

Escaparate

Revista Social del Sur de España

Mayo 17 ● nº124



Entrevista Rocío de la Cámara

REPORTAJE
Clubes de Sevilla:
Solera y revulsivos
de la sociedad civil

ESPECIAL Restauración

PUERTO DE CUBA

Verano a la vista



de lunes a domingo : 22.30h - cierre

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

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

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ

RAÚL CARO

JOSÉ JAVIER COMAS

Redacción

JOSÉ JAVIER COMAS

JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ

Diseño y Maquetación

MARATANIA

www.maratania.es

Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102

direccioncomercial@revistaescaparate.com

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRAPHIC, S.L.

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.



Foto Portada: Aníbal González

TWITTER: @escaparateavis
FACEBOOK: revista_escaparate
INSTAGRAM: revista_escaparate



SUMARIO

REPORTAJE

- 6 | Clubes de Sevilla: Solera y revulsivos de la sociedad civil

ENTREVISTA

- 22 | Rocío de la Cámara

GENTE DE SEVILLA

- 32 | Familia Robles

POR LAS CALLEJUELAS

- 36 | Alejandro Guillermo Roemmers

ESPECIAL RESTAURACIÓN

ESPEJO



PENSAR O DEJARSE LLEVAR, *ese es el dilema*

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

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



“
El corazón nos
hace soñar, pero
es la cabeza la que
convierte los sueños
en realidad
”

En la vida hay que elegir y al hacerlo uno siempre teme a equivocarse. A veces no decir nada es la mejor de las mentiras. Por lo tanto, querido lector, mi invitación este mes es a luchar, a manifestarse, a decir en la vida, a no rendirse. La lucha por los sueños es extenuante, sin cuartel, fatigosa. Solo hay que responderse a una pregunta: ¿Merece la pena el sacrificio? Si es así adelante, porque hay que pagar el alto precio de la aspiración, el inconformismo, de la libertad en definitiva. Es ley de vida. Nunca nadie nos leyó la letra pequeña de la vida, ni nadie dijo que fuese fácil. En la decisión y en la lucha juega un papel fundamental la autoridad y ésta siempre se debe apoyar ante todo en la razón. La autoridad es necesaria para luchar contra las mentiras porque sólo enfrentándose a ellas puede alcanzarse la felicidad, entre otras cosas porque uno no puede vivir de espaldas a la mentira por mucho que quiera. La autoridad es aquello que nos avala en seguridad para conseguir nuestras metas vitales. Autoridad moral, autoridad cimentada en la verdad matizada pero verdadera. Sucede a veces que el miedo a afrontar la realidad nos frena a dejar de mentir por eso hay que superar ese miedo que nunca fue un buen compañero de viaje. Hay que sacar agallas de donde no las hay y dejarse llevar por nuestra elección reposada pero apasionante. Lo que ocurre es que no siempre somos tan valientes para afrontar la verdad y entonces permanecemos ahí, inmóviles, esperando, sin ser conscientes de que, queramos o no, la verdad, incapaz de resignarse a la sombra, acaba saliendo a la luz, siempre. Hacer caso al corazón nos puede hacer muchas locuras y las locuras casi siempre acaban mal. Las personas que nos dejamos llevar por el corazón acabamos bajando la guardia, pero es inevitable. Esa razón nos separa de muchos seres vivos, el movernos por el corazón, sin razón. De pronto, cuando uno piensa que lo tiene todo controlado en la vida apa-

rece una persona o una nueva meta que en realidad no es nueva sino que la acabamos de descubrir y que despierta un corazón que estaba dormido. Si fuese la razón la que mandase seguramente huiríamos lejos de allí pero eso no se puede hacer eternamente, porque el corazón está vivo y uno no puede evitar que siga su camino aunque sepamos que ese camino va a terminar por hacernos daño. Pensar o dejarse llevar. Ese es el máximo dilema. El corazón nos hace soñar, pero es la cabeza la que convierte los sueños en realidad. La razón nos guía por un sendero de orden, mientras que el corazón nos adentra en lugares que ni siquiera podíamos pensar que existieran. Razón o corazón, qué difícil elegir. La confianza se gana día a día pero se pierde en un instante, como un vaso de agua que se derrama en el suelo. En ello tenemos que emplear nuestras fuerzas, en luchar, de espaldas a la mentira, equilibrando razón y corazón en la medida que podamos, con autoridad, sin contemplar la rendición, para alcanzar nuestros sueños, nuestras metas, aquello que anhelamos, aunque peinemos canas, porque tenemos el encargo de ser felices hasta el final y la felicidad nace y muere en nosotros mismos. Hoy puede ser el comienzo, la línea de salida hacia nuestra plenitud, hoy era el día que tenía que llegar y llegó. Dejándonos llevar por el corazón que es el que nos hace soñar y eleva nuestro espíritu, pero no olvide, querido amigo, que es la cabeza la que convierte los sueños en realidad. ●



ALTA DECORACIÓN
ALFONSO ALARCÓN

TRAJANO 34 41002 SEVILLA
954901762
www.altadecoracionalarcon.es



AMIDA

Avda. MENÉNDEZ PELAYO 50
41003 SEVILLA 954414419
www.amedidainteriorismo.es

FABRICACIÓN PROPIA PERSONALIZADA

CALIDAD A PRECIOS SIN COMPETENCIA

MUEBLES - TAPICERÍA - DECORACIÓN



SOFÁ 3P MUELLES 1ª CALIDAD, TAPICERÍAS LAVABLES A ELEGIR 499€
PERSONALICE SU SOFÁ Y NOSOTROS SE LO FABRICAREMOS

CLUBES DE SEVILLA: SOLERA Y REVULSIVOS DE LA SOCIEDAD CIVIL





Se forjaron en torno al deporte y a las relaciones sociales y hoy son instituciones en las que se dan cita las grandes familias de la ciudad: Pineda, Labradores, Mercantil y Náutico.

Los presidentes de los cuatro clubes sociales más numerosos explican a "Escaparate" cómo han salido de la crisis y la apuesta de futuro que van a hacer en los próximos años

Texto: José Antonio Rodríguez Benítez
Fotos: Aníbal González

Pineda, pulmón verde de la ciudad

Este club ofrece a **Sevilla** la posibilidad de contar con un verdadero **pulmón de ochenta hectáreas**



José Antonio García de Tejada, presidente

Nacida en 1940 de los deseos de un grupo de oficiales del Ejército, el Real Club Pineda es, para los amantes del caballo, punto de referencia en Andalucía y uno de los más importantes de España. Unos 10.000 socios integran el club en el que se desarrolla una apasionante labor deportiva y una notable vida social. Personalidades ilustres, como SS.MM. los Reyes de España, Don Juan Carlos I y Doña Sofía; S.A.R la Infanta Doña Elena de Borbón -que ha participado en varios concursos hípicos-, S.A.R. el Conde de Barcelona, Don Juan de Borbón; S.A.R la Condesa de Barcelona, Doña María de las Mercedes de Borbón, han honrado y participado con su presencia en la vida social de Pineda en numerosas ocasiones.

Pese a la crisis económica, en la que el club tuvo una bajada importante en el número de socios, sus gestores han sorteado con solvencia incluso estos difíciles años, planteando nuevos proyectos de futuro.

Denominación:

Real Club Pineda

Fundación:

1940

Sedes:

Avenida de Jerez, s/n

Número de socios:

10.000

Presidente:

José Antonio
García de Tejada

“Actualmente estamos inmersos en una reforma Integral de la instalación hidráulica. Son ochenta hectáreas de zonas verdes, siempre lo he dicho, Pineda es un pulmón importante para la ciudad y estas zonas verdes necesitan unas modernas instalaciones, que sean eficientes y a la vez sostenibles con el Medio Ambiente”, explica José Antonio García de Tejada, presidente de Pineda.

En efecto, uno de los mayores valores que este club ofrece a Sevilla es la posibilidad de contar con un verdadero pulmón de ochenta hectáreas con instalaciones hípicas y campo de golf, situados dentro de la metrópolis de la ciudad. También, haber sido capaces de generar ciento cincuenta empleados fijos, otros



Los olímpicos **Luis Astolfi** y **Ramón Beca** están entre sus socios

ALABARDERO
1992 | 2017
Sevilla



25 años gracias a tí

Calle Zaragoza, 20 - www.tabernadelalabardero.es - 954 50 27 21



cien entre profesores autónomos y empresas de servicios y, además, tener un volumen de facturación de trece millones de euros anuales, lo que también supone un notable impulso a la economía de la ciudad.

“Somos un club que, a pesar de ser privado, no vive de espaldas a Sevilla ni a sus ciudadanos, sino que somos una parte más de ellos. En este sentido, siempre hemos encontrado en el Ayuntamiento de esta ciudad a un buen aliado a la hora de promover entre la sociedad nuestros eventos deportivos y sociales. Nuestra historia está indisolublemente ligada a la de Sevilla, con la que hemos ido creciendo de la mano sumando vivencias y recuerdos”, comenta el presidente.

En este sentido, además de los doscientos empleados, cuentan con “una importante capacidad

de inversión, lo que supone una buena aportación a la actividad económica de la ciudad”. Además, acaban de recibir la Medalla de la Ciudad, como reconocimiento de lo que esta institución representa en Sevilla.

En lo deportivo, Pineda cuenta con el único hipódromo privado de España. En sus instalaciones se practican once actividades deportivas distintas y mil doscientos alumnos en sus escuelas. Su presidente tiene claro que el futuro pasa por “seguir realizando actividades deportivas de alto nivel y fomentar la educación en valores para saber competir entre los más jóvenes”.

Tradición y modernidad

Es el sexto año de José Antonio García de Tejada al frente

de la dirección del Club Pineda. “Este club me ha aportado tanto, durante tantos años, con la posibilidad de ejercer mis deportes favoritos con la familia y los amigos en sus magníficas instalaciones que ahora dedicarme estos años a aportarle algo a nuestra institución es una manera de devolver lo recibido durante tantos años. Me gusta la gestión y además soy ingeniero agrónomo, por lo que tengo una doble satisfacción: una tomar decisiones que nos permitan tener unas instalaciones en perfecto estado y otra gestionar una continua modernización de ellas para adaptarnos a todas las normativas y requisitos legales de Medio Ambiente. En Pineda hay un lema muy claro: tradición y modernidad no son incompatibles”. ●

Sevilla, capital del caballo

Qué duda cabe, que el protagonismo de Sevilla en el universo del caballo es fundamental. Pineda, en este sentido, ha sabido salvaguardar la tradición y sumar sus instalaciones al servicio de tan noble afición que en la ciudad cuenta con multitud de citas. “Entre esos eventos, un alto porcentaje se celebran en nuestro club, en diferentes modalidades hípicas, como son el Campeonato de Andalucía y España de Saltos y varios cinco estrellas internacionales, Copa de Andalucía y Copa del Rey de Enganches, Doma Clásica, Concurso Completo de Angloárabes y por supuesto, mantenemos una jornada de carreras de caballos al año, en nuestro tradicional hipódromo, destacado por ser además el único privado que existe en España. El club a lo largo de su historia ha dado unos grandísimos jinetes en todas las modalidades, destacando los socios olímpicos Luis Astolfi y Ramón Beca. Puedo decir que es uno de los clubs con mejor palmarés hípico del mundo”, expone García de Tejada.

“En Pineda hay un lema muy claro:
tradición y modernidad no son incompatibles”



Labradores, al límite de la ocupación

Ha ganado de manera consecutiva doce campeonatos de España de remo

Su sede de la calle Sierpes habla del peso que el Real Círculo de Labradores tiene en Sevilla. Aquel espacio que alojara el convento agustino de San Acasio y en el que tuviera su sede la Hermandad del Gran Poder en el siglo XVIII, acabó siendo sede de la Academia de Bellas Artes o edificio de Correos hasta que en 1951 fue adaptado para su actual uso. Aquella sede, clave durante los días de Semana Santa y fundamental para el encuentro social y cultural de sus socios, contrasta con la que ocupa en la ribera del río cuyo eje es el deporte y la competición.

Denominación:
Real Círculo de Labradores

Fundación:
1859

Sedes:
C/ Pedro Caravaca, número 1, esquina Sierpes (sede social). C/Juan Sebastián Elcano (instalaciones deportivas)

Número de socios:
4.000 y 12.000 de masa social.

Presidente:
José López de Sagredo Camacho, Marqués de Castellón

Cultura

Al margen de la formación de jóvenes en el deporte de competición, el club desarrolla una interesante labor cultural con decena de eventos abiertos a la ciudad. La sede de Sierpes es el motor de estas actividades. En los últimos años han organizado exposiciones temáticas con las hermandades de La Paz, el Gran Poder y La O. Además, tienen convenios para promocionar la música con la Asociación de Amigos de la Ópera o con el Conservatorio Manuel del Castillo. “Sevilla no es consciente del talento que tiene”, afirma López de Sagredo.

Y es que pocas instituciones tan representativas de la ciudad como el Real Círculo de Labradores pueden presumir de combinar una in-

EN BLANCO Y NEGRO

De todas las fotos del archivo del Labradores, la más curiosa puede ser esta. Corresponde al año 1965, cuando se celebraban las Misiones Generales que llevó a decenas de imágenes de la Semana Santa a los barrios. A los Estudiantes le correspondió la zona del Porvenir e instaló su “capilla” en la caseta del Labradores de la antigua feria que se celebraba en el Prado de San Sebastián.



teresa vida cultural y social con una apasionante carrera deportiva.

Deporte de competición

Ellos han hecho de la práctica del remo todo un emblema de su carácter competitivo. Han ganado doce campeonatos de España se-

guidos en esta disciplina y saben que de la práctica de este deporte depende buena parte de la imagen que del club se tiene fuera de Sevilla e, incluso, de España.

“Aquí acogemos a quinientos deportistas de los cuales cuatrocientos son del barrio”, explica el presidente de la entidad José López de Sagredo. Los monitores

van buscando jóvenes promesas, por eso aquí practican deporte muchos jóvenes, sin necesidad de ser socios de pleno derecho. Están federados en piragüismo, remo, baloncesto y tenis de mesa. “Motivamos a los chavales de tal manera que si suspenden en el colegio, les prohibimos practicar el deporte”, comentan.

Los socios de Los Remedios (57% del total) son reticentes a un posible traslado

El Marqués de Castellón, presidente



“Mi abuelo ya era socio del Labradores”

El abuelo de José López de Sagredo era socio del club de modo que la vinculación al Labradores del actual presidente se remonta a sus primeras semanas de vida. Con quince años marchó a Madrid. Como marino ha estado destinado a Estados Unidos, Guinea Ecuatorial... Muchos años desligados de Sevilla aunque ahora vive las cosas de la ciudad de manera intensa. En 2006 fue nombrado conservador de la Torre del Oro y aumentó su implicación en el Labradores. Actualmente, afronta su segundo mandato como presidente. Asegura que está acostumbrado a tratar con la gente y manejar situaciones complejas. En la Armada tenía a dos mil hombres a su cargo de modo que dirigir el Labradores no es tarea compleja. Sobre todo, “tenemos socios muy educados”. Últimamente se han actualizado los cauces de comunicación con una página atractiva web, newsletter, activación de cuentas en redes sociales, incluso una app. “El sesenta y cuatro por ciento de los socios tienen más de cincuenta años pero es fundamental incorporar todas las nuevas herramientas de comunicación posibles”.

Presente y futuro

En la actualidad, el club se encuentra en buen momento, volviendo a crecer después de haber perdido algunos socios durante la crisis. Es algo común al resto de clubes sociales y casinos de todo el país. En estos momentos, el club ha lanzado una campaña para rescatar a los hijos de socios antiguos que causaron baja durante la crisis y muchos de ellos están ahora regresando.

De sus cuatro mil socios, el cincuenta y siete por ciento vive en los Remedios, de ahí a que haya siempre habido reticencias a abandonar el barrio cada vez que se ha planteado un proyecto de traslado. Y es que la realidad del club está condicionada por su incapacidad de acoger un gran

El club ha lanzado una campaña para rescatar a los hijos de socios antiguos que causaron baja durante la crisis

número de nuevos socios debido a las limitaciones de espacio de su recinto deportivo. Pegado al río, al norte linda con el Puente de San Telmo y al Sur con la antigua fábrica de Altadis por lo que cualquier ampliación pasa, forzosamente, por la salida del entorno. Su presidente lo explica: “Esta zona en la que nos encontramos pertenece a la Autoridad Portuaria, con la que tenemos

una buena relación, pero no dejamos de estar alquilados. En alguna ocasión se ha planteado la compra de alguna finca en la provincia que nos permitiera ampliar las instalaciones y la oferta. Pero los socios son reticentes. Tienes que tener en cuenta que en su mayoría son vecinos de Los Remedios y en verano muchos bajan al club hasta en chancas”.

Y es que, al margen de la cercanía al barrio que le aporta el grueso de la nómina, la vecindad con el río es lo que hace a este club tan atractivo para la práctica de deportes de agua. Lo sabe bien su presidente, que reconoce que el Guadalquivir “no se aprovecharía tanto sin la implicación de los clubes” instalados en su margen. ●



Mercantil, en las puertas del 150 aniversario

El 150 aniversario del club comenzará a celebrarse el 24 de octubre de 2017 y finalizará el 25 de octubre de 2018

El próximo año el Círculo Mercantil e Industrial de Sevilla cumplirá ciento cincuenta años. Nació en 1870 con una clara vocación comercial para canalizar transacciones en los ámbitos de la agricultura, la ganadería y la inmobiliaria. En cierta medida, prestaban formación y recreo a sus socios. Con esa vocación gremial estuvo desde su fundación hasta 1932. A partir de ese año, deciden abrir el club a las familias. Sin dudas, los promotores de aquella idea aperturista estaban dando en la clave del sostenimiento de la institución en el tiempo. La formación y la articulación de los

Denominación:
Círculo Mercantil e Industrial de Sevilla

Fundación:
1868

Sedes:
C/ Sierpes (sede social).
C/ Adolfo Suárez, número 3
(instalaciones deportivas)

Número de socios:
2.980 y 9.000 de masa social

Presidente:
Práxedes Sánchez

negocios cambian, pero la creación de un espacio donde poder hacer deporte y socializarse garantizaba la continuidad. Por eso crearon en 1970 unas instalaciones deportivas en el margen del río y pegadas al actual campo de la feria. “Nosotros siempre decimos que nuestra casa de la calle Sierpes es el corazón y las instalaciones deportivas, el pulmón”, asegura el presidente de la institución Práxedes Sánchez.

En la actualidad, el club está recuperando el número de socios perdido durante la crisis económica de aquel fatídico 2011 desde el que se perdieron hasta cuatrocientos socios. “Nuestro triunfo ha sido hacer una gran obra en plena crisis mientras perdíamos socios”. En efecto, recientemente el club ha remodelado bue-

Práxedes Sánchez, presidente



En 2013 el Ayuntamiento de Sevilla les concedió la Medalla de la Ciudad

na parte de sus instalaciones deportivas con un gran edificio, nueva piscina, gimnasio, sala de musculación, cafetería...

En lo deportivo, el club tiene catorce secciones distintas de deporte de base y seiscientos veinticinco federados. También cuentan con la figura del “deportista autorizado”, es decir, usuarios de las instalaciones deportivas que no, necesariamente, deben ser socios del club para poder aprovecharlas.

AL SERVICIO DE LA CIUDAD... Y SUS COFRADÍAS

En 2013 el Ayuntamiento de Sevilla les concedió la Medalla de la Ciudad. En la decisión tuvo mucho peso la apuesta del club por abrir en su sede de la calle Sierpes dos salas expositivas para la difusión del arte y la cultura de la ciudad. La celebración de “Círculo de Pasión” supuso el despertar de la inquietud de las hermandades por enseñar su patrimonio y de los cofrades por conocerlo. De hecho, de manera involuntaria, ha sido este club el creador de la necesidad de la creación de un anhelado Museo de la Semana Santa. Si, finalmente, se proyecta, su nacimiento le deberá buena parte a la actuación del Mercantil, en cuya sede también se lleva instalando en los últimos años el CECOP durante los días de la Semana Santa.

Su servicio a la ciudad no es nuevo. Ya en la Semana Santa de 1934, después de dos años sin cofradías en las calles – salvo la excepción de la Estrella en 1932 – el presidente de la institución, Diego de la Peña y López, se desvivió por aunar voluntades entre el cabildo catedral, ayuntamiento y hermandades. Y, gracias a esta operación de desbloqueo, las cofradías volvieron a tomar la ciudad en los días de la Semana Santa.

Puerto
de Indias
SEVILLIAN GIN PREMIUM
CLASSIC



www.ginpuertodeindias.com

Puerto de Indias recomienda un consumo responsable. 40% VOL.



La realidad es que, hoy por hoy, es un club pujante, no sólo en lo deportivo o en lo social. También, en su día a día como pueden demostrar los socios que, por ejemplo, han hecho de sus instalaciones su propia oficina. Gracias, también, al programa “Círculo de empresarios”, los socios pueden dar a conocer a sus empresas y, así, facilitar el negocio entre los miembros del club.

150 aniversario

El ciento cincuenta aniversario del club comenzará a celebrarse el 24 de octubre de 2017 y finalizará el 25 de octubre de 2018 día en el que el Cupón de la ONCE estará dedicado al club. El calendario de actividades se está trabajando todavía pero ya está confirmada la organización de exposiciones, conferencias y la edición de un libro recopilatorio de su historia

además de innumerables actividades culturales.

En este ciento cincuenta aniversario se contará, también, con otras instituciones cuyo nacimiento se produjo en el seno del propio Círculo Mercantil: La Federación Andaluza de Fútbol, la Cámara de Comercio y El Sevilla Fútbol Club cuyo primer presidente lo era, también, del Círculo Mercantil. ●

“Nuestro triunfo ha sido **hacer una gran obra en plena crisis** mientras perdíamos socios”.





ROBLES
— CATERING —

Tu empresa es la estrella.

65 años de excelencia gastronómica, el reconocido equipo humano de Robles y su gran capacidad técnica y organizativa, garantizan que el evento sea un éxito.

Todo para que tu empresa brille ese día perfecto.





La Azotea

#NUEVACOCINACLÁSICA

f @azotea.sevilla

📷 @azoteasevilla

www.laazoteasevilla.com

Náutico, pioneros en el río

Los fundadores eran jóvenes que salían al río con sus piraguas o pequeños barquitos de vela

Cuando Sevilla vivía de espaldas al río, cuando el urbanismo transformador de la posguerra se centraba en el ladrillo, en la capital siempre hubo quien ya creía en el Guadalquivir como fuente de riqueza, ocio y deporte. Ahora que se transforma el Paseo Marqués de Contadero, que se inaugura el Muelle de Nueva York o el de las Delicias... ahora que los negocios de restauración de moda se hacen mirando al río... en el Náutico saben que cuando “la ciudad” va, ellos ya vienen de vuelta.

Es, probablemente, la mayor aportación que este club ha hecho a Sevilla desde que se fundó en 1952. Esto es, apostar por la gran avenida fluvial. “Hemos sido punta de lanza a la hora de acercar al sevillano al conocimiento de su río y a la práctica de deportes de río. Ese fue el germen. El Club Náutico lo que hace es desarrollar el río. Ahora ya es una realidad pero hace sesenta años Sevilla vivía de espaldas a él”. Son palabras de Enrique Castelló, presidente del club, que asegura que “los fundadores fueron unos pioneros. Eran gente joven que salía con sus embarcacio-

Enrique Castelló, presidente

Denominación:

Club Náutico
Sevilla

Fundación:

1952

Sedes:

Paseo Remeros
de Sevilla, s/n

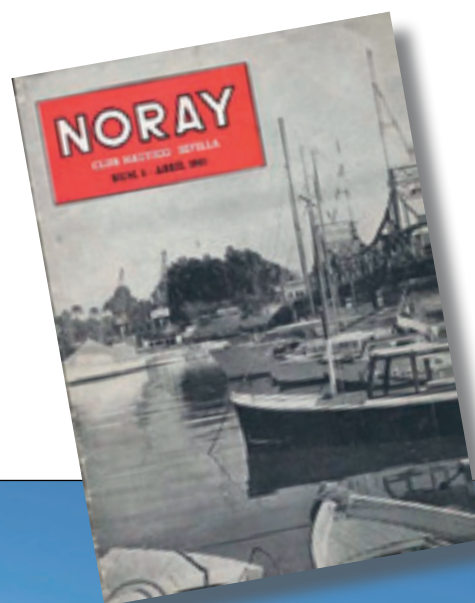
Número de

socios:

8.150

Presidente:

Enrique Castelló
Castañeda



nes (piraguas o pequeños barquitos de vela, con el que hacían el descenso del Guadalquivir). Ellos también introdujeron el remo en Sevilla y durante todo este tiempo han estado ofreciendo esa posibilidad al sevillano”.

En la actualidad, cuentan con 8.150 socios y están inmersos en una campaña de captación para recuperar los 8.500 miembros que alcanzaban cuando estalló la crisis económica. Eso pasa por abrir el club a nuevas familias con una cuota de entrada más accesible de lo habitual. “La crisis afectó a todos los clubes. Existe una cuota de entrada que supone una barrera aunque luego la cuota mensual es muy baja con respecto a otros clubes e, incluso, gimnasios. Por eso hemos iniciado una campaña para hacer la cuota de entrada más accesible”.

Ese proceso de renovación de la masa social pasa por la búsqueda de nuevas familias con niños que garanticen el futuro. “El perfil son familias con niños pequeños, que tengan vínculos con el deporte y que quieran inculcarles a sus hijos esa afición”, explica Castelló. Parece claro que el deporte es el vehículo principal pero después surge una vida social en paralelo que complementa la oferta del Náutico.

Y es que la actual junta directiva se desvive por hacer del Náutico un club viable y sostenible. “Buscamos la recuperación, hacerla sostenible, adaptarla al siglo XXI y sentar las bases de cómo queremos que sea en el futuro el Club Náutico. Por lo menos, poder ofrecer dentro de sesenta años el club a los sevillanos y a la ciudad”.

“Hemos sido
punta de lanza a
la hora de **acercar
al sevillano** al
conocimiento
de su río”



“El río necesita una regulación”

Desde el Club Náutico hacen hincapié en la necesidad de ordenar el tránsito fluvial. “Hay momentos en que el tránsito en el río comienza a ser complicado: embarcaciones deportivas, embarcaciones de recreo, turismo... Nosotros competimos en remo, piragüa y vela y necesitamos buscar nuestro espacio porque entendemos que hacemos una labor social importante haciendo que los niños se acerquen al río, haciendo que compitan en el deporte y que se forjen grandes deportistas que luego son imagen del deporte en Sevilla”, explica el presidente de la entidad. En efecto, el Guadalquivir ha pasado de ser el gran olvidado a que todo el mundo intente sacar rédito de él, por eso Castelló insiste en que “empezamos a necesitar una regulación del río que permita que los deportistas puedan hacer sus entrenamientos, y que se le den cabida. Hay que darles sitio a esos deportistas de alto nivel que siempre han estado ahí y son los que han apostado desde siempre por este río”.

En lo deportivo, cuentan con cinco secciones deportivas y han formado a numerosos sevillanos con éxitos deportivos en el ámbito nacional e internacional. A la práctica de remo, piragüismo, vela, natación y baloncesto hay que añadirles la práctica de otros deportes “sociales” a los que tienen acceso sus socios como el tenis, pádel, fútbol o el uso del gimnasio.

En su palmarés deportivo presumen de tener la Copa Stadium, Premio Nacional de Deportes por su contribución a tareas de promoción y fomento del deporte (1984), tres Premios Andalucía de los Deportes (1993, 2003 y 2013) y la Medalla de la Ciudad de Sevilla en 2015. En los Juegos Olímpicos cuentan con el oro de Marina Alabáu, en vela, (Londres 2012) y la plata de Fernando Climent, en remo, (Los Ángeles 1984). ●



**El club está captando
a nuevas familias**
con una cuota de entrada
más accesible de lo habitual



Hoy vas a comer bien!


**LA CASA DEL
TESORERO**
RESTAURANTE - PIZZERIA

La Casa del Tesorero
Santander, 1
41001 Sevilla
Tel. 954 503 921


LA PIEMONTESE
RESTAURANTE - PIZZERIA

La Piemontesa Sevilla
Marqués de Paradas, 36
41001 Sevilla
Tel. 954 219 381



ENTREVISTA

ROCÍO DE LA CÁMARA Ganadera

Pasión por el toro

Los toros de Rocío de la Cámara pastan en el jerezano “Cortijo de la Sierra”, finca que perteneció al poeta y ganadero Fernando Villalón



Rocío es transparente como el horizonte de sus ojos. Apasionada de su trabajo, sacrificada por su familia y con ese punto de locura que debe tener todo aquel que se dedica al toro bravo. La mayor de sus fincas está en el término municipal de Jerez. Para llegar a ella atravesamos el municipio de El Cuervo por la calle a la que le dio nombre su padre Fernando Cámara.

Aquella carretera que sale del pueblo conduce al “Cortijo de la Sierra”, donde vivió y pastaron los toros del célebre poeta sevillano Fernando Villalón desde los años veinte. Dicen que Villalón enloquecía por criar toros con los ojos verdes. Con el tiempo, otro Fernando (Cámara), lo que soñaba era buscarle las vueltas a su padre para hacerse ganadero y comprarse aquel cortijo que había pertenecido al poeta.

Dicen que Fernando Cámara tuvo que esperar a que muriera su progenitor para comprarse la finca y la ganadería a la que le pondría el nombre de su hija Rocío. Sin hijos varones en el mundo, era su manera de contagiar a su primogénita la afición al toro bravo. “A mí, al principio, no me gustaban mucho los toros”, comenta Rocío. Pero el tiempo pondría las cosas en su lugar y ahora pasa por ser una gran aficionada y una ganadera entregada a su trabajo. “Ahora le dedico más tiempo

a la ganadería brava que a mi familia”, explica.

Pieza clave en este puzle lo jugó el veedor “Pepito” Sánchez Elena, sobrino-nieto del matador de toros Ignacio Sánchez Mejías, que asesoró a Rocío de la Cámara en los primeros momentos de hacerse cargo ella de la ganadería. Con él, Rocío creció como gana-

dera hasta llegar a ser lo que hoy es. Ella hace ahora lo mismo con su hija María, que se está empapando del lenguaje con el que habla el campo cada día.

La plaza de tientas tiene una belleza andaluza por los cuatro costados. Un mosaico de cerámica recuerda los toros que han dado mayores triunfos a la ganadería.

Texto: José Antonio Rodríguez Benítez

Fotos: Aníbal González

“
El odio que existe
actualmente hacia la
fiesta está politizado
”



Si aquellos burladeros hablaran relatarían las grandes faenas de campo que se han hecho en los últimos sesenta y cinco años. Entre ellos, hay dos toreiros que podrían considerarse “de la casa”. Son los maestros Pepe Luis Vázquez y Juan Antonio Ruiz “Espartaco”. “Verlos tentar becerritas es un placer de Dioses”, explica la ganadera.

De aquellos tentaderos, sale el ganado que se lidia, posteriormente, en las plazas o se corre en las calles. “Te llevas cuatro años pasa saber si has acertado o no. Conseguir el toro que quieres es una tarea de muchos años pues,

desde que se tienta la vaca, hasta que se lidia el macho en la plaza pasa todo ese tiempo”.

Este año, en San Isidro, hay cinco sobrereros con el hierro de su ganadería. También algunos de ellos formarán parte de los encierros que se organizan en numerosos pueblos cada verano. El descenso en la celebración de festejos, como en todas las ganaderías, se ha notado en esta casa, que puede seguir adelante gracias a los negocios agrícolas que se desarrollan en paralelo.

Y es que, en efecto, desde el punto de vista económico, la ganadería es viable gracias a que



PUROGARBO
L'ATELIER

C/ Jesús del Gran Poder, 13
Tfno. 954387980

 www.facebook.es/purogarbo
 Instagram: purogarbo



buena parte de los terrenos de la finca se dedican a la agricultura. Trigo, pipas de girasol, remolacha, algodón y colza son algunos de los productos que hacen que esta tierra fértil sea, también, tierra de pastos para el toro bravo. Eso demuestra la enorme afición que, como Rocío, tienen muchos ganaderos. “Al menos, debes de intentar que no te cueste el dinero”, afirma convencida y añade: “A mí, porque me ha cogido joven... pero he hecho por la ganadería lo que no he hecho por nada en la vida”.

La herencia

Rocío de la Cámara tiene tres hijos: Rocío, la mayor, es paisajista; María trabajaba en la banca y Fernando, el pequeño, estudia administración y dirección de empresa. Cuando María – la mediana – le dijo que quería volver de Madrid, del banco en el que trabajaba, para administrar la economía del campo a Rocío le dio la alegría de su vida. La primera lección que la madre le dio a su primogénita fue la de que los sábados o los domingos también había que trabajar. “El trabajo en el campo no tiene horas, es muy sacrificado”. Sin embargo, María también tenía una enseñanza guardada para su madre. El primer día, antes de sentarse a ordenar cuentas, se metió en el campo a bregar con los toros. Las faenas al aire son compartidas por toda la familia. El día que hicimos este reportaje, sin ir más lejos, el veterinario se pasó por la finca para hacerle una cura a un astado y administrarle el tratamiento. María participó como cualquier trabajador de la finca en las faenas para enchiquerar al toro y devolverlo, luego, al campo.



Así es el toro de Rocío de la Cámara

La procedencia actual del toro de Rocío de la Cámara es de Carlos Núñez, Juan Pedro Domecq y José Luis Osborne. Es un toro “bajito, con las patas muy pequeñas. Un toro fino y con bastante cara”, así los define la ganadera. Los machos pastan en la finca jerezana. Las vacas, en Chiclana. A Rocío le gusta el toro que se puede lidiar en Jerez, en El Puerto de Santa María, en Murcia o Almería. Un toro sin un excesivo peso que facilite la movilidad del animal y que haga que el público disfrute más. Lamenta el peso que se exige en Madrid o Pamplona porque hay determinados tipos de toro que, por sus características morfológicas, no soportan tantos kilos y eso les reduce la movilidad y la transmisión. “Al final, el público se divierte más en Almería o El Puerto de Santa María que en otras plazas en la que se busca un toro de más peso”, reconoce. El día que se lidian sus toros, Rocío es presa de sus nervios. “En una corrida he devorado un paquete de tabaco entero... y un bombón helado” (sonríe). Es cierto, reconoce, que es incapaz de analizar el comportamiento del toro en la plaza y cae en la cuenta de las posibles virtudes o defectos del astado cuando los ve, con posterioridad, en video. “La cabeza no me funciona cuando el toro está en la plaza”.

“
Debes intentar
que ser ganadero,
no te cueste el
dinero
”



Todo lo que necesitas para tu bebé

“Porque no es un juego, cuidamos de su bebé”

SEGURIDAD-CONFORT-CALIDAD

P.C. Vega del Rey
Avda. de las Erillas Camas
Sevilla
Tlf. 954587010

Los Remedios.
C/ Virgen de Loreto N°20
esq. con Virgen del Valle.



“El valor ecológico de la dehesa se mantiene gracias a la tauromaquia”

El mundo del toro es consciente de los ataques que sufre a diario por parte de colectivos animalistas, muchos de ellos, radicalizados en las redes sociales. “Históricamente, se ha vendido muy mal el mundo del toro. Hay un gran desconocimiento del esfuerzo que hacemos los ganaderos por la conservación de la dehesa. Tiene un valor ecológico y agroambiental que se mantiene gracias a la existencia de la tauromaquia”, opina Rocío de la Cámara. La ganadera lamenta la frivolidad con la que, a menudo, se habla de este asunto. “El odio que existe actualmente hacia la fiesta está politizado. Un animal de compañía vive cada día al capricho de su dueño. Sin embargo, el tiempo que el toro bravo está en el campo vive en absoluta libertad y tiene una muerte digna, dando toda la bravura que lleva dentro y ofreciendo la posibilidad de que el torero haga una creación artística”.



“
El público se
divierte más en
Almería o El Puerto
de Santa María que en
plazas en la que se
busca un toro de más
peso
”



La casa

Si al Gran Poder le ponen claveles en el paso, Rocío de la Cámara lo envuelve de buganvillas. El patio del cortijo está presidido por un azulejo de los años veinte del Señor de Sevilla. Las ramas van tiñéndole la túnica de morado y la tapia blanca del cortijo es un poema a la pureza que allí se respira. El empedrado del lugar, los naranjos endulzando con sus ramas el fruto, la espadaña apuntando al sol, las puertas teñidas de verde que es el color de Andalucía y la dehesa... En alto, se conserva la pequeña plaza de tientas en la que Fernando Villalón probaba sus vacas.

Esta primavera tiene mucho de verano por eso buscamos en el jardín el oasis que tiene el cortijo. Un antiguo pozo negro se ha reconvertido en un estanque lleno de nenúfares. Una conversación en el porche es determinante para comprobar que el tiempo pasa aquí de otra manera; a una velocidad tan lenta que ya habíamos olvidado que existiera.

En el entorno, Rocío ha levantado un huerto en el que cultiva patatas, tomates, brócoli, coliflores, alcachofas, rábanos, guisantes y habas. Todo, para el consumo de la casa, de sus trabajadores y de los invitados que, como nosotros aquel día, pudimos degustar las excelencias de los productos de la casa a través de un salmorejo y un pollo con patatas y arroz.

El interior de la casa guarda el sabor de las cosas antiguas. Reformado y puesto a punto por Rocío de la Cámara, ha sabido conservar el mobiliario y conjugarlo con piezas nuevas que no desentonan. Donde había tres graneros y la casa un trabajador, ahora es un gran salón de techos altos. Los suelos de madera y los ventanales le conceden a la casa una luz especial y un olor que sólo da el campo andaluz. ●





GENTE DE SEVILLA

ROBLES

Una familia de cinco tenedores



Juan Robles ha sabido crear un imperio de la restauración en Sevilla que da trabajo a doscientos empleados y en el que ha implicado a toda su familia

Texto: José Antonio Rodríguez Benítez

Fotos: José Javier Comas

Cuando a los cinco o seis años Juan Robles comenzaba a frecuentar el bar que tenía su padre en la Puerta Osario y veía como se llenaban los vasos de vino de Villalba del Alcor, no podía suponer todo lo que le vendría con los años. Con paciencia, sacrificio e inteligencia, este restaurador ha sabido crear un imperio con denominación de origen sevillana y en el que ha ido sumando a toda su familia. Primero a su mujer, que a sus ochenta años se sigue metiendo entre fogones cuando la cosa lo requiere. Posteriormente, a sus hijos con sus respectivos cónyuges... y en un futuro cercano serán sus nietos. La cuarta generación de "Robles" ya tiene pla-

nificada la formación para que, de alguna manera, todos puedan seguir dándole vida a la empresa.

En la actualidad son doce negocios en el entorno de la Catedral al que hay que sumar "Robles Aljarafe", en Castilleja de la Cuesta, cuya construcción ocupa una hectárea de terreno y en la que pueden comer mil seiscientas personas al mismo tiempo.

Juan Robles sigue frecuentando sus negocios a diario aunque ahora es su hijo Pedro el que ejecuta las acciones de la empresa. Tuvo claro que el futuro también pasaba por abrirse al extranjero a través de dos caminos: el primero de ellos, conociendo en eventos internacionales las nuevas ten-

dencias de la cocina. Y el segundo, llevando a estos eventos lo mejor de la gastronomía andaluza. "En el Congreso Mundial de Turoperadores Americanos, en las Vegas, servimos gazpacho y papas con chocos y tuvo un éxito tremendo". Y, de esta manera, la cocina de Robles ha viajado ya a casi cuarenta países de todo el mundo a través de distintas acciones.

La crisis

Otro de los méritos que tiene la empresa es que durante la crisis económica no ha dejado de contar con ninguno de los doscientos empleados que tiene la plantilla. "Detectamos la crisis con antelación y reforzamos nuestra es-



“Durante la crisis no hemos echado a nadie a la calle”



Juan Robles
El maestro

A sus ochenta y dos años hace honor a su apellido y se mantiene fuerte como un roble. Aprendió el oficio en la Puerta Osario, en el bar que montó su padre en 1933 y en el que se servían vinos de Villalba del Alcor, el pueblo de la familia. Con el tiempo lo hicieron responsable del primer local que compraron en Álvarez Quintero. Unos quince metros cuadrados al que fue sumando todas las casas aledañas que era capaz de ir comprando. Acaba de recibir la Medalla de Oro de la provincia, reconocimiento en el que ha pesado mucho su apuesta por “Robles Aljarafe”, el único de sus negocios que se sale del centro de Sevilla y cuya inversión ha sido histórica.



Paquita Cruzado
del Toro
Cocinera emérita

Paquita es el la esposa de Juan, compañera en los sacrificios del negocio, sobre todo, en los inicios. “Yo le hacía las tapitas que se ponían en el bar: montaditos, ensaladilla, carne mechá, pajaritos fritos...”. Ahora sigue colocándose el mandil en las ocasiones especiales. Cuando viene alguna visita extraordinaria ella no permite que se sirvan los platos propios de un restaurante y apuesta por su cocina casera. A Don Felipe y Doña Leticia les sirvió, cuando eran príncipes, una sopa de tomate y albóndigas de chocolate. A Fray Carlos Amigo Vallejo le obsequió con un cocido en su propia casa antes de dejar de ser Arzobispo de Sevilla. Dicen que a Obama le tenía preparado un menú casero. Él se lo perdió...



Pedro Robles
El heredero

Pedro es, en la actualidad, quien administra los distintos negocios. Lleva treinta y dos trabajando junto a su padre. Prácticamente, desde que salió de la mili se dedicó a empaparse del trabajo de la restauración de la mano del “maestro”. Hoy por hoy, ha sabido actualizar la empresa, informatizarla y abrirla a nuevos mercados. Se alegra especialmente que tanto su mujer como su cuñado estén implicados en ella haciéndola, si cabe, más familiar en todos sus órganos de administración. Es el principal responsable de haber sacado a la empresa al exterior en numerosos eventos internacionales, ofreciendo una nueva dimensión del negocio de la restauración sevillana.



Laura Robles
La cara dulce

Laura Robles, hija de Juan, es la encargada de gestionar el obrador que sirve la repostería a los distintos restaurantes. Tiene a su cargo a seis personas que elaboran de manera artesanal todos los dulces que se sirven en la casa. Se trata de una repostería que responde a los gustos tradicionales del sevillano. Es decir, se basan mucho en el chocolate para elaborar buena parte de su carta de postres en la que también tienen cabida los frutos secos y los productos de cada temporada (naranjas, castañas...). Laura se confiesa “muy golosa”. Le pierde el chocolate suave que se sirve en la casa y ha contagiado a todos sus empleados de esa pasión por los dulces.

"Nuestras papas con chocos triunfaron en Las Vegas"



estructura", explica Pedro Robles. "Abrimos establecimientos con las nuevas tendencias y distintos precios a los que acostumbraba la casa. También debemos tener en cuenta que ha habido un cambio generacional. Ha llegado una generación que ha viajado mucho, conoce nuevas cosas y demanda otro tipo de establecimientos".

Veladores

En muchos de los negocios de nueva creación, Robles ha apostado decididamente por la colocación de veladores, especialmente, para dar la posibilidad tanto al sevillano como al turista de disfrutar de algo tan arraigado en la ciudad como es comer al aire libre. Sin embargo, en los últimos años ha nacido una corriente contraria producida, quizás, por una falta de regulación. "La ciudad vende al turista experiencias de la calle por la temperatura que tenemos. El noventa por ciento de nuestras reservas quieren terraza. Estamos a favor de que la ordenanza

se cumpla pero todos los problemas de la ciudad no pueden girar ahora en torno a los veladores", explica Pedro Robles.

En cierta medida, en la casa lamentan la "criminalización" que, a veces, se hace contra los hosteleros en este sentido. "El turismo es el principal motor económico de la ciudad y requiere que le demos servicios. El cliente quiere estar en la calle".

Juan Robles recuerda la dilatada trayectoria que tiene la empresa al servicio de la ciudad y su vocación por mejorar la sociedad a través de ongs, competiciones deportivas etc.

También, destacan su compromiso por el medio ambiente y la estética general de la ciudad ya que, por ejemplo, la basura de los distintos establecimientos es centralizada en un local donde se mantiene a quince grados hasta que es recogida para su reciclaje. De esta manera, se evita que la suciedad se almacene en las calles del centro histórico. ●

ENCARNA MORENO

HAIR STYLE



**ELEGIDO POR
COIFFURE PROFESSIONNEL
EN 2016
DE LOS SEIS MEJORES RECOGIDOS
DE EUROPA**

**Asesora de imagen &
Personal shopper
Estilista en Peluquería &
Maquillaje**



**Las Góndolas
C/ Cuevas de Mengas, 3
Bloque 11, Local B
41020 Sevilla
954 25 48 62
610 40 98 98**

encarnamoreno.peluqueria@yahoo.es

POR LAS
CALLEJUELAS

“Los seres humanos sufrimos
más que los toros”

Alejandro Guillermo Roemmers

—Empresario y poeta argentino—



“Entiendo a los que
lo rechazan, pero el
toro de lidia vive una
vida maravillosa y
sólo sufre un rato. No
es un mal balance.
Los seres humanos
sufrimos más”

Alejandro Guillermo Roemmers es un conocido empresario argentino al que el corazón le puede más que la cabeza y se introdujo en el mundo de la poesía a golpe de pluma. Combina su labor en la empresa farmacéutica que heredó con la literatura. A ambas actividades habría que añadir la de mecenas de músicos y pintores, escultores, hace sus pinitos de arquitecto, es guionista de telenovelas, ha diseñado automóviles, compone, es intérprete de piano y ha triunfado con el musical “Franciscus”. Quizá una vida no sea suficiente para desembocar tanta inquietud y, como los felinos, precise de siete. En el pasado mes de mayo presentó en Sevilla el libro “España en mí”, una recopilación de poemas escritos, muchos de ellos, durante su estancia en España en la que pasó buena parte de su adolescencia.

Texto: José Antonio Rodríguez Benítez

Fotos: Raúl Caro



Antes de empezar la entrevista, el escritor toma un libro en sus manos y nos lee unos versos.

“Dios te salve, poesía, / llena eres de gracia, / de alamedas, caracolas y alboradas. / El Amor está contigo, / y su Verdad, más profunda que el silencio, / y su Misterio, más grande que la vida. / Humilde tú eres entre todas las artes / y bendita es la Palabra de tu vientre. / Salva, poesía, y redime a quien te invoca. / Ven a nosotros, errantes soñadores, / ahora, en la pasión del canto ardiente, / y en la noche de vuestros versos más tristes, / para conducirnos al umbral del Día”.

Qué suerte escucharlo en directo...

Mi poesía es para ser escuchada porque yo explico las circunstancias de cada momento. Es como si te doy una partitura. Como si te

doy “La Bohème” de Puccini. Te la puedes imaginar, pero otra cosa es verla en el escenario con todo funcionando junto.

¿Qué es España en mí?

Hace 20 años participé en un homenaje que Argentina le hacía a España aprovechando el décimo aniversario del fallecimiento de Borges. El libro se llamó “España en mí” y se presentó en la Biblioteca Nacional. De modo que 20 años después hemos hecho una selección de distintas épocas de mi obra recordando en el título a mi primer libro.

Imagino que aquí habrá una parte de su adolescencia, cuando vivió en España. ¿Por qué vino?

En los años 70 Argentina tenía muchos problemas de terrorismo. Era un país inseguro. Mis abuelos tenían una casa en Portugal de tal

manera que mis padres decidieron venir a España. Vivíamos en Madrid y aquí estuvimos cinco años, entre 1973 y 1978. Aquí hice el bachillerato y mis estudios universitarios.

¿Qué supuso salir de Argentina?

Un impacto fuerte. No me dio tiempo ni de despedirme de mis amigos. En aquel tiempo no había Facebook de modo que con alguno me he vuelto a encontrar 40 años después.

¿Y entrar en España?

Fue una sensación de libertad muy grande. Me compraron una moto de modo que sentí por primera vez lo que era la libertad. Iba al Escorial, a la Sierra... allí caminaba, meditaba. Entendí que lo agreste de la meseta lo asociaba a como yo me sentía en ese momento...



"Vivo dando gracias. Es el mejor camino para ser feliz"

Llegó en el fin de la dictadura...

Viniendo de Argentina, me pareció como hacer un viaje en el tiempo. Sentía que iba al pasado. Había mucho aislamiento. Lo veía en las prendas, los coches antiguos... Estaba todo bien pero faltaba alegría.

¿Y qué tal el cambio de régimen?

Nos volvimos a Argentina cuando empezó lo más divertido, que fue el destape (risas).

Qué mala suerte...

Yo no quería volver. Sentí una comunión muy especial, con España, que se había convertido en mi segunda patria. Me despedí una tarde, sentado en un lugar donde se veía todo el Guadarrama y le escribí un "Himno a Castilla". España estaba en un momento especial, de lamento... como estaba yo. De modo que conecté con eso.

Estuvo en Sevilla...

La primera vez que estuve en Sevilla fue un Domingo de Pascua para ver una corrida de toros.

Vine también por los 500 años del Descubrimiento... he venido varias veces pero creo que esta es la que más me ha gustado. No sé si por la primeras, todas las jacarandas, la flor azul... Además, Sevilla está más linda por la zona del río... Es alegre. Los andaluces tienen una alegría de vivir que es muy linda.

Dicen que tiene un color especial

Me quedo con los paisajes, la luz, el color, la música. Me gusta el flamenco pero, sobre todo, las



"En nuestra empresa
(farmacéutica) la gente
no se va, se jubila allí.
La hemos humanizado"

sevillanas. Me divierten mucho. Yo escuchaba mucho a María Jiménez, María del Monte, Rocío Jurado... A veces no la pongo porque las canciones de ella me emocionan mucho.

¿Qué le pareció la fiesta de los toros?

Soy muy amigo de Cayetano Rivera. Es algo difícil, yo sé que es polémico. Entiendo a los que lo rechazan pero el toro de lidia sólo existe gra-

Moda hecha en España.

FLAG

El Armario de Lulu - Valencia - Highly Preppy - Bilbao - Oky Coky - Vigo - Anmargo - Madrid

Mónica Lendinez - Barcelona - Esperanza Beltrán - Barcelona - Hago Joyería - Málaga



www.flagsevilla.com

Facebook: @FlagSevillaAsuncion20

Twitter: @flagsevilla

C/ Asunción 20 - 41011-Sevilla

955 07 57 82

cias a las corridas de toros. Y vive una vida maravillosa y sólo sufre un rato. No es un mal balance. Los seres humanos sufrimos más. Pero entiendo a las dos partes. Me gustan las tradiciones. Es algo muy de acá. Tiene que ver con cosas muy antiguas. Quizá habría que buscar una fórmula para que el animal sufra lo menos posible y después soltarlo.

¿En qué nos diferenciamos los españoles de los argentinos?

El español es más alegre. La Argentina, desde la época del Gaucho... es como si la planicie de la Pampa la hiciera más melancólica. El tango, tan sentimental y melancólico... nuestro folclore es más triste.

Su labor como empresario y su perfil como poeta le hace estar todo el rato entre el corazón y la razón...

Al principio sí, me costaba un poco. Yo notaba que era uno cuando estaba en la empresa y cuando estaba en casa haciendo otra actividad creativa era otro. Lo más difícil fue integrar la cabeza y el corazón. Poder ser yo mismo en cualquier lugar.

¿Y eso cómo se hace?

Pues humanicé la empresa. En los pasillos de la compañía los abrimos para que todo el mundo pusiera fotografías, pinturas... Hicimos seminarios de desarrollo personal, hicimos reuniones para el vecindario, actividades con niños... Este año nos han dado el permio a la empresa más querida y en la que todo el mundo quiere trabajar.

Un poeta sevillano, Antonio García Barbeito, suele decir que él se encuentra a Dios antes en la naturaleza, en el tronco de un

olivo... que donde el resto solemos ir a buscarlo. ¿A usted le pasa eso?

Sí, me pasa con frecuencia. Pero también veo a Dios en cada ser humano. La gente se encariña mucho con un perrito, un árbol, una planta y no nos damos cuenta de la maravilla que es un ser humano. Nosotros, al cruzarnos con otro ser humano deberíamos de hacer una reverencia. Es una maravilla que haya miles de millones de átomos que formen moléculas, que a la vez se agrupan en células que tienen funciones y crean órganos, que mantienen vivo a un ser humano.... Es una maravilla tan increíble que no nos damos cuenta. En la Patagonia hay muy poca gente. Cruzarte en esa soledad con un ser humano te alegra y te das cuenta de lo maravilloso que es... porque no hay ninguno.

“La gente se encariña mucho con un perrito o una planta y no nos damos cuenta de la maravilla que es un ser humano”



“Nos volvimos a Argentina cuando empezó lo más divertido, que fue el destape”

¿Reza?

Me la paso agradeciéndolo todo el día. Mi mejor forma de rezar es dar gracias. Vivo dando gracias. Es el mejor camino para ser feliz. El mundo no está mal por el Isis o por un coreano loco. El mundo está mal por los miles de potenciales ángeles que no hacen lo que tienen que hacer alrededor suyo. Si los millones de buenas personas que hay en este mundo hicieran algo bueno en su entorno, el mundo sería otro. Pero hay demasiados espectadores que no intervienen haciendo todo lo que tienen que hacer.

Conoce al Papa Francisco...

Me impacta su sencillez. Toda persona que tiene grandeza, tiene sencillez. Y también me conmueve su conciencia de “o todos nos salvamos o ninguno”. Tenemos que ser muy compasivos. Tenemos que volver a las bases de nuestras creencias religiosas. No juzgar, aspirar a la perfección aunque no lleguemos a ella. Ser más generosos, solidarios y compasivos con nuestro prójimo con nosotros mismos. ●

“A veces no puedo
poner las canciones de
Rocío Jurado porque me
emocionan mucho”



PAPIRUSA restaurante

C/ Antonia Díaz, 9, 41001 Sevilla

www.papirusarestaurante.com

info@papirusarestaurante.com

Teléfono y Reservas: 954 22 53 85

Especial **Restauración**







Casa Morales

Riñones al Jerez

2 kg de riñones
Medio kg de cebollas
Medio kg de ajos
Pimienta en grano
Sal al gusto
5 hojas de laurel



Limpiar primero los riñones en abundante agua. A continuación, cocerlos y al primer hervor apartar y cortar. Luego machacamos la mitad de los ajos y los sofreímos con los riñones y la pimienta. Hasta que los riñones queden fritos. Posteriormente, añadimos la cebolla a la juliana y los ajos igualmente cortados. Regar y añadir medio litro de fino de Jerez y por último el laurel. Dejar cocinarse durante veinte minutos.

García de Vinuesa, 11
41001 Sevilla
954221242



ENRIQUE BECERRA

Parrillada de verduras ecológicas

Un manojito de judías verdes y amarillas.
1 calabaza
2 alcachofas
2 calabacines
1 hoja de nopale (es la hoja de la chumbera desespinadas)
1 flor de calabacín
Aceite de oliva virgen extra

Se trata de un plato perfecto para esta época de verano que no apetece tomar un plato muy pesado, ni pasar mucho tiempo en la cocina. Es ideal para preparar en una barbacoa, o incluso con una plancha eléctrica en la terraza. La elaboración es muy sencilla, solamente hacer las verduritas en la plancha con un chorreón de un buen aceite de oliva. Servir en una bandeja y acompañar al gusto, por ejemplo con un poco de almendra molida como en nuestro caso, un poco de jamón picado, una vinagreta fresquita o un cuenco de salmorejo para ir mojándolas.

C/ Gamazo, 2
41001 Sevilla
954213049



Costilla de atún plancha con verduras tempura y patatas chips

200 g
parpatana
Patatas fritas
Verduras en
tempura

Hemos elegido esta tapa porque ha sido recientemente distinguida con el prestigioso galardón de “20 mil leguas de sabores marinos”, con el que nuestro restaurante renueva su posicionamiento a la cabeza de la vanguardia en el universo del atún, que nos convierte líderes en Sevilla y en la cuna de éste, Zahara de los Atunes. En primer lugar, hacemos la parpatana del atún al horno con un poco de sal y aceite de oliva de nuestra tierra. A continuación, usamos las verduras haciéndolas en tempura con harina especializada, para ser fritas. Por último, en el caso de las patatas, son cortadas muy finas y las presentamos como patatas chips que siempre le da una vistosidad muy aceptada por el público. Es esencial emplear un atún fresco de la almadraba y acompañado de verduras frescas. En La Sal cuidamos mucho el origen y la calidad de la materia prima, fundamental en el resultado de cualquiera de nuestros platos.

Doncellas, 8 (Barrio Santa Cruz)
Tlf: 954 53 58 56
Sevilla

Urb. Atlanterraplaya 73
Tlf: 956439604
Zahara de los Atunes, Cádiz



Tu local AfterOffice

dadá
sop ujoæolón dos



para tus tardes y noches más divertidas.

Ron
Legendario

Paseo Cristóbal Colón nº2. Abierto a partir de las 15:30h.

ROYAL
BLISS



Brocheta de solomillo de cerdo ibérico a la brasa con salsa fiorentina

250 g de solomillo de cerdo ibérico
Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo y verde
Mazorca de maíz
Champiñón fresco
Patata asada
Fondo de carne
Crema de leche

Cortamos la carne en 4-5 trozos. Cortamos el calabacín, la cebolla y el pimiento en trozos de 4-5 cm. El champiñón lo dejamos entero y de la mazorca sacamos rodajas de 2 cm de grosor. Después, con todos los ingredientes cortados, enzarzamos todos en el pincho, intercalando verduras y carne. Nosotros siempre dejamos el maíz para el último, ya que el centro es difícil de atravesar. Una vez todo colocado, salpimentamos y lo hacemos en nuestro horno de Brasas, que le da ese sabor a Barbacoa inconfundible. Para la guarnición realizamos una reducción con el fondo de carne y la crema de leche y acompañamos con patata asada y pimiento escalibado.

¡¡No podrás resistirte!!

LA PIEMONTESA
Marqués de Paradas, 36
41001 Sevilla
954219381

LA CASA DEL TESORERO
Santander, 1
41001, Sevilla
954503921



Langostinos con salsa de tomate y huevos

1 cebolla
1 pimiento rojo
2 pimientos verdes
500 g de tomate natural triturado
100 cl de aceite de oliva virgen extra
1 cuchara sopera de sal
4 cucharas soperas de azúcar
200 g de langostinos pelados
2 huevos

Se calienta el aceite y se añaden la cebolla y los pimientos troceados. Se fondea hasta dorar las verduras. Se añade el tomate natural triturado, la sal y el azúcar y mezclamos. Añadimos los langostinos crudos y pelados y se deja quince minutos a fuego lento removiendo cada poco para que no se pegue. Se fríen los huevos y se añaden al tomate. Luego retirar del fuego.



Albareda, 11
41001 Sevilla
954 224 402 / 954 211 239



Atún rojo a la plancha con verduras de temporada

Filete de Atún rojo fresco de alta calidad, aceite de oliva, sal y verduras de temporada

Calentamos la plancha hasta que el calor llegue a los extremos. Cuando adquiera la temperatura adecuada colocamos encima los filetes de atún rojo. Dependiendo de los gustos del comensal lo tendremos más o menos tiempo al fuego. Si te gusta sólo marcado lo tendremos unos segundos por cada lado, lo suficiente para que dore superficialmente sin llegar a hacer mucho por dentro. Si por el contrario te gusta bien hecho lo tendremos un par de minutos por cada lado. Acompañaremos nuestro plato con una menestra de verduras de temporada para saltearlas. Es una receta fácil, rápida y sencilla. En menos de 30 minutos tenéis un plato espectacular, siempre y cuando la materia prima sea de alta calidad. Si usáis un plato grande y dejáis bien centrado el atún le daréis una presentación maravillosa. Os esperamos en El Cairo restaurante para disfrutar de esta receta y de nuestra cocina tradicional de temporada.

C/ Reyes Católicos, 13
41001 Sevilla
954213089





Albóndigas de choco, al estilo tradicional

Para 4 personas:
 500g choco fresco
 150g cebollas
 1 huevo
 Perejil
 2 dientes de ajo
 Pan rallado

Para la salsa:
 300g cebolla
 300g zanahorias
 1 hoja de laurel
 2 dientes de ajo
 1/2 litro de fumet de mero
 1/4 litro vino blanco

Para las albóndigas: Picar el choco fresco junto con cebolla y ajo; mezclar con el huevo, perejil picado y pan rayado; mezclar hasta que los ingredientes se integren. Para la salsa: Hechar un chorro generoso de A.O.V.E. en una olla, añadirle zanahoria picada, cebolla también picada, ajo y laurel, condimentar con pimienta negra molida, dejar pochar las verduras; una vez listas le integraremos el fumet de mero y el vino blanco; dejar reducir, pasar y colar por el chino.

C/ Antonia Díaz,
 41001 Sevilla
 954225385



El Piripi

Tomate
 Bacon
 Filete
 Queso
 Mahonesa
 ¡y mucho cariño!

Ponemos el pan en el horno, justo en el momento en que el cliente lo pide para que el pan siempre esté recién salido del horno!! Una vez que el pan está casi listo, ponemos en la plancha el filete y el bacon. Mientras le ponemos al pan el queso; después el filete y el bacon; y ya, por último, el tomate y la mahonesa!!



BODEGUITA ORIGEN
 C/ Antonia Díaz, 19
 Sevilla
 954223939

BODEGUITA REYES A.R.
 C/ Antonia Díaz, 5
 Sevilla
 954221455

BODEGUITA GAMAZO
 C/ Gamazo, 16
 Sevilla
 954210585

¡Decora tu jardín con
nuestra gran colección
de muebles!



75€



499,99€



199,99€



199,99€



19,99€

¡Prepárate para el verano!



Surtido modelos
Smart Scooter



¡Llevamos tu pedido
a domicilio!



NUESTRAS TIENDAS

SEVILLA

Tomares
C/ La Linea, s/n
954 15 01 07

Los Remedios
C/ Asunción, 43
954 27 12 30

Dos Hermanas
C/ Antonia Díaz, 19
954 72 37 89

HUELVA

Huelva (Centro)
C/ Tres de Agosto, 1
959 10 08 88

Nervión
Avda. Eduardo Dato, 22
954 274 272

Centro
C/ San Pablo, 17
954 21 71 46

Los Bermejales
Avda. de Alemania, 13
661 687 145

Mairena del Aljarafe
C/ Comercio, 15
954 18 22 92

Aracena
Plaza Marqués de Aracena, 3
606 713 714

Escaparate
Viajes

Tierra Santa

PRECIO EN BASE DOBLE

1995€

SUPLEMENTO INDIVIDUAL 560€

8 al 16 Septiembre

TEL AVIV - JAFFA - HAIFA - CANA - NAZARET - TIBERIADES - MAGDALA -
- MONTE TABOR - QAESER EL YAHUD - QUMRAM - MAR MUERTO -
- BETANIA - JERUSALEM - BELEN - SANXUM - EMAUS

VUELO SEVILLA - **TEL AVIV** - SEVILLA

Nuestro precio incluye:

- Vuelos en clase turista según descripción detallada del itinerario.
- 8 noches de alojamiento en los hoteles mencionados en base media pensión (desayuno y cena en los hoteles)
- 7 almuerzos en restaurantes
- Autocar con aire acondicionado y WiFi para todos los traslados y visitas.
- Visitas con guía local oficial en castellano y entradas a monumentos según itinerario.
- Certificados de peregrinos
- Certificados de peregrinos personalizados misas en los lugares mas representativos indicados en el itinerario
- Seguro de asistencia en viaje.
- Tasas e impuestos locales.
- Guía durante todo el viaje desde Sevilla.



955 1 29 942

www.itravelsevilla.com



Real e Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Sevilla Avda. de la Borbolla, 47 - Local 4 - 41013 (Sevilla)



637 833 461



955 129 942



info@itravelsevilla.com



www.itravelsevilla.com

Síguenos en nuestras redes sociales:



itravel sevilla



@itravelsevilla



itravelsevilla



Pan de pueblo
 Mousse de foie
 Tomates frescos
 Queso curado
 Orégano
 Carne mechada

Pan de la Casa

Metemos el pan de pueblo un poco en el tostador para que coja consistencia. A continuación, y una vez que lo hemos tostado un poco, lo sacamos y untamos el mousse de foie. Luego cortamos el tomate a rodajas, más bien finitas, lo ponemos sobre el pan y hacemos lo mismo con la carne mechada. Posteriormente, colocamos el queso encima -que lo hemos cortado en cuñas de un tamaño medio para que se pueda gratinar perfectamente-. Para darle el toque de la casa, le añadimos un poco de orégano. Una vez montado el pan lo volvemos a meter en el tostador un par de minutos y listo para cortar en tiras y emplatar.

C/ Alhelí, 1
 652387904



Mormo de atún de almadraba confitado a baja temperatura con salsa de piñones y gelée de dashy

Atún rojo de la
 Almadraba
 Aceite de oliva
 Ramas de Romero
 Piñones
 Cebollas
 Puerros
 Zanahorias
 Vino tinto
 Caldo de ave
 Manitas de cerdo



Es fundamental trabajar con un pescado de primera calidad. Lo confitamos en aceite de oliva con unas ramitas de romero a 65° durante tres horas aproximadamente. Para la salsa de piñones preparamos un sofrito bien fondeado de cebolla, zanahoria y puerros al que se le añade una copa de vino tinto y se reduce. Una vez hemos reducido añadimos caldo de ave y cocemos durante unas 2 horas unas piezas de manitas de cerdo. Por otra parte, trituramos los piñones y hacemos una pasta con ellos, la cual añadiremos al caldo una vez filtrado. El resultado es una salsa con un color brillante y muy intensa de sabor. Por último, para el gelée de Dashy, haremos un fumet de pescado al que añadiremos escamas de atún seco ahumadas. Lo dejaremos infundir durante 20 minutos y para darle consistencia agregamos agar-agar.

San Fernando 41 - Sevilla - 954 22 72 54



Atún rojo a la plancha con gambón al ajillo

200 g de atún rojo
80 g de gambón rojo
80 g de aceite de oliva
2 dientes de ajo
laminado
1 guindilla cayena
Sal

Se pone el atún en la plancha y se marcan las dos caras; se reserva.

Se pone en una cazuela de barro mediana el aceite, los ajos laminados y la cayena y se doran. Cuando estén dorados, se le agregan los gambones y cuando estén a punto se agrega el lomo de atún; calentar un poco y servir.



Álvarez Quintero, 58
41004 Sevilla
954213150



Salteado de carabineros con rape y langostinos

200 g carabineros
100 g rape
100 g langostinos
30 cl aceite de Oliva
20 g diente de Ajos
50 cl de Agua
45 cl brandy
10 g pimienta
10 g sal
5 g harina

Se pelan los carabineros y los langostinos y sus cáscaras se reservan. En una sartén ponemos aceite. Una vez caliente añadimos los ajos. Cuando estén dorados le agregamos las cáscaras reservadas, movemos un poco y pasamos a molerlo en la batidora, colamos y reservamos.

En una sartén con unas gotas de aceite marcamos los carabineros, rape y langostinos por los dos lados, flambeamos con el brandy.

Le ponemos la salsa que teníamos reservada, reducimos un poco y servimos



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



**TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA**

Ajoblanco con langostinos de Sanlúcar curados y contrastes

Ajoblanco: 100 g de almendras, 150 g de pan candeal, 1 litro de agua, un diente de ajo, 10 g de Amaretto, 30 g de vinagre, 100 g de aceite de oliva virgen extra y sal.

Langostinos curados: doce langostinos de Sanlúcar y sal

Puré de mango: 1 mango maduro y sal.

Emulsión de chile ahumado: dos unidades de chipotle en adobo, zumo de 1 limón, 2 yemas de huevo, 400 gr. de aceite de girasol y sal

Crumble de boletus: 50 g de harina, 50 g de harina de almendra, 30 g de azúcar, 20 g de polvo de boletus, 50 g de mantequilla

Decoración: Caviar de aceite de oliva virgen extra pistachos y eneldo.

Ajoblanco: Mezclar todos los ingredientes menos el amaretto y dejar reposar durante 12 horas. Triturar, añadir el amaretto y colar. **Langostinos curados:** Pelar los langostinos y retirar la tripa. Cubrir con sal y mantener 45 minutos. Retirar la sal y cubrir con aceite de oliva virgen extra.

Puré de mango: Triturar todos los ingredientes y pasar por un chino. **Emulsión de chile ahumado:** Triturar los chiles con el limón, las yemas y la sal e ir añadiendo el aceite poco a poco. Pasar por el chino. **Crumble de boletus:** Poner la mantequilla y mezclar con el resto de ingredientes. Congelar, rallar sobre un tapete de silicona y hornear durante 12 minutos a 160°C hasta obtener un polvo crujiente.

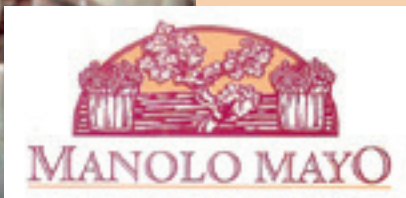
Zaragoza, 20 - 41001 Sevilla - 954502721

**TECNOLASER
CLINIC VISION**

*15 años mirando por tus ojos
agradecemos tu confianza*

#expertostecnolaser · Cirugía Relex Smile exclusiva en Tecnoláser · Queratocono · Presbicia · Miopía · #oftalmologostecnolaser

Juan Antonio Cavestany 14 · Sevilla
+34 954 988 460 · www.tecnolasersevilla.es



Milhojas de salazón de ahumados

Pollo ahumado laminado
Tomate natural
Cebolla
Romanilla
Relleno de milhojas

Decoración:

Lechuga gourmet
Huevas de lumpo
AOVE
Vinagreta de vinagre de
Módena

Laminar el pollo ahumado, tomate y cebolla. Cortar la romanilla en juliana. Colocamos el pollo dentro del aro específico para milhojas, cubriéndolo. Lo montamos en el siguiente orden:

- Rodaja de tomate.
- Cebolla.
- Rodaja de tomate.
- Relleno de milhojas.
- Lechuga.
- Rodaja de tomate.
- 2 lomos de anchoas.

Por último prensamos la composición y lo conservamos en la cámara frigorífica dentro del aro hasta su emplatado.

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



La Caldera

Vinos y Tapas

3 kg carrillera de cerdo ibérico
12 tortas de trigo
½ kg cebolla
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
½ litro vino tinto
1kg de tomate triturado martinete
1 cucharada de comino
1 cucharada de tomillo

Lasaña de carrillada

En primer lugar comenzaremos limpiando las carrilleras, ponemos a calentar un poco de aceite oliva virgen extra y pochamos las cebollas cortadas en juliana. Introducimos el pimiento rojo y verde picadito y rehogamos. Cuando esté todo bien pochado comenzamos a añadir las carrilleras troceadas en tacos medianos, salteamos junto a la verdura hasta dorar un poco la carne durante unos 8 minutos, agregamos el vino tinto y el tomate y sofreímos durante unos 10 minutos a fuego medio. A continuación, especiamos con la cucharada de tomillo y comino y dejamos cocinar a fuego lento durante 50 minutos. Retiramos del fuego y trituramos el guiso por completo y dividimos en tres partes para las distintas capas. En un molde rectangular para hornear montamos una base de tortas de trigo. Vertemos una de las tres partes del guiso y extendemos por todo el molde y repetimos los pasos con las dos siguientes partes del guiso para completar nuestra lasaña. Extendemos bechamel sobre nuestra lasaña y añadimos encima una capa de queso rallado y un poco de mozzarella, y para finalizar gratinamos durante 10 minutos a 100 grados.

Av. de Altamira, 15 - local 10 - 41020 Sevilla - 659089139



Carrillada con piñones y almendra

Tomate
 Cebolla
 Ajo
 Puerro
 Apio
 Carrillada
 Vino tinto
 Jugo de carne
 Rama de canela
 Piñones
 Almendra
 Chocolate

Se hace un fondo con tomate, cebolla, ajo, puerro y apio. Cuando esté toda la verdura pochada, habiendo previamente sellada y marcada la carrillada para que se le queden todos los jugos dentro, se procede a verterla en el guiso con vino tinto y jugo de carne. Se va haciendo lentamente hasta que la carne esté tierna. La personalización de este plato es la rama de canela, piñones, almendra y un puñado de chocolate. Tiempo de elaboración del guiso: Una hora.



Albareda, 13
 41001 Sevilla
 955648718



Sashimi de carabineros con atún, pañuelo de algas y helado de mostaza

Lleva matices de huevas de algas, caviar de aceite de oliva y también una gelée de naranja para contrastar. Abajo del sashimi de atún hay un tartar de urta con aguacates y lima. Lleva una mahonesa de wasabi.

Confitamos el carabinero a 65° durante 12 minutos. Posteriormente lo enfriamos con agua y hielo ya para servir. Por otro lado, el atún fresco se congelará a - 20° durante tres días. A partir de ahí, con algas y espárragos de mar; lo infusionalmos, lo trituramos y lo gelatinizamos. El tartar de urta lo congelamos previamente para matar el anisaki y después lo ligamos con el aguacate, lima y la mostaza.



Betis, 69
 41010 Sevilla
 954 28 64 59



Ensalada de tomate y lechuga viva, burrata, gominolas de albahaca y sorbete de limón

Ensalada: 2 tomates para ensalada, 1 lechuga viva (hidroponica), Burrata o mozzarella en su defecto. **Gominolas:** 4 hojas albahaca, 2 hojas gelatina, 200 g agua, 0,6 g Agar agar.

Sorbete: 300 g manzanas granny smith, 1 piel de limón (sin la parte blanca), 200 g zumo limón natural, 250 g azúcar, 300 g agua, 5 hojas albahaca, 1 hoja gelatina.

Escaldar la albahaca e inmediatamente enfriarla en agua con hielo. En caliente, echar el agar agar en forma de lluvia al agua del escaldado y batir con una varilla hasta su completa disolución. Llevar a hervor, retirarlo del fuego y echar las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. Triturar al máximo las hojas de albahaca ya escaldadas con un poco de agua en una thermomix o similar. Colamos por un colador de malla y mezclamos el líquido resultando con el agua con el agar agar y la gelatina. Lo pasamos rápidamente a un envase y reservamos en frío. Cuando esté cuajada, cortamos en cuadraditos pequeños y lo acompañamos con el sorbete de limón.

Jesús del Gran Poder, Sevilla, 955116748

Y desde Sanlúcar de Barrameda...



Langostinos de Sanlúcar cocidos

Langostinos de Sanlúcar
Agua
Sal gruesa
Una bolsa de Hielo

1ª Paso: Ponemos una olla o marmita con bastante agua a hervir, a fuego fuerte.

2º Paso: (Preparación de la salmuera) En un recipiente ponemos bastante agua, un buen puñado de Sal, removemos y volcamos los cubitos de hielo.

3ª Paso: Cuando el agua de la olla esté hirviendo zampamos los langostinos. El hervor se vendrá abajo y una vez que rompa de nuevo la ebullición los langostinos comenzarán a salir a flote.

4º PASO: Vamos pasando los langostinos directamente del agua hirviendo a la salmuera que anteriormente hemos preparado donde dejaremos durante cinco minutos aproximadamente y seguidamente emplatamos y servimos.

Calle Pórtico Bajo de Guía, 10
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz
956 36 26 96



SEVILLA · calle Rivero, 11
esquina Serpes 41

terriayabar.com



JURA DE BANDERA CIVIL EN LA PLAZA DE ESPAÑA

La Plaza de España acogió una jura de bandera para 2.000 civiles que se comprometieron a defender la unidad de la nación. Entre ellos, la modelo Inés Sastre, el torero Francisco Rivera Ordóñez o el colectivo compuesto por la Centuria Romana Macarena.

Después de izar la bandera, que cayó del cielo, y el homenaje a los caídos tuvo lugar el desfile en el que participó la Legión, discurriendo por la Plaza de España, el Parque de María Luisa y por la Avenida de la Borbolla, hasta llegar al acuartelamiento allí ubicado.

Sin lugar a dudas, un acto de una belleza incontestable y escenario único de la ciudad donde, precisamente, meses atrás tuvo lugar la ceremonia de los X Premios Escaparaté con motivo de nuestra primera década de vida como revista de sociedad.





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





RESTAURANTE
becerrita
SIEMPRE DEJANDO HUELLA

RESERVAS: 954 412 057

C/ Recaredo 9 41003 Sevilla (Puerta Carmona)

WWW.BECERRITA.COM





Ana Luciani Martiss y Andrés Salazar

PALACIO DE LOS PINELO

La Real Academia Sevillana de Buenas Letras, ha celebrado este 14 de mayo de 2017 Junta Pública y Solemne para dar posesión de su plaza de Académico de Número al Excmo. Sr. Duque de Segorbe.



Francisco Reyero y Blanca Andrada-Vanderwile



Enrique de Miguel



Jorge Morilla, José María Florit y Alfonso Díez

*Juan
Foronda*

www.juanforonda.com
ventas@juanforonda.com

Sierpes, 33 954.227.661
Sierpes, 79 954.214.050
Sagasta, 1 954.218.449
Hernando Colón, 21 954.215.636
Tetuán, 28 954.226.060
Plaza Virgen de los Reyes, 3 954.211.856
Argote de Molina, 20 954.228.467

SEVILLA



Miguel Ángel Arredonda y el Marqués de Villarreal de Burriel



Curro Romero y Carmen Tello



El Duque de Arévalo del Rey, la Condesa viuda de Luna y la Duquesa de Arévalo del Rey



Blan & Co

ABOGADOS

Asesoramiento a empresas
y particulares

Separaciones, Divorcios, Nulidades, Herencias,
Tráfico, Reclamaciones, Indemnizaciones, Pensiones,
Contratos, Alquileres de locales y viviendas,
Clausulas Suelo y Gastos de hipotecas, etc.

Constituciones de empresas, Asesoramiento
Juridico, Fiscal, Contable, Laboral, Mercantil y
Financiero, Morosos, Administración de
Comunidades, etc.

954 53 61 42

Amador de los Ríos 23-25 1º E-F-G

PREMIOS “PUERTA DEL PRÍNCIPE”

El Corte Inglés entregó en el Real Alcázar de Sevilla los Premios “Puerta del Príncipe”, que reconoció a los triunfadores de la pasada Feria de Abril.



Antonio Santos, Antonio Morillo, el doctor León, Alfredo Casas, Ángel Aguado, Pedro Cruz y Antonio Giménez



Juan Antonio Ruiz “Espartaco” y Santiago Díaz Espinosa



Mara Pérez Moya, Carmen Tello, Carmen Castroño, Madie Marrero y Enrique de Miguel



Santiago Herrero, Francisco Herrero, Juan Gómez de Salazar, José Zubía y Lorenzo Morejón



Juan Andrés Parladé, Marisol Sánchez-Ibargüen, Luis Olivar O’Neill, Bárbara Rosillo e Ignacio Trujillo



Emilio Trigo, Joaquín Moeckel, Rocío Franco y Francisco Arispón

Antonio Romero

B O D E G U I T A S



Donde empieza lo bueno

BODEGUITA ORIGEN
ANTONIA DÍAZ 19 - SEVILLA
T. 954 223 939

BODEGUITA REYES ANTONIO ROMERO
ANTONIA DÍAZ 5 - SEVILLA
T. 954 221 455

BODEGUITA GAMAZO
GAMAZO 16 - SEVILLA
T. 954 210 585

SÍGUENOS EN
BODEGUITAANTONIOROMERO.ES





ALEJANDRO POSTIGO

alejandropostigo.blogspot.com

C/Álvarez Hazañas, 12 - 6
Utrera (Sevilla) Tlf. 955864011



ENCARNA MORENO, GANADORA DE LA PRIMERA FINAL DEL L'OREAL COLOUR TROPHY

El L'Oréal Colour Trophy celebró hace unas semanas su primera final regional en Málaga. Después de escoger la semana anterior a los finalistas, el Palacio de Congresos y Ferias acogió la final con un espectáculo que contaba con X-Pre-sion, Xavi García y Luís & Tachi como artistas invitados. La gran protagonista fue Encarna Moreno, la estilista sevillana con más de 30 años de experiencia en el ámbito de la belleza, que ganó el certamen y ya es la primera finalista nacional.

Encarna presentó dos propuestas que encandilaron a público y jurado, formado por personalidades del sector de la peluquería española: Raffel Pages, Marta Sotillo, Manuel Blanco, Elisabet Parra y Fernando Cándido.

El próximo 10 de setembre Encarna estará en Madrid representando a Andalucía y optando a ser la abanderada de España en la Final Internacional. Esta es la primera edición del L'Oréal Colour Trophy en España, competición que lleva más de 60 años dando a los peluqueros la oportunidad de demostrar sus habilidades y técnicas. La gran final internacional tendrá lugar en Sevilla del 2 al 4 de octubre.





RIVIERA
SEVILLA

CAFÉ - COPAS

www.rivierasevilla.com

Tfno. 602 635208

C/ Belis n° 69 · 41010 Sevilla

PEDRO GÓMEZ
PELUQUEROS

C/ Zaragoza,66 41001 Sevilla

955 229 520

[f pedrogomezpeluqueros](#)

Unisex

Hairdresser-Coiffeur

DESFILE "NOVIAS CON ENCANTO" DE ENCARNA MORENO

La estilista Encarna Moreno organizó en el Palacio de los Marqueses de La Algaba el desfile "Novias con Encanto", en el que participaron diseños de Aurora Gaviño, Ángela y Adela - Taller de Diseño, Ángela Campos, Ana Campos y Carmen Acedo.





*Calle Alhelí, 1
652 387 904*

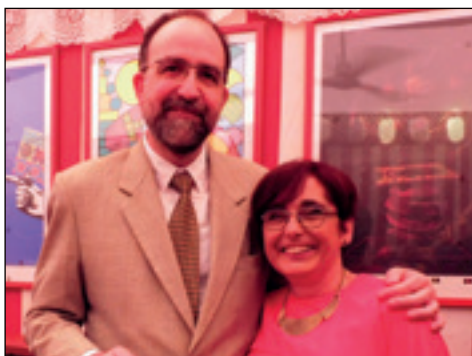


MONIADITOS

- JERINGA
- QUESO FRESCO CON ANCHOAS
- QUESO FRESCO CON SALMÓN
- JAMÓN Y QUESO
- JAMÓN Y PESCADA
- JAMÓN Y SALMÓN
- QUESO Y SALMÓN
- QUESO Y PESCADA
- QUESO Y SALMÓN
- JAMÓN

CRISTINA FORNER Y JUAN ESPADAS, PREMIADOS EN “LA FLAMENCA”

La presidenta de Marqués de Cádiz, Cristina Forner, y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas, recibieron el reconocimiento de la caseta “La Flamenca” durante la pasada Feria de Abril por su promoción del nombre de Sevilla.



Jesús Curquejo e Inmaculada Villamarín



Paco Molina, Cristina Forner y Juan Espadas



Almansa

J. Almansa

Pasión & Brasas

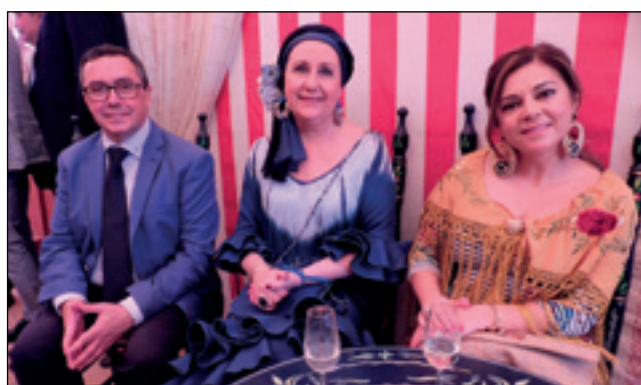
www.restaurantealmansa.com
 C/Albareda, nº13
 41001 Sevilla
 954 648 718/ 676 715 937



Santos Ruiz-Soria, Ger Martínez, Juan Carlos Cabrera, Paco Molina, Miguel Bazaga, Ana Zafra y Fernando Mora



Valle Rubiales Paredes, Nuria Barrera, Mariano López Montes y José Luis Pizarro



Práxedes Sánchez, Victoria Mellado y Carmen Ibanco



ENRIQUE BECERRA

RESTAURANTE EN SEVILLA CON
TRADICIÓN, DONDE DISFRUTAR CON LA
COCINA ANDALUZA Y ESPAÑOLA.

www.enriquebecerra.com
restaurante@enriquebecerra.com
954 213 049
C/ Gamazo 2, 41001 Sevilla



IMAGINA UN SUEÑO
ELIGE UN DESTINO
CUÉNTANOS TU VIAJE IDEAL
MARCA EL RUMBO



+34 637 833 461



+34 955 129 942



info@itravelsevilla.com



www.itravelsevilla.com



Agencia Oficial del
Real e Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Sevilla
Avda. de la Borbolla, 47 - Local 4 - 41013 (Sevilla)



COM 8evilla
Real e Ilustre Colegio
de Médicos de Sevilla



itravel sevilla



@itravelsevilla



itravelsevilla

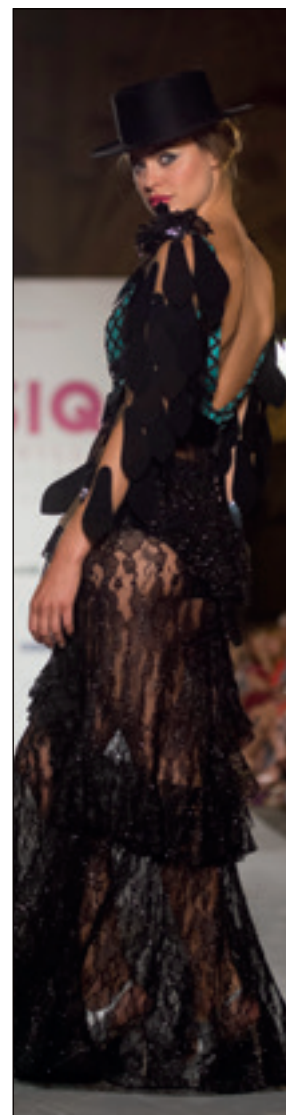
SIQ DESFILE DE FORONDA





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

SIQ DESFILE DE ALEJANDRO POSTIGO



TU GASTROBAR EN SEVILLA ESTE JUNTO A FIBES



La Caldera

Vinos y Tapas

Avda. de Altamira, 15, Local 10

Tfno. 659089139

 Lacalderasevilla

 tripadvisor





RESTAURANTE ORIZA

VIVE LA EXPERIENCIA

www.restauranteoriza.com
reservas@restauranteoriza.com
tlf. 954 227 254



CON UN ENTORNO ESPECTACULAR TODO SABE MUCHO MEJOR

Fotografía realizada en el Restaurante Abades Triana.



25 años de esfuerzo, dedicación y calidad nos han permitido garantizarte que, seas como seas y busques lo que busques, en nuestros establecimientos siempre encontrarás una cosa: satisfacción.

ESPACIOS ÚNICOS Y SINGULARES • ENCLAVES ESTRATÉGICOS...

www.abades.com / 902 32 38 00



ABADES
Excelente decisión

Hoteles • Restaurantes • Catering • Espacios exclusivos • Áreas • Y mucho más

SIQ DESFILE DE PURO GARBO



**¡AÚN
ESTÁS A
TIEMPO!**

**LUCE ESTE
VERANO
COMO
SIEMPRE HAS
QUERIDO**



**IMAGYNE
COSMOPOLITAN**

Nutricionista

Especialista en pérdida
de peso, tratamientos
personalizados, consejos
dietéticos
y complementos
alimenticios naturales

Te atendemos en:

Sevilla

Mari Paz Neyra Almodóvar

Tf. 637458967

Madrid

Alejandro Roldán Martínez

Tf. 603150965

BAR RESTAURANTE



MANOLO MAYO

HOTEL



SIQ DESFILE DE JAVIER GARCÍA



• Avenida de Sevilla 29 •

4120 Los Palacios y Villafranca
Sevilla

Tel: 955 811 086 / 955 810 795 • Fax: 955 811 152

www.manolomayo.com



CARRERAS de CABALLOS

en las playas de

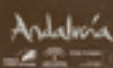
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

3, 4, 5 y 17, 18, 19 AGOSTO 2017



De Interés Turístico Internacional

Figura tomada de fotografía original de Manuel Barrio



Organiza:
Real Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda
CONSEJO REGULADOR
MANZANILLA
SANLUCAR DE BARRAMEDA





Marqués
de Cáceres
@Marques_Caceres



#TRENDING TOPIC

desde 1970

TWEETS Todos



@Marques_Caceres

Marqués de Cáceres lanza la añada 2013, un crianza excepcional.
Abrir



3s.



@Marques_Caceres

Notable estructura (sobre todo para un crianza), buena acidez, sabroso y bien definido en los aromas de boca. ¡92 puntos Planeta Vino! Andrés Proensa.
Abrir



2s.



@Marques_Caceres

¡Seguimos celebrando premios!
¡Medalla de ORO en el concurso CINVE 2017 y Berliner Wein Trophy para Crianza 2013!!
Abrir



1s.



Marqués
de Cáceres

www.marquesdecaceres.com