTÉTICA

C/ Antonia Díaz, 7
954 41 61 00

info@clinicagolden.com

GOLDEN DENTAL

C/ Adriano, 28
955 45 90 61

dental@clinicagolden.com

Golden Dental, la clínica dental del grupo Golden Clinic, compuesto por cuatro odontólogos expertos en Implantología, Periodoncia, Ortodoncia y Estética Dental.

Además, Golden Cirugía y Medicina Estética ha creado cuatro unidades especiales para los tratamientos más demandados formadas por profesionales expertos en cada área: **la Unidad Mamaria, la Unidad Corporal, la Unidad Capilar y la más reciente, la**

Unidad de la Obesidad. Entre estas, cabe destacar que la Unidad Corporal está centrada en los tratamientos corporales quirúrgicos y no quirúrgicos más novedosos para abordar la celulitis, la grasa y la flacidez, entre otros. Para ello, ha adquirido una nueva y revolucionaria aparatología que cuenta con gran reputación en el sector. De esta forma, **clínica Golden, con más de 11 años de recorrido en Sevilla, apuesta por tratamientos de vanguardia poco traumáticos para el paciente y los mejores especialistas en cada uno de ellos.** Además, en los próximos meses, incorporará nuevos tratamientos avanzados tanto en el área de Cirugía como de Medicina Estética. Más allá, Golden se distingue por la excelente calidad humana de su equipo y, como consecuencia de ello, una impecable atención al paciente. *“Es importante que el paciente se sienta como en casa”*, comenta la gerencia de la clínica de Medicina y Cirugía Estética. Esta meta se deriva del vínculo familiar que une a las dos clínicas que componen Golden Clinic: Golden Medicina y Cirugía, dirigida por Paloma Cuenca, y Golden Dental, dirigida por su hermana, la Dra. Beatriz Cuenca, odontóloga y prostodoncista experta en blanqueamientos dentales, diseño de sonrisa, estética dental y embellecimiento de labios.

PABLO AGUADO, Torero de Sevilla

“Uno se hace torero soñando con torear en la Maestranza”

TEXTO: MARIO NIEBLA DEL TORO

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



Es más de dar gracias que de pedir a Dios. Era y es un niño normal, aunque ahora llena las plazas y en poco tiempo se ha posicionado como torero referente de nuestra tierra. Su infancia se esfumó con una escopetilla de plomo en la mano en la finca familiar, mientras jugaba al toro y al fútbol, como cualquier niño de Sevilla de su tiempo. Tímido y solitario Aguado es pragmático, libre y le apasiona la contabilidad y los números. Le inspira la torería de los matadores de antaño por la personalidad arrolladora que placeaban sin complejos. Nos citamos en Mateos Gago para paladear una cerveza que sofocara este tiempo primaveral prematuro con el fin de ejecutar este interrogatorio sin pretensiones que nos lleve al Pablo más íntimo. Este año está anunciado para cuatro tardes en el coso del Baratillo. Un sueño hecho realidad.

“La libertad es fundamental en la vida y en las artes”



"Me gustaría tener la satisfacción de no haber vendido mi alma"

¿Cómo era Pablo en su más tierna infancia?

Algo travieso. No paraba. Mis recuerdos son de una finca familiar jugando siempre los fines de semana. Jugaba al toro con un hermano mío, jugaba al fútbol también lógicamente con mi hermano Gonzalo... Siempre con una escopetilla de plomo en la mano.

¿Pensó alguna vez en ser torero?

Como tal no, jugueteaba, sin pensar en ser torero. Tampoco tenía conciencia para ello, pero sí con la ilusión de torear.

¿Quién es Pablo Aguado?

Un chaval normal con la locura que nos entra a los que queremos ser toreros y disfrutamos poniéndonos delante de un toro, pero fuera de la plaza intento ser lo más normal posible que es además lo que me llena. Ser normal, el de siempre.

¿Qué tiene de arte el toreo?

Mucho. Debería tenerlo todo. El mayor arte es convertir una relación de vida a muerte, agresiva con un animal que te quiere atacar, en algo bello, en una danza, aunque quede muy cursi decirlo. El arte de compaginarte con un animal que sale a embestirte, a quitarte la vida.

¿Es amigo del miedo?

Un poco sí, porque al final te das cuenta de que te hace mucho bien. Si no tuviera miedo se perdería esa satisfacción que te da cuando salen las cosas bien. Yo me he demostrado que cuanto más miedo paso, mientras más responsabilidad tengo, mejor salen las cosas.

¿Es el torero un hombre solitario?

Hombre, cada torero es un mundo. En mi caso sí. No había caído en esa reflexión pero yo particularmente soy muy solitario. Me gusta la soledad. Me gusta

que me hablen poco, aunque hay momentos para todo. Sólo cuando estoy con mi círculo más íntimo dejo esa soledad de lado y esa rutina de hablar poco.

¿Si no hubiera sido torero qué hubiera sido?

(Sonríe) Estudié administración y dirección de empresas, así que entiendo que algo relacionado con ello. La contabilidad y los números me gustan.

¿Qué momento vive el mundo del toro?

Un momento relacionado con el carácter cíclico que durante toda la historia ha tenido el toreo. Ahora veo una respuesta social y política a los ataques que hemos tenido y tenemos fomentado por ciertos partidos que han perdido la vergüenza y los complejos para defender la Fiesta. Poco a poco se va normalizando, sobre todo en aquellos que no se pronunciaban y que no tienen ahora reparos en



“Me gusta la soledad”



“El toreo no se ha debido nunca politizar”

manifestarlo públicamente. El toreo no se ha debido nunca politizar pero como se ha hecho para atacarnos veo positivamente que se haga para defenderlo.

¿Cómo se presenta la temporada?

Tres tardes y con San Miguel cuatro en Sevilla. Una temporada, a priori, soñada. Una responsabilidad muy grande. En el toreo cuanto más bonito se presente el reto más responsabilidad conlleva. Tengo que responder a muchas expectativas, con la responsabilidad de no querer defraudar a nadie.

¿Qué significa para un torero de Sevilla pisar el albero maestrante?

Es lo más grande que hay en el toreo. Sevilla es especial, como decía la canción (sonríe). En los toros igual. Es tan bonito que conlleva mucha responsabilidad. Uno se hace torero soñando con torear en la Maestranza. Yo creo que todos los toreros cuando nos hacemos un toro de salón nos imaginamos a ese toro ideal en Sevilla.

¿Cómo valora la libertad?

La libertad es un bien o un derecho fundamental para todo. Sobre todo la libertad artística. Yo siempre he huido de todos los estereotipos. La libertad es fundamental en la vida y en las artes.

¿Cómo es su estilo?

Sí es verdad que siempre me ha llamado la atención el toreo de siempre, el que sale de dentro. Para torear como te sale de dentro tienes que olvidar todos los estereotipos, sino piensas más en las reglas que en lo que sientes. Hay días que sientes de una manera y otras de otra. Yo me definiría como un poco supeditado a lo que sienta en cada momento.

¿A quién admira?

Admiro precisamente a todo el que consigue ser libre y se manifiesta libre en su arte y en su oficio y se olvida de todos los estereotipos o de lo que la sociedad le dice que es lo correcto.

¿Hay que sacrificar mucho para ser torero?

Sí, lógicamente sí. Yo he tenido la suerte, al empezar un poco más tarde de lo habitual, de haber tenido una infancia normal. Una juventud normal. Sí que es verdad que me he tenido que privar de mucho tiempo de estar con la familia, con los amigos, de muchos planes que a todos los de mi edad les puede apetecer, como puede ser salir con los amigos. Al fin y al cabo no es un sacrificio como tal, porque es algo que lo haces porque te compensa por otro lado.

¿En quién se inspira Aguado?

Me inspiran muchos toreros, sobre todo de otras épocas. Independientemente del concepto que tenían porque había mucha personalidad. Se olvidaban de esos estereotipos de los que hemos hablado, de esos cánones. Brotaba la personalidad de cada uno. Desde





“No tengo supersticiones porque da mala suerte”

la del torero más guerrero, hasta el torero más artista. Te puedo poner el ejemplo del torero Diego Puerta. Estaba catalogado como un torero de valor, pero que tenía una torería maravillosa. Y así te podría dar nombres de muchísimos toreros, por la torería que había, independientemente del concepto de cada uno de ellos.

¿Cuál es su meta vital?

Personalmente me gustaría tener la satisfacción de no haber vendido mi alma, de haber sido fiel a lo que creo. Profesionalmente, más allá de los triunfos, me gustaría que cuando vean una foto mía de espalda toreando me reconozcan. No por el hecho de que me reconozcan, sino porque supondría que mi tauromaquia o mi concepto es personal, no es impostado de nadie, por haber sido fiel a uno mismo.

¿Supersticiones?

Tengo pocas. La mayor superstición que hay que tener es la del trabajo. De nada sirve rezar y pedir a Dios si no has hecho lo que tenías que hacer. Manías sí, pero no por el hecho que esa manía me lleve a triunfar, sino por seguir con los rituales taurinos de toda la vida, como vestirme por el lado derecho. Es algo que sale natural por tradición, porque así está escrito. No tengo supersticiones porque da mala suerte (risas).

¿Qué papel juega la familia en su vida?

La familia es fundamental, porque son los que siempre están, independientemente de que haya triunfo o no. Incluyo a la familia carnal y a la que uno elige que son los amigos y los más allegados.

¿Y la fe?

¿Sevilla o Betis?

Sevilla, porque no me gusta sufrir (risas).

¿Una ciudad?

Aunque quede muy propio decirlo: Sevilla.

¿Un lugar?

El que sea, pero sin cobertura.

¿Un plato?

Huevos fritos con patatas.

¿Un color?

Color tinto, Rioja, burdeos.

¿Un libro?

“¿Qué es torear?” de Gregorio Corrochano.

¿Un personaje histórico?

Adolfo Suárez.

¿Una frase?

Un hombre vale lo que vale su palabra.

Muy importante, pero tengo la mentalidad muy pragmática en la vida y no soy de pensar en pedir para alcanzar un triunfo. Pienso que llega por el trabajo. Dios te recompensa por el trabajo. Muchas veces el pedir a Dios en exceso es síntoma de inseguridad, de debilidad, de pensar que no se ha hecho lo que se debía hacer. A veces se pide ayuda a Dios porque no somos capaces de ayudarnos a nosotros mismos. La fe es importante pero soy más de dar gracias que de pedir.

¿Aficiones?

El campo en general, la caza en particular, porque me ha gustado siempre.

¿Un secreto que nunca haya confesado?

Entonces no es un secreto (risas). Si me acuerdo de alguno te lo diré (sonríe). ●

Marta Quintero, cantante

“La canción *Mi principio y mi fin* me sigue dando muchas alegrías”

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



Diez discos y diez razones para seguir cantando. Marta Quintero se sincera por estas callejuelas de Escaparate entre las hermosas estancias del hotel Palacio de Villapanés. Acaba de presentar “Inevitable”, el nuevo single de su disco “Décima realidad”, donde comenta que ha alcanzado su madurez artística. Sus vivencias, sus momentos y algunos de los momentos que han marcado la carrera en esta entrevista sincera.



¿Cómo es Marta Quintero?

Si tuviera que decirlo en una palabra, diría que feliz.

¿Por qué “Décima realidad”?

Porque es mi décimo disco. Le di muchas vueltas al título pero llegué a la conclusión que tener diez discos en el mercado es bastante complicado. Ya estaba hecho el disco y ya estaba aquí. Por eso ese nombre.

¿Qué diferencia hay entre la Marta Quintero del primer disco y del último?

En la personalidad, he cambiado por la edad. Soy una persona más madura y ya sabes lo que realmente haces. Cuando grabé

mi primer disco no tenía ni idea de donde estaba entrando. Con 15 años me metí en estudio. Por lo demás soy la misma en todo. Ahora tengo las ideas más claras. Antes, pocas veces me metía en la producción, ahora tengo mi propia compañía discográfica que me permite adentrar me mucho más en el disco.

¿Es más difícil ser artista ahora que antes?

Mucho más. Antes había artistas de primer, segundo o tercer nivel. Ahora con los nuevos formatos televisivos salen artistas todos los días y es mucho más difícil mantenerse. Yo me siento afortunada, la verdad.

¿Y por qué es “Inevitable”?

El nombre del tema lo eligió el autor. En el momento que lo escuché, sentí algo distinto. Me recordó a “Mi principio y mi fin”, que tiene esa connotación un poquito más flamenca pero que con los arreglos actuales pensé: “Este va a ser el single”.

Si habláramos de un referente artístico para María, ¿sería?

Como empecé con la copla, sin duda Marifé de Triana. Tanto como artista, como persona. A mí me dio muchos consejos cuando tenía diez años. Me dijo que “la artista debe serlo encima del escenario y, cuando te bajes de él, tú

“En este disco hay mucha declaración de amor, pero también está el desamor”

“Marifé de Triana me dijo que la artista debe serlo encima del escenario y, cuando te bajas de él, seguir siendo tú como persona”

como persona”. Ese consejo lo sigo y es lo que me hace estar feliz.

¿Qué hay de Sevilla en tu música?

En mis canciones realmente poco porque no las compongo yo. Pero Sevilla es mi forma de ver y de sentir. Me siento super orgullosa de ser sevillana, andaluza y española. He nacido donde tenía que nacer. Siempre he llevado a esta ciudad por bandera. Aunque mis temas le cantan más al amor y al desamor.

Hablando de ello, ¿te sientes más a gusto cantándole al amor o al desamor?

Al amor es maravilloso cantarle. En este disco hay mucha declaración de amor, pero también está el desamor. Pero, cuando le cantas al desamor, lo sientes distinto. Según la vivencia que uno tenga, puede llevarse el tema para un lado u otro. Pero, como ahí tienes esa tristeza, quizás sea más profundo. Aunque prefiero cantarle al amor.

¿Cuál es la canción que ha marcado la carrera de Marta Quintero?

“Encerrada en libertad”. Fue un tema que me regaló un antes y

un después en mi carrera. Estaba del disco “No te olvido”. En ese disco está “Mi principio y mi fin”.

Que sí que fue un nuevo principio...

Ha significado muchísimo. Se hizo para cerrar un disco y ha llegado a tantísima gente... Sin tener un videoclip, tiene más de cinco millones de visitas en Youtube. A partir de ahí, sentí que se conocía más a Marta Quintero. Me ha dado muchísimas alegrías y, después de muchos años, me sigue dando. Todos los días me sorprendo con historias que



“Hay gente que se ha tatuado la letra de *Mi principio y mi fin* y a otras la ha ayudado a salir adelante”

me llegan de los que la escuchan. Desde gente que se la ha tatuado, hasta gente a la que ha ayudado a salir adelante.

¿Se puede contar?

Sí. Me escribió una chica hace diez meses. El tema era especial para una mamá y su hijo. Era la canción de sus vidas. La madre enferma y entra directamente en coma. Se la llevan al hospital porque él no quería tener el recuerdo de que su madre se marchara de este mundo en la

cama de su casa. Estando allí, la madre llevaba diez días sin responder a nada. Entonces, a él le da por coger el móvil, se acerca a ella y le pone la canción. Entonces, esa madre despierta por unos segundos, abre un poco los ojos y le dice a su hijo: “¡Ay, qué me gusta!”. Le coge por el cuello, le da un abrazo, le dice “te amo” y se despide de él cuando daba por hecho que no lo iba a hacer ya. Su familia me ha dado muchísimas veces las gracias. Realmente dices: “¿Hasta dónde puede

llegar la música?”. Eso es lo que me hace seguir en este mundo.

Como si fuera un título de una de tus canciones, ¿qué le pides a “Lo inesperado”?

Le pido muchos éxitos, que este disco me haga dar un paso en firme y adelante. Porque, esto es una carrera de fondo y nadie te regala nada. Cada paso que des tienes que trabajarlo mucho. En mi vida personal, seguir como hasta ahora; junto a mi marido y mis hijas. ●



CRP Group

A la vanguardia del posicionamiento internacional de empresas españolas



Tras más de dos décadas de experiencia CRP Spain Group continúa expandiendo su cuota de mercado llevando a empresas españolas al más alto nivel en mercados internacionales.

La nueva generación del café



PUR UND SPRITZIG

BEBIDAS URBANAS



MILD UND BLUMIG



Gourmet

LAPPI AHUMADO A FUEGO LENTO



Bebidas Urbanas



Diverfruit



Kala Lappi



Los inicios de CRP Spain Group se remontan al año 2000 cuando se funda esta empresa con dedicación al mundo del acero para la prefabricación. Durante esos años y hasta 2005, ha ido introduciendo varias empresas españolas y portuguesas tanto en toda Europa como en Estados Unidos, siempre dentro del mundo del acero y la prefabricación. En el mismo 2005, se asocia con una de las prefabricadoras más importantes de España para importar el acero de China. Esa unión perdura hasta 2012. Durante este tiempo comienza a vender alimentaciones en China, donde actualmente sigue vendiendo agua, vino, brandy y aceite de oliva. Su contacto con el país asiático le ha llevado a tener

presencia propia y permanente con personal chino en ciudades como Shanghai y Beijing y la provincia de Hunan.

Al mismo tiempo tiene la capacidad para servir bajo demanda los productos concretos que los clientes soliciten. Y es que CRP se encarga de localizar el producto, supervisar la producción, garantizar la calidad y cantidad, importarlo para pasar la aduana y entregárselo al cliente en sus almacenes. Por ello, desde el 2017 está suministrando como proveedor a Carrefour a nivel nacional, especialmente productos ecológicos; algunos de ellos importados de la India directamente.

Alberto Piret es su CEO y alma mater. Destaca que «somos

diferentes porque vamos siempre a largo plazo». Para ello señala dos situaciones que con asiduidad en España y Portugal: «quieren hacer negocio, pero lo quieren con inmediatez. Eso es un error. Por eso nos aunamos con nuestro proveedor para que todo fluya». Estas claves lo llevan a considerar la palabra “exportar” como «maldita» porque «hoy en día te cuesta mandar a China un contenedor de veinte toneladas lo mismo que hacerlo de La Coruña a Barcelona». Por ello, en CRP «acompañamos a la empresa. Nosotros compramos y vendemos, no somos comisionistas. Vamos juntos con la empresa y asumimos la responsabilidad del pago».

Luis Bravo



Méndez Moya



Sócrates



Productos de gran calidad

CRP Spain Group continúa a la vanguardia en un mundo cada vez más globalizado. Esto se consigue con «una selección de productos no solo de gran calidad, sino también innovadores», señala Piret.

Con el ejemplo de China que «es un mercado con 400 millones de clientes potenciales, además de una sociedad muy occidentalizada, demandando toda clase de productos». Esto no se conseguiría «sin la preparación adecuada y, sobre todo, sin la presencia permanente en el mercado con personal propio.

Piret también apunta que «el gran error que se suele cometer es considerar el mercado propio, en este caso España, como el único o el más importante. Es cierto que lo primero es buscar clientes lo más cerca posible pero muchas veces no se considera la posibilidad de abrir otros mercados pensando en la gran dificultad que se le presupone. Por ello, casi todos los mercados en Europa están saturados de los mismos productos. Cuando uno va a vender un producto similar a los que ya hay, pongamos como

ejemplo un yogurt, o se trata de algo totalmente innovador o la competencia es por precio y cuando uno va a ofertar ya han pasado veinticinco empresas antes que tú. Por tanto hay que buscar mercados alternativos donde ese producto sea nuevo y no tenga tanta competencia». Es por esto, apunta Piret, que «en Europa y el resto del mundo los productos españoles tienen recorrido, al igual que los productos extranjeros de calidad tienen recorrido en España».

CRP cuenta además con plantillas de proveedores destacados como Carrefour o El Corte Inglés que selecciona aquellos productos innovadores y de gran calidad que las grandes superficies demandan.

Una sinergia que se traslada al éxito en su trabajo y resultado. «Trabajamos con todos nuestros proveedores tratando de aportar nuestra experiencia. Procuramos que todos se conozcan y que todos aprovechemos las experiencias de cada uno en beneficio de todos». ●

No ni Ná



Palacio de los Olivos



Vermut Igarmi



Sus productos

CRP cuenta con un catálogo exclusivo de productos que arranca con la **trucha asalmonada del Ártico ahumada "Lappi"** «que importamos de Finlandia con una cría sostenible» y continúa con sus **ahumados a fuego lento**, «donde el sabor único del ahumado a fuego Lappi se garantiza mediante un método por el que se cocina la trucha arcoíris finlandesa fresca, con humo de hoguera realmente aromático». Desde los ecológicos **espárragos púrpuras**, «los únicos púrpura que existen en España», la **Esencia Luis Bravo - Jamón loncheado a mano en tarro de vidrio al vacío**, «el producto más exclusivo del sector en estos momentos; los propios **Ibéricos Luís Bravo** y el obrador de croquetas caseras Croquette han unido su saber hacer para crear **IBÉRICA**.

Por su parte, **Diverfruit** es una marca de productos basados en la salud y el bienestar que proporcionan las frutas». Aquí van desde las Fruminis, las Frulike, las Frambuesas rellenas de frutas envuelta en chocolate y las barritas de fruta natural.

Aceitunas La Prieta «se han convertido en una verdadera delicatessen entre los paladares más exigentes». Por su parte, **Palacio de los Olivos** es un aceite de oliva nombrado, por tercer año consecutivo, como el **Nº1 en el ranking mundial de aceite de oliva EVOO World Ranking**.

En **Bebidas Urbanas** se encuentran Vitamin Water -Agua Vitaminada-, Herbal Tea Infusion -Infusiones de Té-, Melon Drink, Functional Drink COLLAGEN, Selo Green Coffee, y WOW Focus: El primer refresco nootrópico

Con **No Ni Ná**, «te sorprenderás por la experiencia inigualable de la combinación de los embutidos ibéricos con el aceite de oliva virgen extra, listos para el desayuno perfecto». Con **Bodega Méndez Moya**, vinos bajo la IGP vino de la tierra altiplano de sierra nevada. 100% Ecológicos, vegano, sin sulfitos añadidos. Por su parte, **Vermouth Igarmi Citric Essence**. «presentamos esta nueva variante de vermouth especial, tal como exige el nuevo consumidor actual.

Miguel Sánchez Montes de Oca

Economista, abogado, psicólogo y americanista

“España rehúye abiertamente de su gloria americana”

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS



Nacido en la gaditana Isla de León en 1936, por sus manos pasó gran parte del futuro de la Transición española. Fue fundador de la Facultad de Empresariales de Sevilla en 1971. Abogado, economista, sociólogo, psicólogo, y sobre todo humanista, ha contribuido a la expansión de las empresas españolas en Latinoamérica desde finales de la dictadura hasta nuestros días. Acaba de recibir la Medalla de Oro de la Cámara de Comercio de Sevilla, aquella por la que tanto luchó en colocar como referente internacional. La Revista Escaparate habla con el protagonista de su vida, sus logros, su historia y del papel de España en el mundo.

¿Quién es el Miguel Sánchez Montes de Oca?

Soy complejo de definir por todo lo que he hecho. Soy un docente que se ha dedicado a la formación empresarial desde el Instituto Universitario de Ciencias de la Empresa, creador de la Facultad de Empresariales de Sevilla, me he dedicado a la política, a la cultura y a la empresa. Esos son mis cuatro perfiles. Esa es mi definición. Y, una cosa que es muy importante: mi dedicación a América.

¿Qué faceta es la que más le ha aportado a su vida?

Independientemente de la de profesor, que es la más importante; la psicología. Los cuatro apoyos de mi vida han sido: familia, amigos, maestros y mentores. Mi vida ha sido a base de maestros y mentores y yo tuve un maestro excepcional: José Luis Pinillos, el padre de la psicología moderna en España. Es mi profesión más querida. Me motivó buscar las capacidades de la gente.

Usted fue fundador de la Facultad y autor de su primer Plan de Estudios, ¿cómo afrontó aquel reto?

Era la España de la siesta, el país estaba dormido y un profesor excepcional de la Universidad de Sevilla, que era don Ignacio María de Lojendio e Irure, catedrático de Derecho Constitucional y, al mismo tiempo, consejero delegado de la Cruz del Campo. Entonces, él veía que la

manera de arrancar es coger un modelo ya existente en el País Vasco y en Europa: las escuelas de negocio. Entonces creó el Instituto Universitario de Ciencias de la Empresa que fue el germen de la Facultad.

¿Cómo fue la modernización de ese país?

Los años 60 fueron el laboratorio en el que se fraguaron las personas que luego han desarrollado su actividad de liderazgo en el último tercio del siglo XX y principios del XXI. El cambio de un país que vive en la autarquía con la entrada de las técnicas americanas y la creación de las primeras escuelas de negocio. Es decir, la modernización de la empresa. Aparece el marketing, aquel gran desconocido por entonces. Se le llama la década del “Desarrollo Salvaje” porque creíamos que iba a ser posible crear todos nuestros sueños.

¿Y esos inicios de aquella Facultad de Empresariales?

La Facultad tuvo en esos años un éxito impresionante. El primer año se matricularon 1.500 alumnos. Utilizábamos el salón de actos de Derecho para dar clase. Los resultados fueron sorprendentes, porque el tejido empresarial de Sevilla son alumnos de aquello. Esta fue la primera Facultad en España y extendió su modelo al país.

Sevilla siempre ha sido muy universitaria...

Sí, pero solo de cuatro o cinco facultades: Derecho, Medicina, Filosofía, Arquitectura y Bellas Artes.

¿Qué factor fue clave para el desarrollo empresarial de España?

La firma de los tratados con Estados Unidos. Nos llegó tarde, pero llegó el Plan Marshall y su técnica. Los primeros profesores vinieron de las universidades americanas. Luego, llegaron los europeos. El continente nos llevaba décadas de adelanto.

¿Qué tuvo que ver la Cámara de Comercio de Sevilla en todo eso?

La Cámara de Sevilla tuvo mucho que ver en los sesenta, porque creó el primer centro de formación de las Cámaras de España. Comienza a dar cursos trayendo los mejores profesores que llenaban aulas. Ha vertebrado la ciudad. En aquellos años, el de Sevilla, era presidente del Consejo Superior de Cámaras de España: Pepe González Reina, que luego fue hermano mayor de la Macarena.

¿Qué enseñanza de sus maestros han marcado su vida?

Es muy difícil, porque los maestros van dejando ideas en la espesura de la vida. Tú ya no sabes de quién es cada enseñanza. Pero destaco como personas a José Luis Pinillos, Faustino Gutiérrez Albi o Manolo Clavero. Digo que, si no hubiera sido por mis mentores, no hubiera progresado en la vida.

“Los años 60 fueron el laboratorio en el que se fraguaron las personas que luego han desarrollado su actividad de liderazgo”

¿Por qué estudió psicología?

Es una vocación muy antigua. El sueño de mi vida ha sido vencer las capacidades que yo traía al nacer. ¿Cómo puedo ayudar a los que están cerca de mí y a sus capacidades? Pues con la Psicología. Tuve de maestros a todos los grandes genios de la psicología en España por entonces.

Entrando en su faceta americana. Estamos conmemorando el V Centenario de la Vuelta al Mundo, ¿se está haciendo todo lo que se debería para celebrarlo?

No está teniendo el eco que debería tener. Se están haciendo cosas interesantes, pero lo veo muy apagado. Es el fenómeno contrario a lo que sucedió con la Expo 92: Se decidió quemar las naves y tirar a fondo. La ciudad reacciona ante los grandes proyectos. Sevilla siempre ha sido grande cuando ha mirado a lo lejos.

¿Qué significó aquella gesta para el futuro de la Humanidad?

La marina de Castilla se constituye en Sevilla. La marina de guerra española tiene una fiesta nacional coincidente con la fecha de la Reconquista de Sevilla. Eso, como antecedente. Con la gesta de Elcano se da una visión del mundo impresionante. Es la primera etapa de la globalización, esto que ahora está de moda.

¿Cree que España rehúye de su gloria americana?

Sí, abiertamente. Que no haya una Casa de América en Sevilla... Yo le llamo al Guadalquivir "el Río de América". Mientras esta ciudad no se identifique como Iberoamericana, está dejando atrás su historia. Lo mira como algo secundario. Tenemos un Archivo de Indias con historiadores e investigadores de primer nivel mundial. Tenemos un modelo de decadencia desde el momento en el que la clase dirigente se traslada a Madrid en el siglo XVIII.

Usted fue una figura clave en la Transición. ¿Vómo fueron aquellos años?

Que Manolo Clavero me llamara para crear el Ministerio de las Regiones, que tuviera un amigo de mi juventud como Adolfo Suárez... Estaba en la Universidad de Puerto Rico y querían venir a conocer a Suárez. Ya no estaba en el Gobierno, Adolfo me puso por las nubes. Al terminar me preguntó: "¿Te parece bien como te he puesto?". Yo siempre le estaré agradecido. Tuve mi periodo en Moncloa y de secretario general de Iberoamérica. Fue inolvidable.

¿Qué recuerda de él?

Todo. Uno de los últimos actos antes de que su Alzheimer se lo llevara, fue en Sevilla. Él era el modelo de una frase que yo tengo: "Imaginar lo deseable y hacer que lo deseable sea posible". Se ponía una meta y luchaba por conseguirlo, sin caérsele los anillos. A



“Sevilla siempre ha sido grande cuando ha mirado a lo lejos”

ver cuantos han renunciado por España como lo hizo él...

¿Se está desprestigiando ahora La Transición?

Esto es de locos, porque hemos caído en el politiquero. Felipe González tiene una frase: “Hay políticos que tienen ideas y moral, hay otros que tienen moral, otros con ideas y algunos que no sirven para nada”.

Quizás piense en Cataluña...

Es algo demencial. Que el partido que gobierna es de derechas convencida, nacionalista local y se están aliando con lo que sea necesario. No es una lucha a favor del país, sino de poder. Trabajé mucho en Cataluña en los años duros en los lugares del catalanismo profundo, nunca vi esta situación actual.

Hábleme entonces de la situación política actual

Totalmente incierta. Estamos en una sociedad muy volátil y cambian las opiniones de un día para otro. Se hace ahora política emocional pensando en la conquista del voto y no en el país.

¿España ha superado la crisis de 2008? ¿Vendrá otra?

Todo sistema de globalización encierra un problema: Los beneficios no les llegan a todos. Los que mandan hoy no son los empresarios que creaban beneficios y desarrollaban el país, ahora el poder está en los medios financieros, ni siquiera en los bancos. Ha aumentado la pobreza de gente que está trabajando. Pero con todo ello, tenemos la suerte de estar en la

Unión Europea, esa es nuestra malla.

¿Un Personaje histórico?

El arte de la prudencia del jesuita aragonés Baltasar Gracián.

¿Cuál es el futuro de España para los próximos años?

No hay una época mejor en la historia de la humanidad que la estamos viviendo. Hubiera deseado tener años para vivir esta etapa del mundo. Estamos en una era exponencial donde los avances son gigantescos. España tiene que apostar por la modernidad porque somos un país de talento. Como los iberoamericanos, somos ingeniosos y el Estado debe fomentarlo. Piensa que un rey en el siglo XVIII vivía peor que nosotros. ●

“Un rey en el siglo XVIII vivía peor que nosotros”



Blanca Marsillach

Actriz

“Busco con el teatro hacer un mundo más amable”



Hija del mítico actor Adolfo Marsillach con el que empezó a amar la interpretación, Blanca Marsillach desgrana para la revista Escaparate su paso del teatro comercial al social para abanderar, junto a Producciones Varela, un hermoso proyecto de integración sobre las tablas que acaba de cumplir su décimo aniversario.

Se define como «trabajadora, insistente y con una convicción absoluta en el trabajo que hago». Con esa decisión, Blanca afrontó hace diez años el reto de llevar la solidaridad a los escenarios. Solo hay que remontarse a su etapa en los Estados Unidos: «Estaba en Los Ángeles (California) y vi una actriz que estaba defendiendo una causa y decidimos, mi socia y yo, pasar del teatro comercial al social y hacer que este mundo sea un poco más amable»



El pasado 2019, Varela Producciones y la Compañía de Blanca Marsillach han celebrado el X Aniversario como productora de teatro social. «Concibiendo las artes escénicas como vehículo de comunicación, educación y transmisión, cumplimos diez años realizando proyectos interactivos en pro de la evolución sociocultural». Con ello, la actriz destaca para este medio «haber conseguido la integración de personas con discapacidad en las artes escénicas, dándoles un trabajo estable y eliminando sus limitaciones sociales».

Y es que «nuestra acción social tiene como misión acercar el teatro a los sectores menos favorecidos y colectivos más vulnerables de la sociedad a través del desarrollo de programas por y para personas con capacidades diferentes, mujeres víctimas de violencia de género, colectivos en riesgo de exclusión social y personas mayores, favoreciendo y facilitando así su integración en la sociedad. Asimismo, tratamos temáticas cuyo impacto y concienciación son de necesidad global como el medioambiente, la nutrición y el acoso escolar, entre otros.

Junto con la Fundación Repsol, Corte Inglés y La Caixa, «intentamos también buscar los colectivos más desfavorecidos para llevarlos al teatro. Por ejemplo, una de nuestras banderas está en las mujeres maltratadas que salen al escenario. Buscamos eliminarles la falta de autoestima que arrastran»

Por ello, «este 2020 celebraremos de manera destacada el haber sido pioneras en integrar y lograr la participación social a través del teatro de 470 personas mayores participantes del programa Entre versos y Marsillach, a través del

cual promovemos el envejecimiento activo». Del mismo modo, este proyecto ha conseguido, en estas diez décadas, que cerca de 69.000 personas con discapacidad física, psicosocial, cognitiva y sensorial se integren en la sociedad.

Visibilidad y sensibilización

«Dar visibilidad y ofrecer visiones alternativas, basadas en la toma de conciencia, el autoconocimiento, la empatía y empoderamiento, y el lenguaje claro ante problemáticas coetáneas» es otra de sus características con el ejemplo de los 13.000 adolescentes receptores y participantes en el proyecto de

acoso escolar y cyberbullying, Belcebú y los aproximadamente 12.000 personas participantes y asistentes a los programas contra la violencia de género e igualdad.

Asimismo, la actriz destaca que «sensibilizar y concienciar a la sociedad, sobre todo al público infantil de la importancia

del medioambiente es primordial». Esto lo hacen extensible «a la situación crítica actual y las posibilidades de implicación y solución al alcance de su mano de 50.000 niños y niñas».

Todo ello, señala Blanca, «sin olvidarnos de nuestros relevantes autores, dramaturgos y poetas de la literatura española, a través de lenguajes y propuestas novedosas con las que se sienten más identificados e identificadas las nuevas generaciones, hemos acercado los grandes clásicos a más de 58.000 adolescentes. Asimismo, hemos hecho partícipes a cerca de 2.000 alumnos y alumnas de secundaria de la posibilidad de sinergia entre las artes escénicas y la tecnología». ●



SEVILLA · MADRID · BARCELONA · MÁLAGA · PALMA DE MALLORCA



RIBES & CASALS
1933

ESPECIAL
RESTAURACIÓN



14 ALE

VEN A CONOCER
NUESTRA NUEVA
APERTURA EN **REYES
CATÓLICOS**

Barajas20
Tapas

B20
tapas

Centro Comercial Torre Sevilla, Local 74 - Tlf. 676 890 693

Reyes Católicos, 14 - Tlf. 699 419 869

Plaza del Duque de la Victoria, 8, El Corte Inglés, 5ª planta - Tlf. 954 904 796

hola@b20tapas.com





Casa Morales

FUNDADA EN 1850

García de Vinuesa, 11- 41001 Sevilla - 954 22 12 41



959.



**SÓLO JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO**

959. Sólo jamón de bellota 100% elaborado en Jabugo, la cuna del mejor jamón ibérico. Curado lentamente, al ritmo de las estaciones de forma natural en bodegas centenarias. Nuestras bodegas, habitadas por una micro-flora característica del lugar, son garantía de sus matices y aromas extraordinarios. Un jamón de bellota 100% ibérico único, un valioso legado de tradición y respeto al cerdo de bellota 100% Ibérico, controlando cada parte del proceso, aportando su toque singular a cada pieza. Siente en cada loncha su despliegue de exquisitos sabores.



A top-down view of a dining table with white plates, wine glasses, and a woven basket of purple and pink flowers. The table is set with white plates, wine glasses, and a woven basket containing purple and pink flowers. The background is a light, neutral color.

GASTRONOMÍA
DECORACIÓN
ESPACIOS



**ROBLES
BODAS**
SEVILLA

TABERNA
EL PAPELÓN

taberna el papelón

ÚNETE A NUESTRA FAMILIA, FRANQUICIA
RENTABLE Y CON PRODUCTOS
TRADICIONALES


tabernaelpapelon.com ·   · Tlf. 954 411 465



La Caldera

Avda. de Altamira, 15, Local 10

Tfno. 659089139

 [Lacalderasevilla](#)

 [tripadvisor*](#)

Vinos y Tapas

TU GASTROBAR EN SEVILLA ESTE JUNTO A FIBES





Baltazares

Avda. Cristobal Colon, 31 - 41701 Dos Hermanas (Sevilla)
Telefonos 955 678 491 y 665 762 687



★ **Manolo Mayo, 57 años cocinando con corazón** ★



Av. de Sevilla, 29, 41720
Los Palacios y Villafranca,
Sevilla

☎ 955 811 086

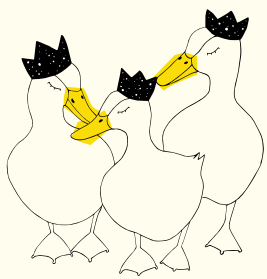
✉ restaurant@manolomayo.com

🌐 www.manolomayo.com



LOS REMEDIOS - C/ Santa Fe, 17





PRINCI-PICO

MOJA PAN Y BEBE

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

☎ 672 684 051

f Princi.Pico Terroza





CONFITERIA Y PASTELERIA

La Campana

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

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

Nueva apertura

Centro Comercial Lagoh Sevilla

Av. de Palmas Altas, 1, 41014 Sevilla





 **Restaurante
becerrita**

C/ Recaredo, 9
41003 Sevilla
(Puerta Carmona)

RESERVAS
954 412 057
www.becerrita.com
#siempreporagradar





BODEGUITA
CASABLANCA

Calle Adolfo Rodríguez Jurado, 12, 41001 Sevilla - Tf. 954 22 41 14



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

RESTAURANTE



Barbiana



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

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

www.restaurantebarbiana.com - info@restaurantebarbiana.com





LA PIEMONTESE

RISTORANTI - PIZZERIE

11 aniversario

*Gracias a la ciudad de Sevilla
por todos estos años que
esperamos que puedan ser
muchos más a vuestro lado*



Marqués de Paradas, 36 · Sevilla

*Qualità Senza Fine
Sapore Senza Fine*

*La perfecta unión
que forma
nuestra
gastronomía
especializada y
nuestra acogedora
decoración es
nuestra razón de
ser y uno de los
sellos de los
Restaurantes La
Piemontesa.*

*Muchas gracias
por vuestra
gran acogida*



LA PIEMONTESE
RISTORANTI - PIZZERIE



La Piemontesa
C. Comercial Lagoh · Sevilla



La Casa del Tesorero
Santander, 1 · Sevilla

TEKILA

BETIS, 41
651 502 559  



EL RINCONCILLO

celebra su 350 aniversario como emblema gastronómico de Sevilla

TEXTOS: JAVIER COMAS

FOTOS: ARCHIVO EL RINCONCILLO Y JAVIER COMAS



En el centro de Sevilla se ubica un lugar con siglos de historia: El Rinconcillo, el bar más antiguo de la ciudad que este año cumple 350 años. Carlos y Javier son la enésima generación de De Ruedas que se encarga de su gestión y mimo para seguir manteniéndolo como símbolo impertérrito de la ciudad. Desde 1670 y hasta el día de hoy, miles de personas se han dejado cautivar por este singular rincón que aún conserva el sabor de la Sevilla de antaño. Disfrutar de sus populares y deliciosas tapas en este ambiente único es como realizar un viaje en el tiempo que maravilla a visitantes de todo el mundo. Gonzalo, anteriormente, y ahora Carlos, se preparan para tomar el relevo de una familia que guarda entre su decoración de principios del siglo XX la esencia más pura del antiguo barrio de Santa Catalina.



Ya son siete generaciones de una familia que ama su trabajo porque, como dicen Javier y Carlos: «Es un orgullo y una responsabilidad regentar este lugar en este aniversario. Hay que acordarse de la familia que nos legó esto y pusieron los cimientos de El Rinconcillo». Una familia que,

como aseguran sus propietarios «Debemos seguir manteniendo El Rinconcillo tal y como lo conocieron nuestros antepasados; desde los propietarios hasta los clientes que sienten este lugar como su casa». A este lugar acuden durante todo el día personas de todo el mundo y sevillanos de a pie que

se mezclan entre sus hermosas barras de madera añeja y sus estanterías decimonónicas recién restauradas. Para los De Rueda, «ese binomio se lleva muy bien. Cuando viene una persona de fuera, no cambiamos nada, para que se acostumbre a lo que hay, se mezcla con el sevillano.



**El Rinconcillo está
abierto desde 1670**

Una historia de tres siglos y medio

El Rinconcillo permanece en pie desde 1670. Fue en 1858 cuando la familia De Rueda, actual propietaria, adquiere la casa de la calle Gerona nº 40, que ya funcionaba como taberna desde años atrás. Con la compra la casa de la calle Alhóndiga nº 2 en 1897, unida a la casa de Gerona, nace El Rinconcillo con el trazado actual, de manera que la antigua casa se respeta como taberna y la parte nueva se utiliza como una tienda de ultramarinos. Esto es así hasta los años 60, época en la que comienzan a desaparecer los ultramarinos, quedando todo como la taberna que hoy se conoce.

La familia De Rueda ha conservado generación tras generación la esencia de El Rinconcillo, que se ha convertido en la esquina con más renombre de Sevilla y por la que parece que no han pasado los siglos. Y es que, ellos lo tienen claro: «Dios dirá el futuro de este bar, pero tenemos ilusión de que siga dentro de la familia funcionando para mantener la esencia que lo ha caracterizado.

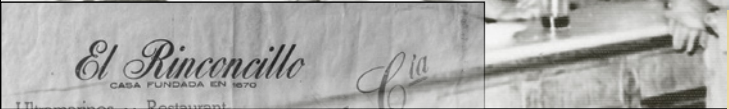
Su decoración

El Rinconcillo atesora su ornamentación ancestral, que se conserva después de más de 300 años y que maravilla a visitantes de todo el mundo.

En la planta inferior, podrás disfrutar de una deliciosa tapa o un agradable vino, apoyando la copa en su mostrador de caoba o en una de sus barricas transformadas en velador, típicamente andaluz, o bien sentado en una de las mesas de mármol con sillas de madera y enea natural. El ambiente se enriquece con sus estanterías labradas y repletas de antiguas botellas, su patio de luces, suelo de loza de Tarifa en su mayor superficie e hidráulica en el resto, las paredes de muro de ladrillo árabe, y los tapices sobre los muros de azulejos del XVII, XVIII y XIX, un clásico de este folclórico bar.

Además de su característica decoración, los camareros transmiten la tradición de este lugar con la costumbre de apuntar las cuentas con tiza sobre la barra de caoba como si se tratara de una pizarra, en la que cuando se liquida cada cuenta, se borra y se vuelve a empezar.

Subiendo, en la segunda planta se ubica el salón restaurante, que continúa con la estética que caracteriza este singular establecimiento: espacios señoriales con paredes de ladrillo visto, sillería andaluza, lámparas de forja y vistosos ventanales, típicos de las casas sevillanas. ●





ARVAL
BNP PARIBAS GROUP

El renting es una fórmula de movilidad que ofrece tantas ventajas que está seduciendo a cada vez más empresas y particulares. Y eso se nota en los números, con el renting batiendo récords año tras año. El mundo de la movilidad está cambiando ante nuestros ojos a una velocidad increíble y Arval ofrece soluciones integrales y a medida. En un entorno cada día más complejo, ofrecemos tanto a particulares como a las pequeñas y medianas empresas soluciones adaptadas a sus necesidades que aportan numerosas ventajas.



La primera es tener una cuota fija mensual: siempre sabes cuánto hay que pagar a final de mes. Además, todos los servicios están incluidos en esa cuota (asistencia 24 horas, mantenimiento y reparaciones con recogida y entrega gratuita, cambio de neumáticos por desgaste, vehículo de sustitución, coberturas de daños, gestión de multas y servi-

cio de combustible). Eso permite a nuestros clientes centrarse en su negocio y ahorrar el tiempo que gastarían en la compra de vehículos, su gestión, mantenimientos y reparaciones.

Un vehículo de renting no se considera un activo, sino un gasto y por tanto, se puede deducir fiscalmente su cuota. Además, no requiere una inversión inicial

ni implica asumir el coste de su depreciación, por lo que se ahorra dinero y se evitan riesgos.

Más ventajas del renting: hay disponible una amplísima gama de vehículos y siempre tienes coche nuevo, con unos planes adaptados a las necesidades de los conductores de la empresa. Y nuestros clientes disfrutan de un gestor de cuenta para tener un



¿Por qué todo el mundo se pasa al RENTING?

único punto de contacto con Arval. Por detrás, se benefician de todo un equipo: gestores de usuarios, compras, entregas, seguimiento, reparaciones y soporte.

Movilidad para todos

Las soluciones de Arval cubren la inmensa mayoría de las necesidades de movilidad de todo tipo de empresas (grandes, medianas y pequeñas) y particulares; ya sean permanentes (renting a largo plazo, de 24 a 72 meses y desde 10.000 km. al año), temporales (renting flexible, de 1 a 24 meses y desde 1.000 km. al año) u ocasionales (renting car sharing, para flota compartida, pool de vehículos...).

Por ejemplo, el renting flexible de vehículos comerciales ligeros permite cubrir necesidades de vehículos de forma

rápida, con duración (de 1 a 24 meses) y kilometraje adaptados a las necesidades del cliente; y con la flexibilidad de poder cambiar de opinión durante el contrato. Con todos los servicios de Arval incluidos, el renting flexible es la solución ideal para misiones a corto plazo, negocios en crecimiento o plantillas con nuevos empleados.

El mejor socio de confianza

Es estos tiempos, y más aún para una pequeña o mediana empresa, es más importante que nunca contar con un socio de confianza. Líder en soluciones de movilidad multimarca y multinergía, Arval tiene presencia en 30 países, una flota de 1,3 millones de vehículos, más de 300.000 vehículos pedidos al año y más de 100.000 clientes

en todo el mundo. En España, Arval es líder por matriculaciones y flota financiada a largo plazo, con un 19,5% de cuota de mercado y más de 140.000 vehículos. Gracias a ello nuestros clientes se benefician los descuentos de los fabricantes de vehículos por nuestros volúmenes de compra anuales, así como los servicios de nuestra red de talleres.

En definitiva, todos los que prueban el renting con Arval destacan la tranquilidad que aporta. La de saber que tu coche está siempre en perfecto estado de mantenimiento; tranquilidad porque has reducido tu huella de carbono; y tranquilidad porque sabes que no tendrás gastos imprevistos. En Arval no hay letra pequeña y nos encargamos de todo para que no tengas que preocuparte por nada. ●



ESPEJO Flamenco

Atelier Rima



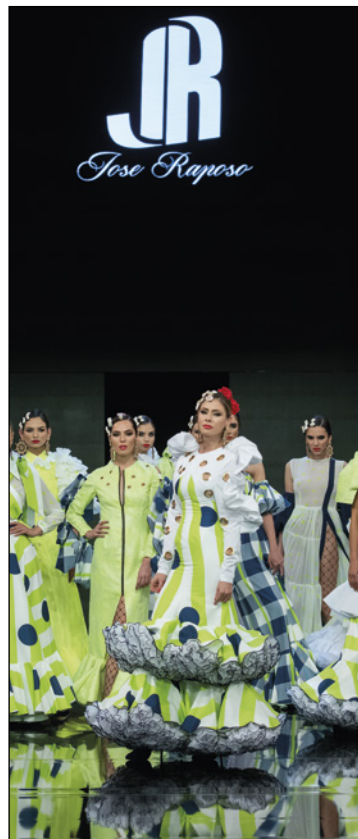
BEATUS ILLE

Carlos Ramos Creaciones



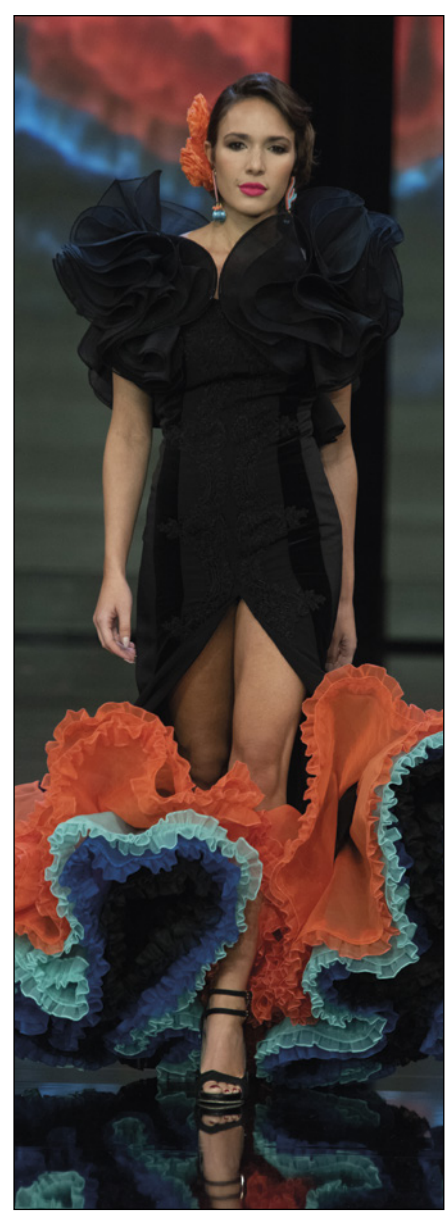
EMPERAORA

Jose Raposo



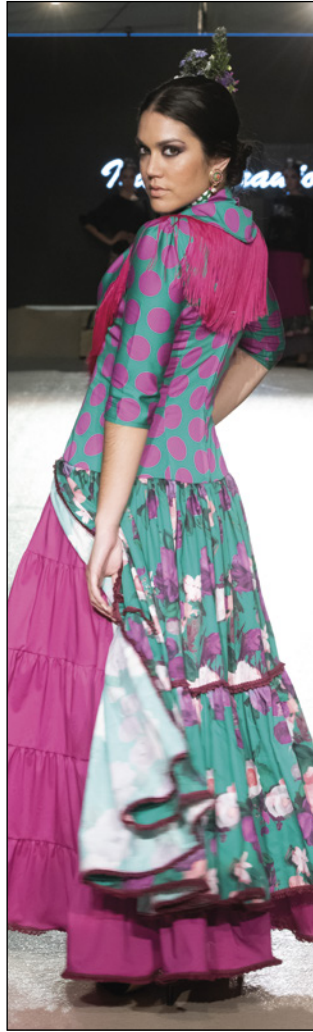
CARMELA

Ángeles Fernández



SUNSET

Isabel Araijo



GITANA

Maria Amador

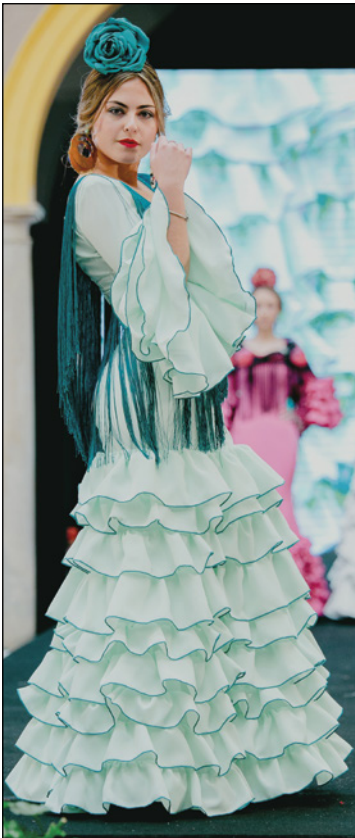


BRIDA

Úrsula Sánchez



Nueve



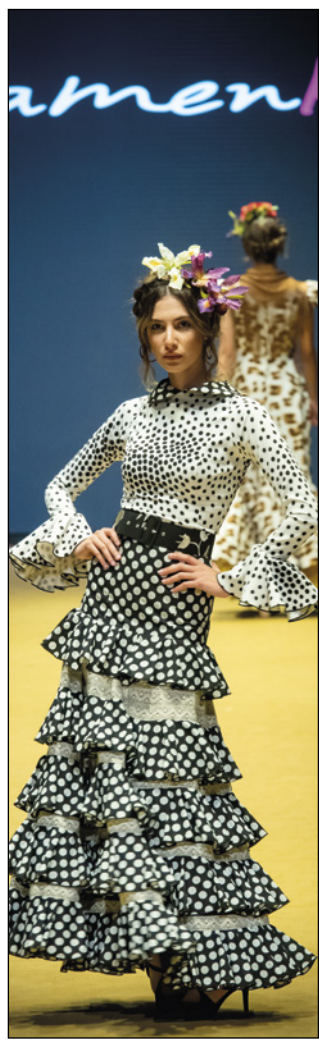
CORAZÓN CONTENTO

Eflamencas



LA PIU BELLA

Flamenka

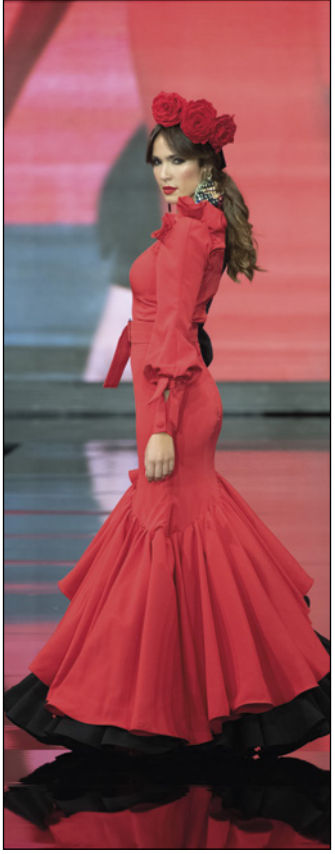


Maryna Torres Complementos



COLABORACIÓN PARA LA COLECCIÓN MESTIZAXE

Sonibel



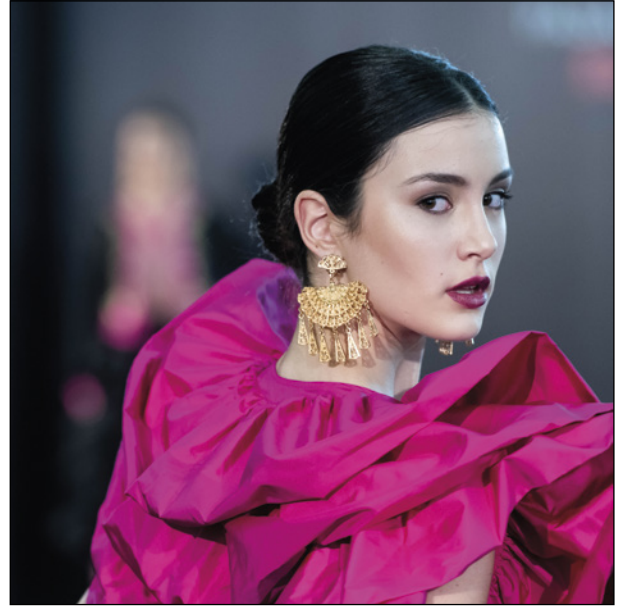
SEMPITERNO

Victoria Garcia Designer



PURA JARA

Anfermoda





La diseñadora Aurora Gaviño, Mario Niebla del Toro, la presidenta de Bodegas Marqués de Cáceres, Cristina Fornier, y la periodista Ana García

Marqués
de Cáceres

COPA DE MARQUÉS DE CÁCERES EN SIMOF

La Revista Escaparate volvió a organizar, un año más, la copa de Marqués de Cáceres en SIMOF en la que la prestigiosa bodega presentó su botella especial del este salón internacional.



Concha Pérez, Carmen Carmona, Javier Compás e Isabel Hernández, entre otros



Jorge y Maite Cadaval



La artista María Jiménez



Javier Cañaverol, María Fernanda Sáinz de la Maza, la presidenta de Marqués de Cáceres, Cristina Fornier, Gracia O'Neill Gaytán de Ayala, la Duquesa de Medina de Ríoseco y el director de Escaparate, Mario Niebla del Toro



La modelo Mónica Rosón



El torero Víctor Puerto, la modelo Noelia Margotón y el director de marketing de Marqués de Cáceres, Santos Ruiz

Mario Niebla del Toro, Señora Marquesa de Cáceres y los empresarios Rosa García Alonso y Miguel Gallego



Ignacio Carvajal, Inés Novales, Marisa Navarro y Gaspar Saéz

Mario Niebla del Toro y la diseñadora Agatha Ruiz de la Prada



El gerente de Perfumerías Aromas, Rafael González con su hija; Verónica Odinochenko, Daniel Pérez e Ignacio Carvajal, de Bodegas Marqués de Cáceres



Luis Ledesma, Encarna Manfredi, Ana Jurado, Encarna Moreno y José Antonio Correa



a responsable de comunicación y marketing y el director de Marqués de Cáceres, Leticia y Santos Ruiz

DESFILE DE COCOA EN CODE 41

El Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla acogió el desfile de la prestigiosa marca COCOA. El acto contó con numerosas caras conocidas del mundo de la moda y el espectáculo.



Los diseñadores Dolfo Briz y Emilio Ayala junto a la modelo Antonia Dell'Atte



Jaime Anglada y Carolina Cerezuela



Emilio Ayala, Beatriz Cortázar, Carlos Pérez Gimeno, Carolina Cerezuela, Dolfo Bruz, Paloma Barrientos, Daniel Carande e Isabel González



La modelo Antonia Dell'Atte junto a un grupo de asistentes al desfile de Cocoa



Complementos de Flamenco

www.anfermoda.com

Venta al Mayor y profesionales

Tfno. 954864534



636156195



DESFILE DE LOS PADRINOS DE CARRETAS DEL ROCÍO DE LA MACARENA

La hermandad del Rocío de la Macarena y los Padrinos de Carretas volvieron a organizar, un año más, el tradicional desfile benéfico de moda flamenca en el Alfonso XIII.



Carmen Lomana, María Rodríguez Niebla y Mario Niebla del Toro



Alfonso Candau; el portavoz del PP en Sevilla, Beltrán Pérez; y los Duques de Maqueda



La Duquesa de Maqueda; el hermano mayor del Rocío de la Macarena, José Romero; Carmen Lomana y el Duque de Maqueda



Teresa García de la Rasilla, José Ramón Palma, Bettina Vohringer, Caridad Martín López de Tejada, Pilar Moreno Noves, Inmaculada Cáceres y Mati Silva



Manu Luna fue el responsable de la peluquería de las modelos de la Escuela Doble Erre



El hermano mayor y presentadores y Eloísa García en el reconocimiento a la directora comercial de la revista Escaparate, Concha Jiménez



José Romero, Elisabeth Sanchez Barragán y Carmen Lomana

ENTREGA DE LA INSIGNIA DE ORO DEL IEAF 2019

El Presidente de Morgan Stanley, Luis Isasi, recibió la Insignia de Oro del Instituto Español de Analistas Financieros 2019. El acto tuvo lugar en la sede central de la Cámara de Comercio de Sevilla.



El secretario general de la Junta de Andalucía, Manuel Alejandro Hidalgo; el presidente de Morgan Stanley, Luis Isasi Fernández de Bobadilla; el presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, Francisco Herrero y el delegado de Andalucía del IEAF, Ignacio Fernández Montes



Luis Cordero, José Juan Bocarando, Manuel Parejo, Borja Díaz-Canel, Rafael Cantueso, Diego García Cabello, Jesús Ávila, Jerónimo Rodríguez, Iván Walter y Javier Salas

Ana Pallares
Designed & Handmade in Spain

C/Rosario 13
41001 Sevilla
630 42 83 09
anapallares.es

f i



I GALA SOLIDARIA AMIGOS DEL RUGBY SEVILLA

El Club Amigos del Rugby (C. A. R.) organizó la I Gala Solidaria Amigos Rugby Sevilla en la Terraza Casino. En este evento se distinguió a distintas personas, empresas e instituciones por su apoyo y compromiso con el rugby de la ciudad. Los beneficios obtenidos se destinaron a Autismo Sevilla y Movember Foundation.



El periodista Fernando Pérez y Juan Carretero



Pablo Marina y Mercedes Gallardo



El torero Eduardo Dávila Miura, Julio Estalella y Jerónimo Marín



María Noriega, Rocío Rebollo, Rosario Sánchez y Manuel Lezama

PRESENTACIÓN DE GIRA JÓVENES DE COCA COLA

Coca-Cola presentó en la sede de la Fundación Don Bosco, en Sevilla, el nuevo itinerario formativo de su proyecto de capacitación juvenil GIRA Jóvenes dirigido a jóvenes estudiantes de FP en zonas rurales, y la puesta en marcha de Gastroescuela, una iniciativa para facilitar experiencias laborales a jóvenes en situación de vulnerabilidad.



Impulsores de la GIRA Jóvenes de Coca Cola



Roberto Pardo y José Manuel González



Rafael Rodríguez, Luis García de Tejada, Diego García Cabello y Cristina Pineda



Cristina Camoyán y Zoila Borrego



BELLEZA REAL Y NATURAL, ¡CADA DÍA MÁS CERCA!

Tfno. 602 25 41 18

**Medicina estética, Cirugía Plástica, Dermatología Médico Quirúrgica, Dermocosmética,
Peritajes judiciales, Nutrición, Depilación Láser (soprano), Plataforma Láser**

VI FIESTA CAMPERA A BENEFICIO DE LA FUNDACIÓN PEQUEÑO DESEO

La sexta edición de la Fiesta Campera, a beneficio de la Fundación Pequeño Deseo, tuvo lugar en la Real Venta Antequera, con la participación de la Fundación Caja Rural y la Fundación Cajasol. Un evento que contó con un tentadero, un riquísimo almuerzo campero, concurso de paellas y actuaciones musicales. Fue una divertida jornada solidaria que ayudó a seguir cumpliendo los deseos de muchos niños, aportándoles energía e ilusión.



Teresa García de la Rasilla, José Ramón Palma, Beffina Vohringer, Caridad Martín López de Tejada, Pilar Moreno Noves, Inmaculada Cáceres y Mafí Silva



Beatriz Marí-Vasquez, Peter Gonzales Coronel, Mercedes Vázquez, Carmen Garrido, Lila Rojas, José Luis Robledo



María Díaz, Matías Verutti, Jaime García, Robledo Heras, Antonio Marín y Manuel García- Junco



Manuel Vázquez, Juan Ortega, Mercedes Vázquez, Fernández Pinéda, Jiménez Forte, José Luis Parada, Diego Urdiales

INAUGURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN «JARDINES DEL ALCÁZAR»

La fundación Valentín de Madariaga celebró la inauguración de la exposición de pinturas «Jardines del Alcázar», una retrospectiva de los paisajes más hermosos del palacio mudéjar sevillano llevados a la pintura actual.



Romualdo de Madariaga y los pintores Pilar Díaz Paniagua, Ricardo R. de la Fuente, Jil Roland-Gosselin y Miguel Redondo



Enma Balsera y Menchu Romero

A modern, two-story white house with large glass windows and a balcony. In the foreground, there is a long, narrow swimming pool with a wooden deck on the right side. On the deck, there are several white lounge chairs. To the left of the pool, there is a green lawn with two purple lounge chairs. In the background, there are green bushes and mountains under a blue sky with some clouds.

Si quieres comprar o vender tu casa, piensa en Gilmar.

Gilmar pone a tu disposición todos los servicios
para la compra y venta de tu inmueble.
Olvídate de los trámites y confía en el líder inmobiliario.

RASTRILLO SOLIDARIO DE NUEVO FUTURO

El Hotel Meliá Lebreros acogió, un año más, el esperado rastrillo solidario de Nuevo Futuro al que no faltó la sociedad sevillana.



Andrea Pérez, Reyes García Martínez, María Martín, Alicia Lineros, Pilar Rubio y Beatriz Segura



Mila Aguilar-Amat González, Lila Ferraro Gutiérrez, Blanca Romero Alonso y Pilar Benjumea Rodríguez



Amelia Rueda, Lorena Gutiérrez y Belén Villanueva



Macarena Iñiguez, Vicenta Ruiz, Carmen Fernández, Geli Mora, María Jesús Govantes y Leonor López



Reyes Ortega, Sara Peña, Aurora Cotán, Carmen Romera, Marina Moreno, Mari Ángeles Rubio, Ana Ordóñez y Pilar Moreno



Mercedes Blázquez, Merche Núñez, Reyes Rodríguez, Maribel Cerpa y María Luque



Pepa Moreno, Concha Guardiola, Pilar Recasens, Rocío Porres, Mari Libaron y Carmen Cruzado



José Manuel Núñez Troya y Francisco José Morales de Jódar



Lourdes López



Claudia Guardiola, la responsable Comunicación Sevilla de Coca-Cola Iberian Partner, Manuela Carretero; Carmen Moreno y Pachi Madariaga



Mari Carmen Álvarez y María Rosa Navarro



María José Gil, Ana Juárez, Teresa Núñez, Rocío Gaviño, Francisco Páez, Sonia Gaya, Macarena Blázquez, Inmaculada González y Marián González



Natalia Vigil y Paloma Moreno



Pilar Palencia, Remedio Nogales, Elena Pacheco, Carlos Telmo, Pedro Aragón Sánchez, Amparo Bugaroldo, Ana Tinajero, Matilde Balsera, Mercedes Número y Juanma Cafeína



María Luisa Jiménez y Pilar Higuera



Susanna Cayuelas, Ricardo Sánchez, Pizco Ybarra, Beltrán Pérez, Jesús Gómez Palacios, Toni Benítez, Juan de la Rosa e Ignacio Flores



Olga Samper y Beatriz Morilla



Ana Feu, Mamen Lucena, María Luisa Pozo del Pueyo y Rocío Pérez de Ayala



Ana María Fernández, María Ágüera, Marta Argüeso, Marián Reina y Ana Cortes Alaminos



Juan Rosales y María Luisa Pozo del Pueyo

ALMUERZO DEL RASTRILLO SOLIDARIO DE NUEVO FUTURO

El Hotel Meliá Lebreros acogió, un año más, el esperado Rastrillo solidario de Nuevo Futuro. En su almuerzo, organizado por La Parrala, acudieron algunas de las personalidades más destacadas de la aristocracia española y sevillana.



José María Pacheco Guardiola y Mónica Gutiérrez



José Victor Rodríguez Caro, María José Barba, Mario Niebla del Toro y José Luis Medina del Corral



Ángeles Prisa, Luisa Laffite, Marta Calero, María Luisa Laffite, Condesa de la Torre de Guadamar y Regla Puñal



La Duquesa de Maqueda, la Marquesa de Méritos, la Duquesa de Monte Alegre, Elena Kivri de Bagration y la Marquesa de Villatoya



María José Fernández de Arévalo, Marquesa viuda del Arenal y Marquesa del Arenal, Carmen Gastón

GALA AEPS 2020

De nuevo, otro año más, asociados, agencias, publicitarios, y una amplia representación institucional, se dio cita, en el espacio Paseo Marqués de Contadero, en la tradicional gala para celebrar el Día del Patrón de los publicistas, San Pablo Converso



Manuel Balliña, Antonio Carlos Rivero, el presidente de la ASET, Salvador Toscanini, Mario Blanco, Zigo Martínez e Ignacio Almarcha



Manuel León y Pilar Farrán



Las periodistas Ana Enterrías, Ángela Martínez y Chantal de la Cruz



Felisa Losada, María Vázquez y Andrea Cornejo



Isabel Rodríguez, Laura Hidalgo, Virginia Bueno, Raquel Soldado y Rocío Gutiérrez

PRESENTACIÓN DE EXPOBELLEZA

El ayuntamiento de Sevilla acogió la presentación de la edición 2020 de Expobelleza, evento que reúne a los grandes profesionales de este sector en Andalucía



El presidente de la APES, Alejandro Lebrón; la responsable de Expobelleza, María Rodríguez; el delegado de Economía del Ayuntamiento de Sevilla, Francisco Páez; la directora de los Premios Picasso, Concha Santos y el director de certámenes de FIBES, Manuel Merino



Los periodistas José Luis Martínez y Alfredo Martínez

Las directivas de la asociación de APES, Ana Belén Pérez, Yolanda Pérez y Carmen Camacho

PRESENTACIÓN DE CODE 41

EL Ayuntamiento de Sevilla acogió la presentación de la edición 2020 Code 41. Una pasarela que reúne en Sevilla a algunas de las firmas de moda más importantes del panorama actual en Andalucía.



El director de Code 41, Francisco Valderrama; el delegado de Economía, Comercio, Relaciones con la Comunidad Universitaria y Área Metropolitana del Ayuntamiento de Sevilla, Francisco Páez Vélez-Bracho y algunos de los diseñadores participantes

OLLA DE SAN ANTÓN EN ABADES TRIANA

Abades Triana acogió, un año más, el encuentro de empresarios de la ciudad para celebrar el día de San Antón con su tradicional Olla. En su decimosegunda edición, se entregaron los beneficios a la Diputación de Caridad de la Esperanza de Triana.



Guillermo Revuelta, el director de Abades Triana, Francisco Azuaga; el director General del Grupo Abades, Antonio Marín; el hermano mayor de la Esperanza de Triana, Sergio Sopena, Salvador Vallejo y Fernando Sogel



Fernando López, Roberto Ballester, Juan Guisado, Braulio Vázquez y Sixto Sánchez



Domingo Martínez, Esther Martínez y el periodista Pepe Lugo



Junta de Gobierno de la Esperanza de Triana

MEDALLA DE ORO DE LA CÁMARA DE COMERCIO A MIGUEL SÁNCHEZ MONTES DE OCA

La Cámara de Comercio de Sevilla entregó la medalla de oro de la entidad al empresario, abogado, economista, psicólogo y americanista, Miguel Sánchez Montes de Oca. El acto tuvo lugar en el Hotel Alfonso XIII.



Miguel Sánchez Montes de Oca y el presidente de la Cámara de Comercio, Francisco Herrero



La Familia Sánchez Polidoro



Mario Cantó, Rafael González, Alejandro Costa, Victoria Moza, Juan Carlos García, Luis Cordero, José Ángel Costa y Raúl Perales



El delegado del Ministerio de Defensa en Andalucía, Coronel Carlos Echevarría Pérez, la periodista Lola Chávez y el filólogo Francisco Robles

Kaori

El restaurante japonés de referencia en Sevilla

El prestigioso Casino Admiral Sevilla continúa con su apuesta por la gastronomía de primer nivel en la provincia. Tras los últimos pasos dados en los últimos años con la entrada del grupo austriaco Novomatic, uno de los más importantes de Europa en su campo de trabajo, este espacio refuerza su presencia tras quince años en su privilegiada atalaya de Tomares.

Así, el restaurante Kaori es una de sus perlas gastronómicas y cuenta con el honor de ser el primer japonés que llegó a Sevilla y provincia hace ya una década y media. Esa apuesta por la innovación continúa arraigada a este lugar exclusivo. De él se encargan Javier Rodríguez como chef ejecutivo y Daniel Caro como Jefe de Sala.

Estos profesionales contrastados de la gastronomía destacan para Escaparate que «en estos quince años, la oferta gastronómica ha variado muchísimo, al igual que los japoneses, por ello hemos luchado siempre por ser uno de

los primeros de la ciudad. Tras la compra de Novomatic se inició esta reforma que acabó hace seis meses y con la que hemos podido incorporar nuevas áreas como el Sushi Bar, donde podremos ofrecer toda la carta ante la visión de nuestros clientes»; cocina en directo.

Caro y Rodríguez resaltan que Kaori «no es un restaurante de pescado crudo, es una inmersión en la comida japonesa en su más amplio sentido; tanto en la elaboración de las carnes y pescados como en el resto de platos. Algunas de las recetas tienen hasta más de siete días de elaboración».

Su carta

En su carta destaca el Hobayaki, presentado en hoja de magnolia, donde podrás disfrutar de un delicioso solomillo de vaca loncheado marcado al teppanyaki salteado de ajetes, boletus y pimienta sansho sobre glassè de su hueso tostado, miel y miso. Toda «una explosión de sabores en la boca». «Uno de los que más éxito tiene es el Ushi Rosu». Como homenaje al ajo japonés, este plato lo protagoniza un lomo alto de buey al teppanyaki presentado en pirámide sobre ajo Moyoya, con snack de ajo blanco frito, un cuenco de verduras salteadas al ajo Negro con teriyaki y un cuenco de arroz hervido y salsa yakiniku.

Destacan que «siempre estamos buscando como poder fusionar sabores tradicionales mediterráneos con japoneses». Por ello, uno de los que más éxito tiene son las Gyuniko Gyozas. «Caseras y únicas», cuentan con un relleno de ossobuco estofado y desmigado junto a unas verduras salteadas con aceite de sésamo y pimienta de Java. Su masa se presenta con un toque de tuétano tostado y crema de soja.

Menú ejecutivo

Finalmente, anuncian la puesta en marcha a primeros de marzo de un menú ejecutivo (en japonés “Kanbu”). «Somos un restaurante a la carta, pero, también, las personas que trabajen en nuestro entorno podrán comer nuestro menú de mediodía. Podrán elegir un entrante, primer plato, plato general y postre. Todo a un precio muy razonable».





III PREMIO NARRATIVA BREVE BARBADILLO VERSOS 1891

“Anatomía del Cho”, “Miércoles de Manzani-lla” y “Es mejor así” son los relatos elegidos por el jurado de entre los trabajos presentados. Tras una primera selección de quince finalistas, el jurado de los Premios Barbadillo ha determinado los tres ganadores cuyo orden sólo se sabrá en la entrega de premios del próximo día 6 de marzo en Sevilla.

CRUZ ROJA RECAUDA 1.504€ CON LA APORTACIÓN DE LAS INVITACIONES GRATUITAS DE ANDÚJAR FLAMENCA

La recién celebrada novena edición de Andújar Flamenca contribuirá a desarrollar proyectos para la mejora de la infancia y mayores en la comarca de Andújar. Cruz Roja ha recaudado un total de 1.504 euros con las aportaciones voluntarias que los asistentes ofrecieron al retirar las invitaciones gratuitas de Andújar Flamenca así como numerosas colaboraciones que se realizaron durante la celebración del evento.



ARRANCA LA TERCERA PASARELA FLAMENCA GRANADA

El Centro Federico García Lorca acoge durante el fin de semana la tercera Pasarela Flamenca Granada, que ha arrancado hoy con las propuestas de jóvenes diseñadores y el desfile de Carlos Checa, ganador del certamen de nóveles en la anterior edición y en SIMOF 2020.



TEKILA, NUEVO Y AUTÉNTICO MEXICANO

El restaurante mexicano Tekila abrió en la Trianera calle Betis. Un nuevo templo de la buena mesa que nos invita a viajar a los mejores sabores de la cocina mexicana sin salir de Sevilla. El líder popular, Beltrán Pérez, asistió a la cena inaugural donde se dio cita una nutrida representación de la sociedad sevillana.



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

COME REZA AMA

Diego Martinez Barrio 17, Sevilla • comerezaama.es • 955920513/ 650979759 • 

