

# Escaparate

Revista Social del Sur de España

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

Marzo 21 ● nº169



**ENTREVISTA  
EDUARDO INDA**

**POR LAS CALLEJUELAS  
CON TOÑI MORENO**

**ESPECIAL RESTAURACIÓN**



# Nuestra cocina, muy pronto, en pleno centro de Sevilla

Más información, en nuestras redes



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

## Dirección

**MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN**

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro

## Fotografía

JAVIER COMAS  
ANÍBAL GONZÁLEZ

## Redacción

JAVIER COMAS

**Redes Sociales, Web,  
Diseño y Maquetación**

MARTA VIVAS

**Dirección Comercial**

CONCHA JIMÉNEZ

**Departamento Comercial**

954 229 631 / 627 943 102

direccioncomercial@revistaescaparate.com

## Edita

Sevilla por la gracia de Dios, 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.



Toñi Moreno

**Foto Portada:** Aníbal González

TWITTER: @escaparateravis

FACEBOOK: revista\_escaparate

INSTAGRAM: @revista\_escaparate



## SUMARIO 169

### 5 | ENTREVISTA

Eduardo Inda

### 14 | SAVE THE PEPPER

Bienestar Digital

### 17 | REPORTAJE

Torre Remedios Business Center

### 19 | REPORTAJE

Anecoide

### 22 | POR LAS CALLEJUELAS

Toñi Moreno

### 31 | ENTREVISTA

Maite Geijo de la Fuente

### 35 | ESPECIAL RESTAURACIÓN

### 56 | ESPEJO

### 61 | DE MESA Y MANTEL

### 63 | DE PUERTAS PARA ADENTRO

Marino Inglés en el Barrio Alto

### 68 | REPORTAJE

Obsesion Gin



# Sevilla Espera

**“La dualidad pagana y religiosa conforma el carácter del sevillano común. Hombre de fe y de pavías”**

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

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

@niebladeltoro



Foto: Jesús Aldebarán

**E**l hartazgo de este tiempo tiene que ver con este mundo loco que cada vez se entiende menos. Por un lado, revolucionarios de pacotilla que destrozan tiendas de lujo en nombre de la libertad de un delincuente que desea la muerte de políticos y reyes. Los mismos que indolentes no se manifiestan de pacíficas maneras por la sangría de hombres y mujeres muertos en soledad de un gobierno notoriamente incapaz, por otro lado. Este escenario asfixiante tiene dos caminos: Nutrirnos del hastío hasta la depresión y alimentar la nómina de suicidios, que ya supera en caídos al número de accidentes de tráfico; o tirar por el camino de la vida. Me apunto a lo segundo. La capa de neopreno psicológico que tenemos que adoptar en estos días tiene que ser lo suficientemente gruesa como para entrever el sabor de estos días maravillosos de la Cuaresma. Días que invitan al recogimiento de la oración y a socializar en la medida de lo posible con nuestra ciudad y nuestra gente en las vísperas de una Semana Santa que marca el pulso de Sevilla y de Sevilla a la humanidad. No se prive de los cultos de su hermandad, in streaming o en directo, cogiendo pronto sitio antes de que se llene el aforo permitido. Tampoco de la torrija de La Campana que llora dulce miel que nos amabiliza el paladar de este tiempo amargo. Disfrute del vino de Morales y de las espinacas con garbanzos del centenario Rinconcillo. No pierda de vista el bacalao con tomate de Barbiana o Casablanca. Encuéntrese con el Señor en el Sagrario y paseando mientras respira el cielo azul que nos encumbra con el azahar que vuelve silencioso a vestir nuestras calles y plazas. Permítase el incienso candente en casa y retome el regusto de aquellos días en los que Sevilla era Sevilla. Este tiempo “covitiano” se ha llevado por los aires nuestra forma de vida vertebrada en una eterna espera. El sevillano vive esperando los días grandes todo el año. Porque Sevilla tiene en cada época una fecha y rito, unas costumbres y unos sueños en torno a ellos. La desazón que más trabas me supone viene de la mano de no saber hasta cuánto y cuándo tendremos que esperar para vivir esos momentos que le dan sentido a nuestro año. Como eso no está en nuestras manos, hagamos de estos días un momento agradable de vivir. Visite la ciudad escondida en sus templos. Contemple. Rece. Párese. Respire. No pierda la vereda de este lugar único en el mundo, maestro de maestros de lo efímero. Sevilla y su cuaresma han llegado para sugerirle, con la

timidez que obliga la actualidad, que somos unos afortunados. Exprimamos este tiempo de introspección para crecer en la espera y hágasela todo lo amable que esté a su alcance. No se prive de encargarse ese sombrero de Fernández y Roche que quería para montar en Feria, aunque apure el estado enclenque de los bolsillos pandémicos. Ya lo tendrá y habrá rebañado la ilusión de estrenarlo cuando volvamos a vivir cada página de nuestro calendario con la explosión de vida que esta tierra propicia. No deje de encargarse su traje de gitana. Hágase el escudo de su nueva túnica de nazareno y reserve la palma que colgará en el balcón de su niñez para anunciar la entrada del Loco que cambió el curso de la historia triunfante sobre un burro descalzo. Vayamos al corazón de la vieja ciudad, a través de sus tabernas y bares, de las manos de sus artesanos, comerciantes y de sus capillas. Esa dualidad pagana y religiosa que conforma el carácter del sevillano común. Hombre de fe y de pavías, de oración y de tertulias. Creyentes de un cielo que nos recuerdan las monjitas en cada callejuela. Creyentes de que vida nada más que hay una y que hay que disfrutarla. Día que pasa, día que no vuelve. Esta carta en esta época posmoderna es una invitación a cogerle las vueltas a la guasa imperante y viva reconducida la espera que nos mantenga la ilusión fresca en nuestra maceta mental con la alegría de los geranios de un corralón de vecinos. Trabaje su espera. Otro día vengo con más tiempo. ●

# EDUARDO INDA

## DIRECTOR DE OK DIARIO

"En Andalucía se gestionó la mayor gesta de la humanidad, junto con la llegada a la luna"

TEXTO: MARIO NIEBLA DEL TORO

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



**-¿Qué hubiera sido si no hubiese sido periodista?**

-Me hubiese gustado ser central del Real Madrid (risas). Extra deportivamente hablando varias cosas: Una es piloto, otra psiquiatra o arquitecto.

**-¿Qué ha aprendido en su profesión?**

-Primero que el ser humano es complejo y que, como decía un famoso andaluz, Manolo Summers: Casi “tor” mundo es “güeno”.

**-¿Qué pasa en España?**

-Que vamos camino de convertirnos en un remedo de México o de Argentina, países de grandes individualidades, con un estado lamentable. Yo creo que estamos en el peor momento de los últimos cuarenta y tres años de democracia, en la peor situación. Esta situación o la corregimos o no tendrá remedio. Estamos en una deriva que o la

cortamos a tiempo o incurriremos en una coyuntura similar a la que viven países como Argentina o como México que son semi democracias o democracias vigiladas. Autocracias como Rusia o Turquía. Por mucho que esté detrás la Unión Europea, que es la que va a evitar que acabemos como Venezuela. La Unión Europea no va a impedir que seamos una democracia similar a Argentina o México o, quién sabe si como Turquía o Rusia.

**-¿Qué solución tiene España?**

-Tiene una solución básica: que vuelva ese bipartidismo imperfecto. Lo llamaban imperfecto pero, visto lo visto, está claro que es la mejor etapa de prosperidad, de estabilidad, de felicidad... La constitución americana dice que te garantiza el derecho a la libertad, pero también el derecho a la felicidad. En estos cuarenta y tantos

años han sido años de felicidad y hemos tenido terrorismo, que fue muy duro, pero, en general, han sido años muy estables. Años en los que esas dos Españas que lucharon en una Guerra Civil a cara de perro, hermanos contra hermanos, primos contra primos, amigos contra amigos, desapareció hasta que Zapatero lo resucitó y ahora estamos en una situación derivada tremenda. El bipartidismo se ha ido al carajo. Las etapas de mayor prosperidad en los últimos doscientos años en España han sido el turno con Cánovas y Sagasta y con Maura y Canalejas; y luego ya con el Partido Socialista y el Partido Popular, un partido de izquierda moderada y un partido de derecha moderada y eso es lo que hizo de España un país serio, respetado y próspero.

**-¿Es la monarquía parlamentaria garante de la democracia en este país?**

**“Don Felipe es políticamente un diez y éticamente un diez”**





## “A mí el que me la hace me la suele pagar”

-Se acaban de hacer cuarenta años del intento de golpe de estado del teniente coronel Tejero, ¿podría decirme brevemente los puntos fuertes y débiles de los presidentes españoles de Suárez a Sánchez?

-Suárez fue un gigante. Era un líder con un carisma tremendo. Era un tío osado, un personaje maravilloso, al cual tuve la oportunidad de conocer. Felipe dio mucho miedo con la llegada de los socialistas al poder en España, lo mismo que ocurrió con Mitterrand en Francia, pero la verdad es que acabó siendo un presidente bastante razonable. Visto con perspectiva, al lado de Zapatero y al lado de Pedro Sánchez, comparar a Felipe González con cualquiera de los dos es como comparar a Cristiano Ronaldo o Leo Messi con un jugador de tercera regional, literalmente. José María Aznar, para mí, económicamente fue el mejor presidente de la democracia. Es el presidente que más riqueza proporcionó a España. Apostó por meter a España en el club de los grandes, con esa alianza transatlántica con Bush y también con Blair, pero desgraciadamente los atentados, nunca del todo explicados del 11 M, se cargaron todo eso. España pasó de estar en la primera división internacional a ser en materia internacional absoluta y totalmente irrelevante. Antes nos hacíamos fotos con

-Sin duda, yo creo que la monarquía parlamentaria tiene que seguir. Nosotros en Ok Diario hemos sido muy críticos con Don Juan Carlos por su cuestión personal, pero hay que reconocer que es la persona que trajo la democracia a España. Es la persona que la garantizó, junto con Adolfo Suárez. Don Felipe encarna ese papel arbitral que tendría en España en un presidente de la república, pero que siempre acabaría siendo de un partido o de otro. Don Felipe no

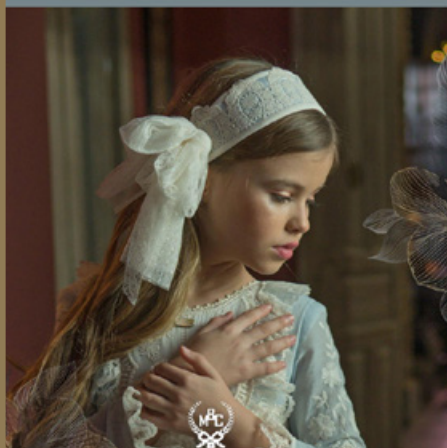
es de ningún partido. Tendrá sus ideas. Intuyo yo, que he hablado bastantes veces con él, aunque no sé por dónde van los tiros, No lo sé con certeza, porque es muy precavido y está muy bien enseñado en ese rol de árbitro. Yo creo que ese rol de árbitro lo ejerce a la perfección Don Felipe, mucho mejor incluso que su padre. Políticamente Don Juan Carlos fue un diez, pero éticamente es un cero. Don Felipe es políticamente un diez y éticamente un diez.

## “Churchill es mi ídolo”

Bush. Estábamos en el mascarón de proa de Occidente y ahora somos los últimos de la cola. José Luis Rodríguez Zapatero es el culpable de todo lo que está pasando. Es un tío tan simpático como simple y, desde el punto de vista práctico, malo. El germen que estableció, que sembró... Zapatero se cargó la España constitucional. ¿Qué hicieron Suárez, González y Aznar? Pues profundizar y asentar esa España constitucional que hizo que las dos Españas desaparecieran. Zapatero consiguió, con sus políticas locas, infantiles, estúpidas, resucitar esas dos Españas que estamos viviendo de nuevo. Eso, desde el punto de vista social, es una barbaridad como yo no he visto otra en mi vida. Eso es cargarse lo mejor que hemos hecho en nuestra historia. Tirarlo a la basura. De esos polvos vienen estos lodos. Mariano Rajoy yo creo que es un buen tipo, a nivel personal. Es un tipo afable. Yo creo que es una buena persona, pero se equivocó en intentar tapar como fuera la corrupción del Partido Popular. Se equivocó en no dar una gran rueda de prensa, una gran declaración pública pidiendo perdón a todos los españoles, diciendo que el Partido Popular se había equivocado y poniéndose a disposición de la justicia. En el apartado económico fue un crack, un fuera de serie. Cogió a España arruinada por Zapatero. Una España con un diez por ciento de déficit, con una deuda que había disparado Zapatero



## BEATRIZ MONTERO



Avda Pozo La Ermita, 2  
Tocina (Sevilla)  
954740736 / 655798756  
[www.beatrizmontero.es](http://www.beatrizmontero.es)







## “Los socialistas estuvieron en Andalucía tanto tiempo en el poder como Franco en España”

de forma salvaje. Zapatero le dejó seis millones de parados y Rajoy nos dejó a una España que pasó del veintiséis por ciento de paro al trece. Creó dos millones de puestos de trabajo. Puso la locomotora a andar. Cuando se fue España crecía al tres por ciento y ahora decrece al doce por ciento. Parados sumamos cinco millones. Por mucha pandemia que haya, por mucho que haya influido. Si tomamos las cifras, la comparación entre Rajoy y Sánchez es bestial. Antes el país que más crecía de la Unión Europea era España en un tres por ciento, Alemania la mitad más o menos o algo más. La media de la Unión Europea

era de la mitad de España. Italia, incluso Francia, crecía incluso cuatro o cinco veces por debajo de España. Ahora en la que más cae el PIB en toda la Unión Europea es España. Eso significa que, en igualdad de coyunturas, Rajoy era infinitamente mejor que Sánchez. Con Rajoy liderábamos en el crecimiento del PIB y con Sánchez somos los números uno en caída de PIB. Es verdad que con Rajoy había recuperación en toda Europa, pero aquí crecíamos mucho más que nadie. Ahora todos tenemos la pandemia en toda Europa, pero caemos más que nadie. Sánchez, a parte de eso, es un presidente que roba una tesis doctoral. En cualquier

país normal hubiera tenido que dimitir e irse a su casa. Él está tan pancho.

**-¿Es fácil tener voz en las tertulias con la izquierda predominante que impera en la actualidad mediática?**

-Bueno, tienes que tener en cuenta que Podemos y Pablo Iglesias han pedido mil veces en televisión que me echen de las tertulias. Están obsesionados conmigo. Yo creo que es una cosa patológica. Iglesias debería ir al psiquiatra, sentarse en el diván, y preguntarle qué le pasa con Eduardo Inda y que se lo arregle, porque se ha vuelto loco. Han pedido mi cabeza el argentino Pablo Echenique o Irene

## “Zapatero se cargó la España constitucional”



Montero. Lo mismo ha hecho toda la gentuza de Podemos. Afortunadamente nadie me ha echado. También hay que decir que el Partido Popular, cuando yo destapo el caso Bárcenas por la caja B del partido y los sms de Rajoy a Bárcenas, pidió que se me vetara de todas las tertulias. En España afortunadamente hay periodistas potentes que siguen defendiendo la libertad de expresión y que ante la llamada de un político pidiendo la cabeza de un periodista lo mandan al carajo. Esos dos periodistas son Antonio García Ferreras y Ana Rosa Quintana, que siempre que les pidieron mi cabeza no cedieron.

**“Cenar con un presidente de Estados Unidos es una experiencia única”**

-¿Qué ha aportado Ok Diario?

-Para empezar ha aportado frescura, porque somos un medio de comunicación que informa y que a la vez entretiene. Estéticamente es diferente a lo que había y sobre todo hemos cubierto un hueco. Hasta ahora, en el panorama de los medios digitales no había un solo medio digital, salvo Libertad Digital, que es de derechas, muy bien hecho, pero más

opinativo que informativo, de este tipo. Nosotros hemos entrado ahí, en el ámbito de centro derecha liberal y hemos dado voz a once millones de españoles que vota sistemáticamente en las diferentes opciones del centro derecha liberal. Hemos cubierto un hueco que estaba huérfano. Hemos rellenado un nicho y yo creo que eso ha sido muy positivo para la libertad de expresión de España y para el equilibrio entre esa España moderada de derechas y esa España moderada de izquierdas.

**-A lo largo de su vasta y prolífica carrera ha conocido a numerosos políticos y personalidades de toda índole, colores y condición, ¿quiénes le han impresionado o marcado?**

-Los dos que más me han marcado han sido personajes extranjeros. Uno es Bill Clinton, con el que yo he cenado en dos ocasiones hace ya quince o dieciséis años. Cenar con un presidente de Estados Unidos es una experiencia única y que



desde el punto de vista del análisis comparado es demoledor. Tú comparas a Bill Clinton, que ha estudiado en las mejores universidades de Estados Unidos, que salió de la nada, con cualquier político español y volvemos a la comparación que ya he hecho antes. Es como comparar a Cristiano Ronaldo, a Messi o a Haaland con el delantero del equipo de mi pueblo. Son tótem. Son gigantes. Otra persona que me impresionó mucho fue John

McCain, el senador estadounidense republicano que murió hace más de dos años enfrentado al loco de Donald Trump. Es un personaje que me marcó. Una de las grandes cosas que tenía era cuando te contaba cómo fue su cautiverio en Vietnam durante cinco años. Él tuvo la oportunidad de haber sido liberado mucho antes, porque su padre era almirante de la armada estadounidense, y él dijo que no quería tener un trato de preferencia con

respecto a sus compañeros estadounidenses presos. Pasó cinco años en cautiverio. Una de las frases que me dijo a mí en esa charla, que fue hace ya muchos años, fue cuando le pregunté si no tenía rencor. Él me contestó: La vida es demasiado corta como para guardar rencor a nadie. Una tercera persona, también extranjera, que me llamó la atención y que tuve el honor de hacerle la última entrevista en vida fue Mohamed Ali, el célebre boxeador. Le entrevisté en su ciudad natal, en Louisville, Kentucky, en 2010 y eso fue una delicia. Su equipo era la gente más profesional con la que yo me he topado en mi vida y fue una cosa deliciosa. Para un amante del deporte y del boxeo, como soy yo, estar con un mito viviente pues fue lo más de lo más, de lo requete más. A nivel español es complicado decir alguien con quien me quedo. En cualquier caso, de la política siempre me quedaría con gente del pasado. En política se cumple aquello de que cualquier tiempo pasado fue mejor. Yo conocí mucho a la gente que hizo la transición, a la gente de la UCD. Era gente de mucha talla personal, mucha talla humana, de mucha intelectual y de enorme talla política. Fue un partido, la UCD, que hizo de kamikaze para lograr la transición. Un personaje que me fascina es Felipe González, como no podría ser de otra manera y estando como estamos en Sevilla. A pesar de que yo soy un liberal de centro derecha y él es un socialdemócrata, es un tipo con una cabeza privilegiada. Aznar, al que conozco muy bien, es otro personaje de primera división.

**“En España afortunadamente hay periodistas potentes que siguen defendiendo la libertad de expresión”**





## “En política se cumple aquello de que cualquier tiempo pasado fue mejor”

Alberto Ruiz-Gallardón, que además es primo lejano mío, es otro gigante. Son los que más me han llamado la atención. Los de ahora son todos... De los de ahora, a mí me llama poderosamente la atención es José Luis Martínez-Almeida, que lo reúne todo. Tiene carisma. Es listo. Es abogado del Estado. Es honrado. Es un gran alcalde. Lo está haciendo francamente bien. Es un político que va a tener el futuro que él quiera.

-Si yo le pidiera que me esbozara en tres o cuatro trazos cuál sería la España ideal, ¿qué aspecto tendría?

-Una España menos paleta, más cosmopolita, más viajada, menos ombliguista. Una España en la que se recuperasen las competencias en materia de educación por parte del Estado. Tú no puedes hacer un Estado fuerte con las competencias de educación diseminadas en diecisiete puntos. Eso es una auténtica barbaridad. En Francia la educación está centralizada, estés en París, en Nantes, estés en Lyon, en Mar-

sella o estés en un liceo francés en Hong Kong. Es la misma educación para todos los ciudadanos franceses o para todas las personas que residen en Francia. Es una asignatura pendiente que espero que se resuelva algún día, si no se hace estamos abocados al desastre. Luego, una de las grandes plagas de nuestro país es la corrupción. Ahí hay mucha tarea por hacer. Para los periodistas es una maravilla, porque para los medios de comunicación son salvajes. Yo preferiría tener menos trabajo como periodista y que España fuera un país mejor.

-¿Existe la verdad absoluta?

-Sí. Había un político americano que, debatiendo, cuando un oponente le dijo: “Es que yo tengo mi verdad”. Él le contestó: “Senador, no, usted tiene

derecho a su opinión, pero no tiene derecho a unos hechos propios. Su verdad es su opinión. No son los hechos. Los hechos son los hechos”.

-¿Qué justificaría una mentira?

-En el caso de una mentira piadosa (sonríe). En el apartado personal nunca me he permitido ni siquiera una mentira piadosa, salvo en casos de forzada humanidad. En la vida nunca me ha gustado mentir, porque te cogen siempre.

-¿A quién le hubiese gustado entrevistar?

-A Winston Churchill. Ese es mi ídolo. Es el político más grande de todos los tiempos. El inglés más grande de todos los tiempos. La BBC hizo una encuesta hace quince o veinte años y Churchill salió como el

## “Yo creo que estamos en el peor momento de los últimos cuarenta y tres años de democracia”



## "Suárez fue un gigante"

de aquí era Séneca. Esto fue un crisol de civilizaciones como no ha habido otro en la historia de la humanidad. Yo lo que echo en falta en Andalucía es más desarrollo industrial. Yo creo que el gran reto que tiene este gran presidente que es Juanma Moreno es revalidar esa mayoría para hacer de Andalucía una comunidad más próspera y para eso tendrá que apostar por un programa de industrialización y de apuesta por energía renovables y nuevas tecnologías. Andalucía con el clima, las condiciones y la calidad de vida que tiene puede ser un polo para atraer grandes empresas de energías renovables y nuevas tecnologías tremendo. Siempre se habló de hacer el Silicon Valley europeo en Andalucía y nunca se ha hecho. Pues que se haga de una puñetera vez. Yo creo que Juanma Moreno tiene que consolidar este proyecto. Llevarlo a largo plazo y que no sea una anécdota, como fue la irrupción de los constitucionalistas en el gobierno del País Vasco. No podemos olvidar que los socialistas estuvieron en Andalucía tanto tiempo en el poder como Franco en España. ●



británico más grande de todos los tiempos. Competía con una Lady Di que estaba recién fallecida y era un mito, con la Reina de Inglaterra, con Shakespeare, con Margaret Thatcher, con Newton, con los Beatles, con los Rolling Stone, individualmente con John Lennon, Mick Jagger, Paul McCartney, con Guillermo VIII, con Cromwell... Churchill.

**-Como no miente, ¿me podría decir un secreto inconfesable?**

-(Silencio). Esa es difícil (risas). ¡Sí! Contraviniendo lo que decía John McCain, en mi vida pública soy un pelín rencoroso. A mí el que me la hace me la suele pagar (sonríe).

**-El 28 de febrero hemos celebrado el Día de Andalucía, ¿cómo nos ve?**

-Andalucía es una gran tierra. Tú vas por Andalucía y parece que estás en la España de los Reyes Católicos. Tú piensa que aquí se gestionó la mayor gesta de la humanidad, junto con la llegada a la luna. Yo no veo que haya habido nada más importante que el descubrimiento de América o la llegada a la luna. Seguramente hay, pero no se me ocurre nada más importante.

Sevilla era el centro de todo hace quinientos años y se nota en sus calles. Andalucía es una tierra maravillosa. Lo que más me llama la atención es que cuando vengo, sea a Sevilla, Almería, Jaén, Córdoba, Málaga, Huelva, Cádiz, Jaén o Granada, jamás de los jamases veo una mala cara. En Andalucía tienes que esforzarte para encontrar una mala cara y no encontrar una sonrisa. Los andaluces sois de los tíos más salados, divertidos e ingeniosos del mundo. Yo en Andalucía me lo paso muy bien. Cuando vengo descanso, me relajo. Sois una tierra con unos antecedentes culturales impresionantes. Aquí pintaba un tal Velázquez, de aquí era un tal Picasso, un tal Machado o García Lorca. De aquí partió un tal Colón y



# Save The Pepper

## BIENESTAR DIGITAL



Por Ana Nieves @ananievas\_

Mamá de Mario. Amante de la moda y del buen gusto. Siempre mirando el lado bueno de las cosas, con los ojos muy abiertos, sin querer perder nada de vista. Un ratito de compás, por favor.

@mordiscodemujer  
@savethecrown

¿En serio? Yo no sé si os pasa a vosotros, pero cada lunes, por no decir cada día de mi vida, me propongo despegarme más del móvil y de las adicciones que me provoca, o sea, las redes sociales, pero qué va, tengo voluntad cero y me digo a mi misma, que el hecho de desearlo, es ya un gran paso.

Pero lo bueno de todo esto es, que de pronto me pongo a desinstalar aplicaciones de FIFA, Roblox o Brawl Stars, que tiene mi hijo para esas ocasiones especiales en las que le dejo el móvil (sí, sí, está mal, pero que levante la mano el padre que esté libre de pecado) y de pronto veo una aplicación, instalada como por arte de magia, que se llama “Bienestar Digital” y es como WHATS?

Pero el tema va más allá y aparece ante mis ojos, OPPO Relax, sí, mi teléfono es un OPPO ¿y qué? El pasar de la tecnología empieza por tener un dispositivo que ni fú ni fá, pero tenerlo, y yo como soy de Android, pues me muevo entre Xiaomi y OPPO, porque imagino que sabéis que el mundo está dividido, pero no por razas, equipos de fútbol, o partidos políticos, el tema va más allá y hay un análisis importante que todos pasan por alto, y es que sólo hay dos tipos de personas, las de Android o las de Apple, eso es así, y no sé cómo aún nadie ha hecho un estudio en profundidad sobre eso, igual nos iluminábamos.

Bueno que me lío, no puedo salir de mi asombro e investigo, y ojito, OPPO relax te ofrece encontrar la paz interior, y yo es que no puedo parar de reír, el hecho de que encontremos la paz interior con sonidos que salen de un móvil en la mano es muy desconcertante.

Al final digo, lo que tú quieras y me pongo a bichear Instagram, a veces no sé qué miro y otras veces el hecho en sí adquiere niveles de hacérmelo mirar, y no digáis que no os pasa, porque no os creo.

Por ejemplo, empezáis a salir con alguien y al principio es algo inocente, pero de pronto un día te da un no sé qué y te pones a mirar a ver a quién sigue, quién le sigue, o subes un storie y te pasas parte de tu valioso tiempo mirando si él o ella la han visto, eso es así, y si aún no lo has hecho, sólo me queda decirte, lo siento, te acabará llegando el momento, porque todo llega en la vida y por encima del bien y del mal, solo está Dios.

Luego están las personas como yo, que no sé qué me creo y tengo la cuenta privada, pero si quiero tener vida privada ¿para qué me abro cuenta en Instagram? de coña, pero me convenzo a mí misma y me excuso en el hecho de que soy mujer y como mujer puedo tener contradicciones, pero, ¿cuál es la excusa de ellos?

Después tengo otros momentos en plan, quiero ser una chef y cocinar súper healthy y me pongo a seguir cuentas rollo la de Paula Ordovás, que tiene ya no sé cuántas y quiero cocinar como ella y tener su tipazo, pero te das cuenta que tu vida es otra, que va más rápido, que no te da para tanto y que tu niño sale a las dos, que el momento healthy para él no es una opción, así que la sigo mirando, pero lo descarto.

Aunque he de decir que en el confinamiento cociné para toda una vida, me hice súper chef, me lo creí y además me puse a hacer deporte como si la vida se fuera en ello, hasta me compré una esterilla, lo malo que llegó cuando empezó la desescalada y ahí está, en un rincón. Y es que de este momento que estamos viviendo y después del confinamiento, todos somos más cocinitas, más deportistas y un poquito más alcohólicos.

Y al final, lo que nos gusta a todos, es reírnos, reírnos mucho, que es lo que hay que hacer, y seguimos a cuentas que cada día nos sacan más de una carcajada como ironías o ralphianismo, que nos describen de maravilla, pero con un tonito y un trasfondo del que no queda más que decirnos, ahí le has “dao” ¿para qué nos vamos a engañar? Sólo vivimos, que sepamos, una vez, así que vamos a procurar que sea divertido y no creernos todo lo que vemos, porque la mitad es mentira y el resto es historia.

Aún así, me dejo en el tintero redes sociales que son dignas de estudio, como Twitter, Tick, Tock, Facebook, Messenger, Tinder y un largo etc, pero como decía Escarlata O´Hara, mañana será otro día. ●



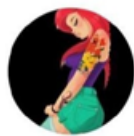
**El Mula**  
@mulacam

Para que hacer una llamada de teléfono pudiendo decir lo mismo con 2677 guasaps?



**BING**  
@Palasrrisas

—¿Qué has hecho este finde?  
—¿Había que hacer algo?



**AlayA Ladycat**  
@MuerdemeTu

No os estreséis por el tren ése que sólo pasa una vez en la vida, hay autobuses que pasan cada 20 minutos.

**LA PIEMONTESE**  
RESTORANTI-PIZZERIA

*12 aniversario*  
"Disfrutando con vosotros desde 2008 y juntos seguiremos adelante"

Marqués de Paradadas, 36 · Sevilla

**La Piemontesa**  
C. Comercial Lagoh · Sevilla

**La Casa del Tesorero**  
Santander, 1 · Sevilla



## BASTILIPPO ANTIGÜEDADES

Acetres, 10  
41004 - Sevilla  
954 21 12 13  
629 48 82 32  
[www.bastilippo.es](http://www.bastilippo.es)  
[info@bastilippo.es](mailto:info@bastilippo.es)



# TORRE REMEDIOS BUSINESS CENTER

## Espacios de Trabajo Flexibles a tu medida

**E**n la actual situación de incertidumbre y cambio de paradigma de trabajo, con la pandemia y el teletrabajo, algunos profesionales y empresas se han visto en la obligación de renunciar temporalmente a una oficina, o al menos, al concepto de oficina tradicional. Y es que estamos en un momento de transición y evolución ante los nuevos retos que presenta este nuevo escenario que vivimos.



Los espacios de trabajo se reinventan, se renuevan, se adaptan y se hacen más flexibles, más productivos, más tecnológicos, y el mejor ejemplo lo tenemos aquí mismo en Sevilla, en TRBC, un Centro de Negocio 5 estrellas a la vanguardia e innovación en el alquiler de espacios profesionales de trabajo.

TRBC ofrece a sus clientes la mayor flexibilidad de espacios y contratación en el alquiler de despachos, salas de reunión, aulas de formación y oficinas virtuales, adaptándose a las nuevas necesidades de autónomos y empresas, con la posibilidad de alquilar por horas, días, semanas o meses, de

contratar un espacio más pequeño hoy, y ampliar mañana.

Con más de 80 despachos, 3 salas de reunión y juntas, 2 aulas de formación, y 3 office-comedor, distribuidos en las 3 plantas que ocupa en la emblemática Torre de los Remedios, además de las zonas comunes premium con terraza lounge y áreas de des-



canso, TRBC proporciona a sus clientes todo lo que una empresa o profesional necesita sin estar sujeto a la rigidez de un alquiler a largo plazo, incluyéndoles un amplio listado de servicios y equipamiento para el óptimo desarrollo de la actividad profesional de sus ya más de 150 empresas vinculadas.

### **Blended spaces, el futuro y presente del trabajo ya está aquí**

Desde que comenzase la pandemia y comenzasen a implementarse de forma casi inmediata el teletrabajo como solución al confinamiento, los expertos en optimización de gestión y espacios de trabajo comenzaron a desarrollar nuevos conceptos que respondan al reto que supone pasar de un paradigma presencial a otro virtual: no se trata sólo de dotar de las herramientas físicas y digitales necesarias para trabajar, sino de ser capaces de crear “nuevos espacios” que sean capaces de combinar las diversas formas de trabajar con las que hoy nos encontramos.

De ahí nace el concepto de “blended spaces”, un espacio mixto de trabajo que combina e integra de forma eficaz los espa-

cios físicos y los virtuales para crear un entorno de trabajo más ágil y cómodo para todos. Se trata de crear la experiencia de “estar presente” en el entorno de trabajo incluso para aquellos que trabajan desde casa. En este sentido, una vez más TRBC es pionero al facilitar dicha integración con la mayor flexibilidad y adaptabilidad para empresas y autónomos que necesiten cualquier tipo de espacio de trabajo.

### **Flexibilidad, adaptabilidad y libertad en tu espacio de trabajo.**

Además de crear espacios 5 estrellas, TRBC quiere facilitar a los profesionales su día a día adaptándose a sus necesidades, creciendo con ellos, de ahí que el concepto de flexibilidad sea esencial en su filosofía de servicios y trato al cliente.

Y es que en TRBC cuentan con profesionales al servicio de profesionales exigentes en continuo movimiento y evolución, de ahí que, además, sea un centro pionero e innovador en la tecnología que acompaña a sus instalaciones. Cuenta con Sistemas de Control por voz, códigos QR a lo largo de todas las instalaciones con información

relevante para los clientes y visitantes, implantación de medidas innovadoras en la prevención de covid19 como puedan ser luz ultravioleta, purificadores de aire, termómetro digital, pantallas protectoras en despachos y salas, etc, además de sistemas de videoconferencia profesionales en las salas de reunión, y todo ello atendido por profesionales que harán de su experiencia en TRBC el mejor lugar para trabajar, reunirse o hacer esa formación o evento que está planificando.

Tanto si eres autónomo, pyme, freelance, requieres de una ubicación representativa para la apertura de una delegación o el establecimiento de tu headquarters, el concepto de TRBC Centro de Negocios flexible, tecnológico y profesional, es una solución integral que además, por su diseño, calidad y comodidad, tecnología, innovación y medidas frente al covid19, y su excelente localización, en avenida de República Argentina 24, supone sin lugar a dudas, un plus premium para cualquier profesional o empresa. ●

# ANECOIDE

## Tecnología e innovación para espacios profesionales inteligentes

**A**necoide es una joven empresa sevillana pionera en el uso de la tecnología para diseñar y crear espacios inteligentes profesionales y de trabajo, gracias a la implementación de tecnologías inteligentes: especialmente visitas virtuales 360°, además de desarrollar nuevas líneas de servicios como Smart Films, Realidad Aumentada y Sistema de Control por Voz.

En Anecoide se realiza un estudio de los espacios e instalaciones para combinarlos con la tecnología y conseguir el mayor rendimiento de ambos como herramientas de Marketing, Comunicación y Publicidad.

### ¿En qué consiste un Tour 360°?

Entras en un restaurante, una oficina, un hotel, un apartamento, una casa, un museo, un palacio, o cualquier otro espacio, y lo primero que haces es echar un vistazo general alrededor. Entrás y te fijas en los detalles, los objetos, las distintas habitaciones o salas. Ahora imagina que puedes hacerlo cómodamente desde tu ordenador tan sólo moviendo el ratón y haciendo click para diri-

girte a donde quieras. Eso es una Visita 3D: una herramienta de gran valor para empresas y entidades que necesiten o deseen poner en valor sus instalaciones, aún cuando el visitante no puede acudir en persona a las mismas.

### ¿Cómo funciona?

La tecnología que está detrás de las visitas 3D se basa en una cámara de altísima resolución y calidad y un software que monta

y crea las imágenes 3D permitiendo moverse por ellas como si caminásemos por dichos espacios. Con la Matterport se realizan una serie de imágenes panorámicas de la mayor resolución y calidad, que se editan para formar una única toma y permite la visita virtual al detalle.

De ese modo, se crea un espacio virtual de inmersión 3D con la tecnología de escaneo más potente para permitir a los clientes



anecoide  
TECHNOLOGY

Visita 3D, visita cualquier  
espacio desde tu ordenador

Vista 3d. Dollhouse



permite etiquetar los espacios, marcar puntos estratégicos de información de interés para los visitantes creando etiquetas en las que podrán encontrar más detalles de lo que están viendo: se crean etiquetas que pueden ser textos, enlaces, imágenes, vídeos o tu dirección de contacto en las que el visitante podrá hacer click y mostrar la información que deseemos en cada punto, objeto, rincón, permitiendo una mayor inmersión.

Además de visitas virtuales, Anecoide está desarrollando actualmente nuevas líneas tecnológicas para espacios inteligentes, como los Smart Film, la Realidad Aumentada y la implementación de Asistentes de Voz en oficinas inteligentes.

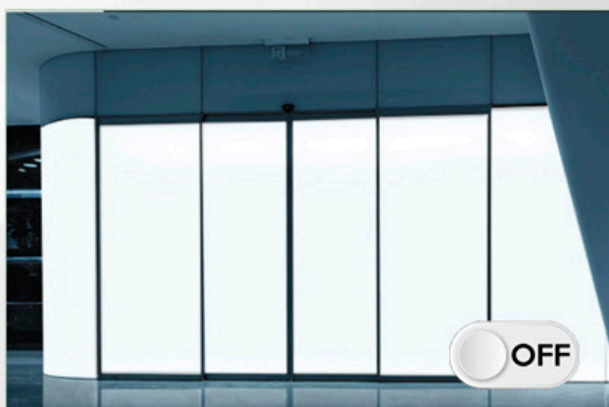
Los Smart Films son paneles inteligentes que se adhieren al cristal y que te permiten con sólo un click desde tu teléfono móvil, que el cristal sea transparente u opaco, dejando así ver o no el interior, y preservando de ese modo la intimidad según lo necesites. ES decir, permiten acondicionar espacios privados o compartidos según las necesidades de cada momento de una forma sencilla, elegante y práctica. Con los paneles inteligentes podrás no sólo preservar tu intimidad, sino que podrás convertir una ventana en un display de publicidad o de comunicación, ya que permiten

una completa visita virtual, que muestra, comunica y promociona las instalaciones de una forma impactante y real. Los visitantes podrán moverse por cada rincón de los espacios como si realizaran un tour real por las instalaciones con la mayor resolución y calidad de imagen del mercado.

Se trata pues de crear experiencias únicas para atraer y conquistar a clientes, partners, inversores y más. Además, Marca tus espacios

con etiquetas que permitirán a tus visitantes ir más allá de la visita y conocer a fondo tus instalaciones.

La visita virtual te permite mostrar no sólo el interior de tu espacio al máximo detalle y resolución, sino la atmósfera y personalidad de las instalaciones. Es una potentísima herramienta para el marketing y la comunicación de tu negocio que te ayudará a captar y atraer clientes. Además, la tecnología Matterport



toda una serie de usos creativos como proyección de contenidos, ahorro energético, escaparates interactivos, y mucho más.

La Realidad Aumentada consiste en el uso en tiempo real de la información (textos, imágenes, vídeos, audio, gráficos) que se integran con objetos del mundo real, lo cual nos permite crear capas de realidad con información y contenidos varios, es decir, puedes superponer contenidos creados y añadidos por ti a la realidad para mostrar un mundo más creativo, informativo, interactivo e increíble. Utilizando dicha tecnología, Anecoide lleva el servicio de atención al cliente un paso más allá en las instalaciones: se trata de permitir que el cliente o visitante pasee por las instalaciones y se informe de cuanto necesite gracias a los puntos de información de Realidad Aumentada, simplemente haciendo un escaneo con la cámara del móvil nos aparecerá la información que necesitamos, permitiendo así una visita guiada no invasiva.

Los sistemas de control por voz no sólo facilitan tareas y organizan nuestro tiempo, agenda y contenidos, sino que potencian la productividad al ahorrarnos tiempo en la gestión de activos y tareas recurrentes y habituales, además instalados en el hogar, lo convierten en lo que llamamos smart home, u hogar inteligente, en el que podremos controlar desde la temperatura, las luces, hasta las persianas, la música y mucho más. ¿Qué podemos hacer con los asistentes por voz? Nos permiten gestionar: agenda, tareas, escribir y enviar emails, controlar la temperatura, iluminación y el sonido en nuestro espacio de trabajo, hacer compras, pedir sugerencias, conectar nuestros dispositivos, consultas de carácter general, realizar traducción, y mucho más. Aunque hoy en día muchas personas pueden adquirir un sistema de control por voz como Alexa, es importante tener en cuenta que su instalación y emparejamiento con otros dispositivos y objetos inteligentes requiere de profesionales expertos.

La tecnología para espacios inteligentes que nos faciliten el trabajo, la comunicación, el marketing, y la eficiencia ya es una realidad, gracias a proyectos innovadores como Anecoide. ●



# anecoide

T E C H N O L O G Y

# TOÑI MORENO

## PERIODISTA

"Nadie es libre"

TEXTO: MARIO NIEBLA DEL TORO

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



# Sanluqueña

nacida en Cataluña, es una bandera de Andalucía en la pequeña pantalla. Sensible, humilde, trabajadora y con el don de llegar al público. Nuestra entrevistada de portada de esta edición de marzo es una chica de pueblo que ha conquistado las audiencias del país, sin conservantes ni colorantes, siendo todo lo libre que se puede ser. Lola es el nombre de su vida y Lola Flores quien se lo inspiró. Creció en una casa rica en amor. A los catorce años empezó a trabajar en televisión y su alegría, por parte de madre, y su honestidad, por parte de padre, le han llevado a ser lo que es hoy: Ejemplo y tolerancia. En la actualidad presenta un exitoso programa de entretenimiento en Canal Sur Televisión, Un año de tu vida, donde se desnuda y emociona con cada entrevistado, sacando lo mejor de cada interrogado.



## -¿Quién es Toñi Moreno?

-¡Que me lo preguntes a mi! Se lo tendrías que preguntar a mi madre, “Dolorsita”, Dolores, que te lo define perfectamente (risas). Por eso Lola. Yo le he puesto a mi niña Lola realmente por Lola Flores, aunque mi madre cree que en algo ella también tiene que ver. Pues no lo sé. Es una chica de pueblo con muchos sueños, que sigue teniendo muchos sueños y sigue siendo muy de pueblo. Ha tenido un bagaje en la vida que le ha hecho aprender, a base de palos

y de caídas, como todo el mundo. Así somos las personas que nos vamos haciendo. Realmente sigo siendo esa niña que dormía en una habitación de tres metros, donde solo cabía la cama y una mesita de noche y que soñaba con dedicarse a esto de la tele y ser una chica Hermida. Ahora son otros sueños diferentes, porque yo he sido una gran soñadora siempre.

**“No reconozco a mi país”**

## -¿Tuviste una infancia feliz?

-Pues mira, yo tuve una infancia feliz, pero muy corta. Hasta que cumplí los ocho años, mi padre trabajaba como un emigrante andaluz en Cataluña, en la Seat, en Martorell. Hasta esa edad yo no era consciente del dinero y de las necesidades, ni de nada, porque en mi casa había para comer. Mis padres se han querido muchísimo toda la vida. Yo siempre tuve un hogar maravilloso. Una vez que hubo una reconversión y en la Seat se despi-



## “Empiezo a decir lo que pienso y es muy peligroso”

den a muchas personas, mi padre fue uno de los que salió y volvimos a Sanlúcar de Barrameda, que es de donde eran mis padres. Mi padre con el millón y medio de pesetas que le dan de indemnización se compra un piso, porque lo que quería era asegurarse un techo. A partir de ahí, mi padre trabaja en el campo como jornalero y cuando había peonadas las había y cuando no... Mi madre trabajaba cuidando a señores en la residencia de mayores. Llega a tener tres trabajos para darnos de comer. Yo estaba con mi madre en un barrio de trabajadores, porque lo de barrio humilde me toca las narices, donde pasábamos a veces mucha necesidad, pero donde nos ayudábamos todos muchísimo. Yo he ido con mi madre a comprar al supermercado una

caja de melocotones y la hemos vendido en el propio barrio. La gente no quería melocotones, pero nos los compraban para que mi madre pudiera poner un puchero. Yo recuerdo una expresión de mi madre: “Hay que sacar mil pesetas diarias”. Porque con esa cantidad comía la familia. Yo no he pasado hambre, pero sí he pasado necesidad. A partir de los ocho años, cuando a un niño le dices no tenemos para llegar a final de mes o no tengo para los libros ese niño deja un poco de ser niño. Sin reproches, ni nada. Soy de la manera que soy por las circunstancias que he vivido. Por eso me pongo a trabajar con catorce años. Fue la primera oportunidad que tuve de trabajar en la tele de mi pueblo. No porque me gustase salir en la tele, sino porque era

con lo que conseguía llevar el sueldo a mi casa, que hacía mucha falta. Recuerdo mi primer sueldo que fue de veinticinco mil pesetas. Ese sueldo algunos meses mantenía mi casa en los que ni mi madre, ni mi padre trabajaba. En mi casa ha habido mucho amor. Se ha comido muchas semanas lo mismo, muchos días, pero no ha faltado el amor. Nunca ha habido una falta de respeto y eso me ha ayudado mucho a formarme como persona.

**-¿Habla con mucho amor de sus padres, ¿qué le gustaría transmitirle a la pequeña Lola del ejemplo de sus abuelos?**

-Pues mira, no quiero llorar porque estoy monísima (sonríe). Mi padre murió hace cuatro años y todavía no lo tengo muy superado. De mi padre me gustaría



transmitirle a Lola su honestidad. Era un tío noble y honesto. Yo me acuerdo de una anécdota, vamos, no me acuerdo pero me la ha contado mi madre veinte mil millones de veces. En la época gorda de crisis económica en Cataluña, hubo una promoción y a él le iban a promocionar en el trabajo. Él entendía que su compañero estaba más preparado que él y llevaba más tiempo en la empresa. Entonces dijo que no a la oferta. Mi madre siempre decía que de bueno que era era tonto. Mi padre ha sido muy honesto siempre. En mi casa decía que algo estaba mal. Yo le decía: Ya, papá, pero lo hace todo el mundo. Él me decía siempre: “pero está mal”. Mi padre era un hombre de campo muy poco hablador pero cuando hablaba sentenciaba. De mi madre me gustaría transmitirle la alegría y el sentido del humor. Mi madre se ríe en las circunstancias más duras. Ella siempre es

capaz de sacar la broma. Es muy andaluza en eso. Ella es capaz de hacer reír en un entierro, sacando anécdotas que saquen una sonrisa a los demás. Y lo trabajadora que es. Mi madre está molida de dolores de los huesos de lo que ha trabajado.

**-¿Qué ha aprendido en su profesión?**

-La suerte que tenemos los que nos dedicamos a esta profesión, que tiene muchas lagunas y cada vez más, es que nos da la posibilidad de conocer a personas muy diferentes. Entonces con los años he sido más tolerante. Cuando trabajaba en la época de Andalucía Directo decía: ¡Dios mío! Esto es la universidad de la vida. Por la mañana hacía un suceso y veía la cara más dura de la vida y entrevistaba a una señora que acababa de perder a su hija de siete años en un accidente de tráfico y te dejaba tocada para un mes. Por la tarde,

**“Siempre he estado muy orgullosa de ser andaluza y nunca he sentido complejo ninguno”**

tenía que hacer un directo en una fiesta donde la gente se divertía en los pueblos, donde todo era jolgorio y generosidad. Cambiaba el chip. Veía la dos caras de la vida en menos de doce horas. Yo siempre pienso que la vida me ha dado la oportunidad de entrevistar desde políticos importantes, hablar con la Reina Sofía, a meterme en las Tres Mil Viviendas y quedarme a dormir en casa de una señora que hizo una berza cuyo sabor nunca he olvidado. Valorar lo bueno que hay en las personas de todas las clases sociales e ideologías. Yo me trabajo la tolerancia, pero con la edad me he vuelto más intole-



**“Soy una chica de pueblo con muchos sueños”**

## “El prejuicio es el peor de los castigos”



rante con las tonterías. Entonces empiezo a decir lo que pienso y es muy peligroso.

**-¿Es caro ser libre?**

-Yo creo que ninguno lo somos en el fondo. Nadie es libre. Todos tenemos nuestras mochilas. Cuando me ha tocado aguantar a un jefe que era una persona que dejaba mucho que desear, había compañeros míos que decían: ¡Yo no aguanto!. Yo siempre decía: ¡Tú que puedes!. Bien porque sus padres tuvieran pasta o por lo que sea, porque yo sí aguantaba hasta que hubiera otra opción. Ya estaba yo para tragar. Yo he sido una persona de contar hasta

diez siempre. ¿Libres? Tenemos muchas hipotecas, no sólo la de la casa. Yo ahora mismo no me puedo permitir quedarme sin trabajo, en un momento muy convulso como este. Tengo una hija y tengo que darle de comer y una educación. Libre en nuestra casa y con los nuestros.

**-Se acerca el día de Andalucía, ¿de qué manera te ha marcado?**

-A mí se me olvida muchas veces que he nacido en Cataluña. Los andaluces nacemos donde queremos. Los de Sanlúcar nacemos donde nos da la gana. Esa es mi frase. Cuando leo de algún compañero refirién-

dose a mí “la periodista catalana” siempre digo: ¡Perdón! Yo viví allí ocho años. Mi barrio era una especie de gueto donde todos éramos andaluces y mi cultura ha sido andaluza. Mi familia es andaluza y mis antepasados son andaluces. Esa es la realidad. Siempre he estado muy orgullosa de ser andaluza y nunca he sentido complejo ninguno. Tengo una anécdota que te vas a tirar al suelo. Yo me fui con dieciocho años de viaje. Aprobé selectividad en septiembre. No tenía nota para entrar en ningún lado. Ni nota, ni dinero. Entonces coincide que me quedo sin trabajo en la tele local. ¿Qué iba a hacer yo quedándome en Sanlúcar sin hacer nada en un piso de cincuenta y cinco metros? Yo tenía muchas ganas de viajar, pero no tenía dinero. Me fui de voluntaria a Kosovo con una amiga mía. Íbamos a Medugorje. Era muy practicante (sonríe). Allí íbamos muchos jóvenes de todo el mundo con ganas de ayudar. El país estaba destrozado. Acaba de firmarse la paz. Queríamos ayudar y no sabíamos cómo. Mi inglés siempre ha sido horrible. La gente se presentaba diciendo: Yo soy de Bélgica, de Holanda, de Alemania... Yo siempre decía: Yo soy de Sanlúcar (risas). Yo salí de Sanlúcar pero Sanlúcar nunca salió de mí. Tenemos mucha suerte por haber nacido en Andalucía. Sin ser chovinista, porque yo he viajado por todo el mundo y te das cuenta que lo tuyo no es lo mejor. He visto cosas maravillosas por el mundo, pero mi lugar, mi sitio es Andalucía.

**-¿Qué tiene Sanlúcar?**

-Me lo tendrías que decir tú (risas). Es como si me preguntas que por qué quiero a mi hija. No sé. Para mí Sanlúcar está llena de recuerdos, de olores, de sabores.

Es el sitio donde la gente es más generosa, simpática y tiene menos complejo. A Sanlúcar han ido toda la vida los Reyes, aristócratas, se ha instalado la Casa de Medina-Sidonia, pasaron muchos años los Infantes Borbón y Orléans... Vas por sus calles y ves escudos de grandes casas de todos lados... Nosotros siempre nos hemos mezclado muy bien con la nobleza y con la pobreza. Allí va un famoso y nadie le da la lata, porque estamos acostumbrados a ello. Yo creo que es un sitio precioso para estar, para vivir... Yo iba una vez con una amiga que tenía una peritonitis y le dije: Tómate una manzanilla que eso se te va ligero (risas). Sanlúcar es una forma de ver la vida. Tiene muchas cosas buenas y, en mi caso, tengo a toda mi familia.

**-¿Quiénes le han impresionado más en su carrera?**

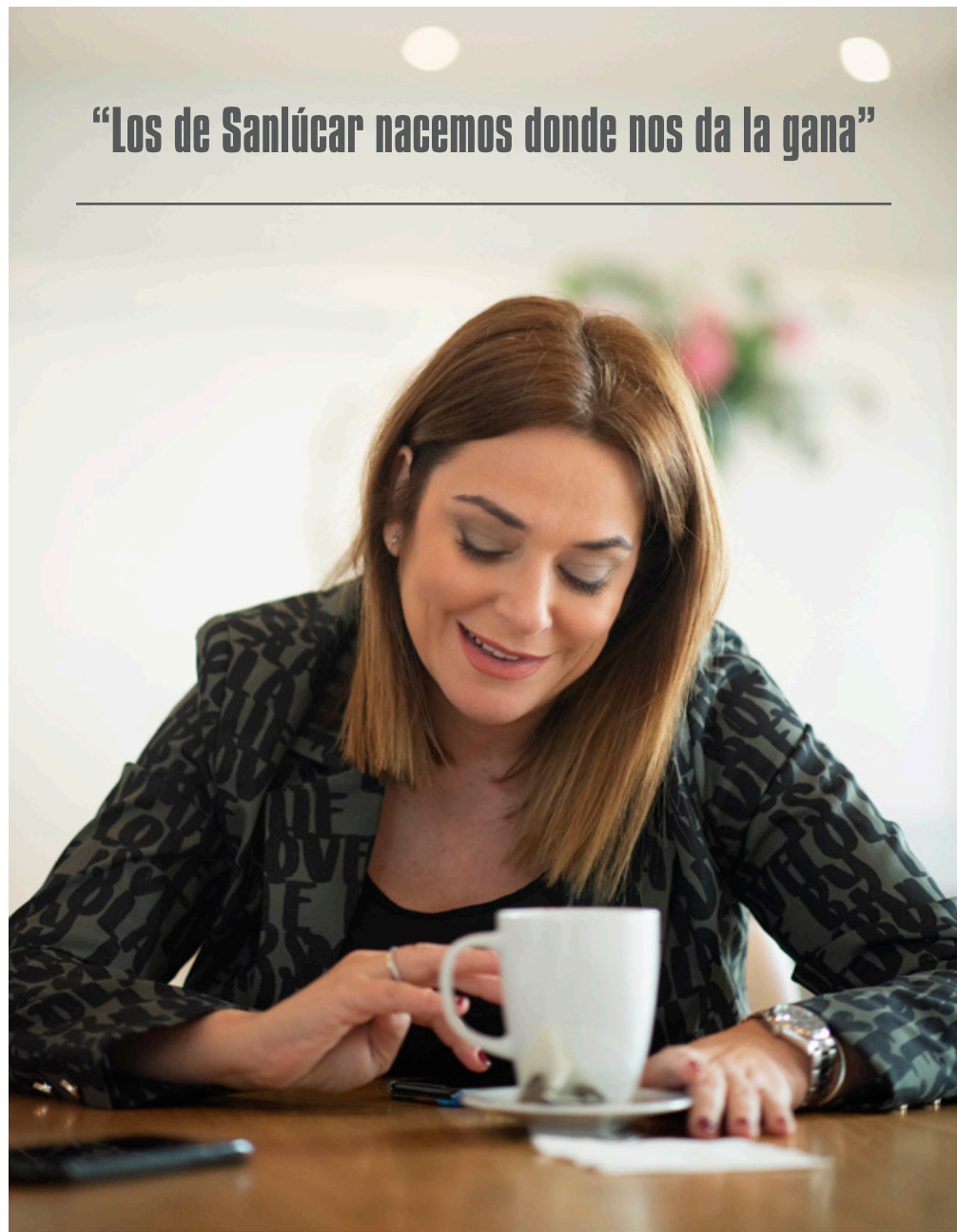
-Depende del momento en el que les he conocido. Tengo años y hay algunos a los que les he hecho hasta siete u ocho entrevistas. A mí me ha impresionado mucho entrevistar a Ana García Obregón en esta última etapa de su vida. Yo estaba embarazada y sabíamos que su hijo estaba muy malito. Me ha dejado tocada por mucho tiempo. Yo creo que el ser humano es capaz de lo mejor y de lo peor, dependiendo del momento en el que lo coges. Yo le había entrevistado antes y no fui capaz entonces de sacarle lo que ella tenía dentro. La llamábamos erróneamente Antoñita "La Fantástica". Una tía bióloga, con idiomas, con un coco privilegiado. Era divertida y hacía la vida fácil a los demás y entonces entran en juego el prejuicio que es el peor de los castigos.

Cuando la entrevisté me hubiese gustado quedarme a su lado para aprender. Bibiana Fernández me parece otro de los personajes que me llevaría a mi casa. La pondría en la mesita de noche y le diría háblame todo el rato. He podido entrevistar a gente con mucho dentro, con muchas vivencias y con mucha generosidad. A un Raphael, que ha llenado por todo el mundo y que no hay otro más grande para mí, que se sentó conmigo y me hiciera sentir que la importante era yo y me preguntara él a mí, por mi vida, mi hija, mi madre... Hay mucha gente guay.

**-¿Se pueden encontrar amigos de verdad en nuestra profesión?**

-Sí, sí, sí. El mundo es una selva y si tú no estás estará otro, pero yo puedo presumir que mis mejores amigos son de este mundo, porque, entre otras cosas no he tenido tiempo para nada más. Si no he sido capaz de hacer amigos durante este camino apaga y vámonos. De todos los proyectos donde he estado siempre me he llevado a alguien. He dicho: Esta persona para mí y para mi vida. Están mis amigas del colegio de Sanlúcar de toda la vida, con las que tengo un chat y una relación maravillosa. Tengo a mi familia. Soy muy de mis primos, pero tengo a personas

**“Los de Sanlúcar nacemos donde nos da la gana”**



que han ido pasando por mi vida a través de mi profesión, porque es lo que he hecho siempre, trabajar.

**-¿Qué proyectos tiene?**

-¡Imagínate! Soy joven y acabo de ser madre. Soy una jovencueta (sonríe). Yo siempre voy con un cuaderno y todo lo que se me ocurre lo apunto y lo propongo. Soy Missis Proyectos, pero no sólo de tele. Soy culo inquieto. He fracasado un montón de veces. He aprendido mucho y me ha costado el dinero aprender. Yo en la tele no soy una persona de marcarme unas metas, porque luego no salen y te frustras. Si alguien me viene con un programa de entretenimiento, yo lo miro, es un reto y lo hago. Y si no es un reto también lo hago porque tengo que pagar una hipoteca (risas). Si me ofrecen un informativo, también lo he hecho. He sido reportera. No me marco

proyectos concretos porque si no salen te frustra. A mí hay una frase que me gusta mucho: En esta vida es tan importante saber lo que tú eres, ser consciente de tu competencia, de lo que haces bien, como ser consciente de tu incompetencia. Saber lo que no debes emprender, porque eso te ayuda.

**-¿Qué pasa en España?**

-Yo no lo sé tío. Me pillas en esta entrevista, tras haber visto todos los actos vandálicos de Cataluña en el telediario esta mañana, de gentuza que, amparándose en defender la libertad roba ropa o destroza un pequeño comercio de gente que no levanta cabeza... Estoy sufriendo. Estoy dolida por todo lo que veo. No reconozco a mi país. Yo creo en la libertad de expresión, vivo de eso, pero siempre que no se atente contra las libertades de los demás. Toda la vida se ha criticado todo. El mejor ejemplo son los carnavales de Cádiz, con arte. Yo me he manifestado mucho toda la vida. Contra la Logse, la Lomce, contra todo. Luego hay que votar y ahí es cuando tenemos oportunidad entre todos de decidir. El clima de crispación que hay ahora mismo no es normal, que

yo entiendo el nerviosismo, porque llevamos un año sin facturar, pero no esta crispación. Yo soy autónoma. Tengo la suerte de tener trabajo ahora mismo, pero no sé mañana y eso causa estrés y miedos y el miedo es muy traicionero, pero jamás la violencia.

**-¿Ha conocido el amor?**

-¡Tuviera que ver! (risas). Con cuarenta y siete años que tengo, sí, sí.

**-¿Tiene alguna receta para ser feliz?**

-Trabajármelo todos los días. La felicidad es una cosa que tiene que depender de ti, de que tú te la trabajes. No puede depender de los demás o de que los demás te den lo que tú consideras que te mereces. Ahí la has cagado. Yo tengo la obligación de ser feliz. Primero por mí y segundo por mi hija. Ella tiene que crecer en una casa donde sólo se respire felicidad. Si yo estoy agobiada porque no sé cómo pagar no sé qué factura voy a intentar que ella no se entere. Yo me la trabajo todos los días pero de verdad. Hay un método que es recordarte lo que tienes. Tienes salud para seguir peleando, una niña maravillosa con salud, que

**“Yo soy bastante mitómana”**



**“Soy de la manera que soy por las circunstancias que he vivido”**

## “Con los años he sido más tolerante”

mide no sé cuánto porque es tremenda. Tienes un sol y vives en una parte del mundo donde tomarte una cerveza y una tapa de papas “aliñás” son tres euros. A lo mejor una vez en semana te lo puedes permitir y saborear ese momento.

**-¿A quién le gustaría entrevistar?**

-Está vivo. Me encantaría entrevistar a Joaquín Sabina. Yo

soy bastante mitómana. Entrevisté a Rocío Jurado y a Lola Flores cuando tenía catorce o quince años. Me encantaría entrevistarlas ahora con lo que sé.

**-¿Un libro?**

-Cualquiera de Benedetti. Ahora los estoy releendo otra vez. Marwan es un poeta que me flipa. Estoy ahora mucho con la poesía. Estoy en un momento que no puedo leer tragedias o ver películas de pena. No puedo. Yo necesito un chute de alegría. Me encanta ver documentales. Todas

las noches cuando duermo a la niña veo un documental y como vea que empieza a contarme tragedias ahí es cuando lo quito.

**-¿Una película?**

-Desde que me quedé embarazada no soy capaz de terminar ni una película. Hace mil que no veo una. Si tuviera que elegir una que me marcara a lo largo de mi vida sería “El club de los poetas muertos”. Siempre te marcan las películas que ves cuando eres adolescente.

**-¿Un lugar?**

-Sanlúcar de Barrameda. Me lo pones fácil. Si no fuera Sanlúcar yo me iría a cualquier playa de Bietnan o Tailandia. Asia me encanta.

**-¿Un personaje histórico?**

-Juana La Loca, que yo creo que no estaba tan loca. Como dijo la Concostrina el otro día: Los historiadores han sido muy machistas toda la vida. Esta estaba loca porque era moderna y estaba enamorada.

**-¿Un plato?**

-¡Todos! Me encanta la pasta o el arroz caldoso con langostinos que me sale de puta madre.

**-¿Una frase?**

-Lo consiguieron porque no sabían que era imposible.

**-¿Un secreto inconfesable?**

-No habré contado públicamente algo, pero para mi entorno no hay secretos, porque soy una bocazas.☺



“La felicidad es una cosa que tiene que depender de ti”



C/Rosario, 17. Sevilla  
954 91 47 32  
[www.fernandezyroche.com](http://www.fernandezyroche.com)



# MAITE GEIJO DE LA FUENTE

## BODEGUERA

"El vino es un medio a través del que poder llegar a una filosofía"

Sus vinos hacen felices por dispares puntos del mundo y ha sido capaz de democratizar un maná líquido criado en roble español para consumidores inteligentes. La vallisoletana que protagoniza esta entrevista es la propietaria de una familia de vinos que hace las delicias de las más exigentes bocas. Su carácter profundo castellano y su mentalidad abierta bajo el sol de Andalucía, donde reside por vocación propia, le hace liderar un equipazo de profesionales que ha dado una vuelta de rosca al escenario de los caldos españoles. Los Acontia y el rosado espumoso La vie en rose son muestra de ello y ya forman parte de los grandes momentos en los que una gran comunidad de disfrutones han gozado de la cara amable de la vida.

"Soy una buscadora de mí misma"



-¿Quién es Maite Geijo?

-¡Es la pregunta más difícil y es la primera! Maite Geijo es una persona soñadora, jovial, con mucho genio (risas). Soy muy apasionada y eso me hace a veces vivir emocionalmente en algunos extremos. Me encanta la buena conversación. Me encanta una

buena comida. Soy muy gastronoma. Me gusta mucho la cocina. Por encima de todo, Maite Geijo es alguien que quiere encontrarse de verdad a través de lo que hace. Quiere sacar lo mejor de sí misma a través de lo que emprende. Hace tiempo que me di cuenta de que no trabajo y de que no vivo

para los demás, sino que lo hago para mí. Cuando yo encuentro tranquilidad, paz, bienestar, es lo que comparto. Mi bien hace bien al resto. Cuando estoy en un estado alterado es lo que ofrezco al resto. Entonces me he dado cuenta de que dar lo mejor de mí misma y sentirme lo mejor



**“Me encanta vivir aquí, porque es como vivir en un oasis”**

conmigo misma es lo que proporciona lo mejor de mí al mundo, a mi familia, a mis amigos, a todas las personas de las que me rodeo, a mis vinos... Soy una buscadora de mí misma, a través de mis pensamientos. Trabajo la bondad y la alegría y me hace actuar de una manera determinada y con unos resultados determinados. Todas las mentes actúan así. Trabajo las energías con pensamientos nuevos y enriquecedores que me hagan ser feliz y hacer felices a mi entorno. Esa buscadora soy yo y lo hago en todas las experiencias de mi vida, entre otras la de hacer vinos.

**-¿Cuáles son sus aspiraciones como bodeguera?**

-Realmente mis aspiraciones como bodeguera no van separadas de mis aspiraciones personales. Mi profesión en mi día a día unen mi vida personal, familiar y profesional. Crecer a través de mi profesión y, por tanto como persona. De esa manera ayudo o colaboro con mi equipo para que las personas que me siguen crezcan también. Seguir formando el equipazo que estamos logrando y seguir creando esa comunidad alrededor del concepto que desarrollamos y alrededor de nosotros mismos. Trataré siempre de perfeccionar el vino terminado. Eso es indudable. Como aspiración seguir creciendo la comunidad de Acontia y Maite Geijo Vinos. Disfrutamos mucho y todos los que están con nosotros. Me parece una filosofía de vida que la hacemos llegar

a través de nuestros vinos. Hacer vino no es un arte de inspiración, suerte... No, para nada. Supone que un equipo de personas que desarrolla una misión imprescindible para el conjunto. Hacemos lo mejor que cada uno sabe hacer. Eso nos llena de abundancia a la hora de trabajar. Trabajamos casi por afición. Trabajamos muchísimas horas desde un sitio sereno, procurando la oportunidad de tener unas vivencias satisfactorias. Eso lo hacemos haciendo, comunicando y disfrutando nuestros vinos. El vino es un medio a través del que poder llegar a una filosofía de nueva conciencia donde el obtener queda en un segundo plano y siempre sea un resultado de disfrutar en un camino, incluso de los errores que hayamos cometido en el camino que nos ha hecho crecer. Obtener resultados económicos es necesario para seguir desarrollándonos

pero no está en el primer plano de nuestras prioridades.

**-¿Qué tiene el vino que sólo nombrarlo nos dibuja una sonrisa?**

-Eso es lo que más me gusta de lo que hago: la amabilidad, la alegría, la sonrisa que sólo nombrar la palabra vino provoca en muchas personas. Es lo único que da sentido a lo que hago, sino no tendría sentido para mí. En estos momentos en marketing está idea de poner en el centro al consumidor. Yo me pregunto: si no pones en el centro al consumidor qué pones. Si no hay una sonrisa cuando entregas una botella, si no la hay cuando alguien consume una copa en la barra de un bar, si no hay un aplauso de los que denominamos “acontianos”, que son una verdadera comunidad en nuestras redes y fuera de ellas de nuestra filosofía y de nuestros vinos; no le encuentro el sentido de hacerlo. No me podría levantar cada día de la cama, dedicándole prácticamente las veinticuatro horas pensando en lo mismo, sino provocara esa felicidad. Culturalmente estamos predispuestos a la amabilidad y a la cercanía del vino. Muchos años en nuestra tradición se ha empleado el vino para el intercambio de sonrisas y de buenos momentos. Ahí sigue y ahí perdura el sentido hedonista del vino. Es lo que le da sentido a lo que hacemos mi equipo y yo. No me imagino a mi marido

**“Después de mucho tiempo el empleo de barricas de roble español para el envejecimiento de nuestros vinos”**





haciendo una venta sino hay un feedback con el de enfrente con el placer de compartir un vino. Y que llevamos en nuestro inconsciente colectivo.

**-¿Se puede hacer un vino sin pasión?**

-No lo sé. Supongo que sí. En nuestro caso, somos personas pasionales. Se hace vino como uno es, como pasa en todos los campos de la vida. Las pequeñas cosas las haces como las grandes, como tú eres. Imagínate un vino que se envejece, con el proceso que eso lleva consigo. Tienes que buscar las maderas a sitios, a veces, incluso inhóspitos, lejos de nuestro centro de vida. Tienes que pasar largos días en bosques, en sitios de mucho frío o de mucho calor, depende del lugar donde se eligen. Dejar que esas maderas envejezcan y se sequen y se lleguen a convertir en barricas que requieren un tiempo más largo que corto. Luego está la elaboración del vino de una viña que previamente has tenido que cuidar. Después de todo eso aparece la crianza del vino, aunque es anterior, porque, fíjate, el tiempo y los procesos que previamente han acontecido. Si todo eso se hace sin pasión tiene que ser aburridísimo para el que lo hace y todo el que le rodea. No sería capaz hacerlo sin pasión. Estoy concluyendo en este momento con que no querría beber un vino que no sea fruto de la pasión, porque no sé qué puede llevar dentro. ¡No quiero probarlo! (risas).

**-¿Por qué eligió para vivir Andalucía?**

-Fundamentalmente, porque había llegado un momento de mi vida en el que ya lo había soñado suficiente y decidí llevarlo a cabo. Toda la vida me la he pasado viajando por todo el mundo. A mí entre viaje y viaje pasar una estancia de una temporada en Andalucía me facilita la vida. Me encanta vivir aquí, porque es como vivir en un oasis. Te aporta luz,

sol, energía. Siempre tuve en mi mente lo que era el lugar soñado. Ese lugar donde puedes desarrollar todo aquello que te gusta hacer. Me encantan los caballos, el mar, el sol y, por encima de todo, las personas simpáticas, dicharacheras que llevan el disfrute grabado en los genes. Vengo de un entorno en el que expresar lo que sientes, dejarte ver o echar el día son conceptos reprobados. Es un entorno donde reina la austeridad en todos los sentidos, pero sobre todo en el sentido moral. Eso está agrandado por un clima que lo propicia. Se vive de una forma

-Por definición, por concepto. Acontia nos hace diferentes. Acontia es un concepto con el que desarrollamos un vino de trago largo para consumidores de hoy. Para las personas que vivimos hoy con intensidad y lo queremos todo. Pensamos en el consumidor a la hora de elaborarlos. Son vinos de coherencia. Sin vinos para los consumidores, los hacemos en para quién es ese vino. Este vino es para un consumidor inteligente, para hosteleros que distinguen a su clientela. Nosotros alertamos constantemente sobre conceptos que creemos que deben desapa-



diferente. Tengo que decir que amo mi tierra y la profundidad de los castellanos. Esa claridad meridiana de que lo blanco es blanco y lo negro negro. Esa sensación de que cuando alguien se abre hay una verdad manifiesta con quien se haya propuesto abrirse. Tengo una impronta muy grande de mi tierra en mi carácter. No puedo evitar estar a caballo entre los dos sitios. Los viñedos están allí y sigo muy enraizada a mi tierra.

**-¿Por qué Acontia es un vino diferente?**

recer por incoherentes, ni más ni menos. ¿Cómo se puede tener como vino de la casa el peor vino de la carta? ¿Ese es el vino que te representa? No lo creo. Si alguien se plantea que eso tiene que ser así está en un error. Hoy accedemos a técnicas en la bodega nuevas y otras tradicionales, como puede ser la tracción animal que nosotros empleamos. Somos pioneros en rescatar después de mucho tiempo el empleo de barricas de roble español para el envejecimiento de nuestros vinos. Todas estas herramientas las ponemos en marcha simplemente para

## “Mi profesión en mi día a día unen mi vida personal, familiar y profesional”

llevar el “terroir” a las barras de los bares. Cada uno de nuestros Acontia en sus segmentos tiene que representar un gran vino. Es más, yo trato de hacer el mejor vino en ese segmento. El mejor vino es aquel en el que pones todas las posibilidades de calidad de materias primas y de cualidades que puedas imprimirles a ese vino a través de herramientas en la bodega. No todos los vinos no son iguales. Hay vinos frescos que pasan amorosamente por la boca, por ejemplo, y no necesitan pensarlo todo el rato, con un precio muy competitivo y que lo recuerdas con un gran momento. Democratizamos el vino, porque hacemos vinos de gran calidad a precios muy asumibles. Vinos de alta expresión, frescos, llenos de aromas que te inundan la nariz y la retro nasal. Conseguir hacer unos vinos realmente amables. Unos vinos inteligentes para unos consumidores que saben lo que quieren y así lo demandan sin tener que pagar un alto precio por ello. Acontia es el concepto de hacer vinos para no vinos de. Pensamos el vino y a partir de ahí buscamos las herramientas para llegar a concretar ese vino. Están en medio mundo. Partieron de un concepto de valentía. Son vinos amables para todos tus momentos.

### -¿Por qué “La vie en rose”?

-Porque a mí me parece que podría venir muy bien que existiera un vino como este. Me gusta mucho disfrutar. Soy muy disfrutona. Me gusta hacer vinos gastronómicos, que siempre nos estén acompañando. Hay veces que ni el tinto, ni el blanco y piensas que la solución es el rosado. Si a ese rosado le dotas de unas burbujas finas, elegantes, hace que sea un vino que puedes empezar a las doce del mediodía

para los que no son cerveceros. Es un vino ideal para aperitivo, pero realmente puede combinar con todo, porque al llevar la profundidad de las uvas tintas y el frescor de un vino blanco lo convierte en un vino todoterreno. Este vino te puede acompañar en la tarde, después de comer. Es toda una experiencia. Donde va triunfa. Es algo increíble. Donde va se agota siempre. Es el penúltimo vino que hemos sacado al mercado y a nivel de ventas es el que más se está vendiendo. Tiene todas las posibilidades gastronómicas. Es un vino para la mañana, mediodía, tarde y noche. Es un vino para todo el día. Permite ver la vida en rosa, como su nombre indica.

### -¿Cómo ha logrado triunfar en un mundo de hombres?

-No sé si puedo decir que he triunfado en algo, es opinable, pero en todo caso yo creo que ha sido por inconciencia. No contemplé que me iba a meter en un mundo hasta ahora de hombres laboralmente hablando. Empecé muy joven en esto del vino y solamente tenía muchas ganas de comerme el mundo, tirar para adelante y disfrutar. Ganas de hacer las cosas como entendía que

debían estar hechas. Nunca me paré a pensarlo. Empecé a tomar conciencia cuando ya empecé a tener un poquito de triunfo. El resumen de esto puede ser que fue posible porque nunca tuve miedo. Nunca sentí la desigualdad, porque nunca fui consciente de que se podía dar esa situación. Para mí era y sigue siendo natural. Éramos pocas las mujeres que nos metimos en este mundo. En las ferias mis compañeras y yo íbamos juntas. No tener miedo y no ser conscientes de ese paradigma quizás me ha hecho sentirme una más en un medio donde me quise desenvolver. Nunca existió ni siquiera rivalidad. Nunca me he encontrado en ninguna situación en la que, por el hecho de ser mujer, me hayan dejado de tomar en serio. ●





# Lo mejor de Robles en tu mesa.

MicMic es el nuevo servicio delivery de Robles, tanto de forma inmediata con **UberEats**, como para pedidos con más de 4 horas de antelación. Desde especialidades tradicionales, del mar y del monte, cocina internacional, postres, dulces, vinos...

Toda la calidad de Robles en el momento que elijas.



[roblesmicmic.es](http://roblesmicmic.es)

Si lo prefieres también te atendemos en el teléfono 619 079 816

Robles  
**MicMic**

# ROBLES LLEGA A TU CASA

## LA EMBLEMÁTICA OFERTA GASTRONÓMICA YA PUEDE DISFRUTARSE FUERA DE SUS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS GRACIAS A ROBLES MICMIC

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ / ROBLES

La mítica firma Robles ofrece ahora también su oferta gastronómica de manera dinámica. Jesús Robles desgrana para Escaparate las claves de Robles MicMic, la apuesta de esta firma de referencia en Sevilla por el siglo XXI sin perder la esencia que los han hecho imprescindibles en el ADN de la ciudad durante décadas.



Robles  
**MicMic**

Robles señala que «a pesar de las circunstancias actuales, buscábamos nuevas vías de negocio y, a raíz de la pandemia, nuestros clientes nos preguntaban si podíamos llevarle nuestros productos a casa. Ahí nace Robles MicMic. En tiempo record conseguimos crear un buen portal de venta online». Así es como se muestra a través de su página web.



La profesionalidad inconfundible de este grupo que continúa con Robles MicMic con el estilo que los ha hecho triunfar desde su fundación. Todo engarzado en un nombre que asocia rapidez e inmediatez. Jesús Robles apunta como curiosidad que «quisimos imitar el sonido de un correccaminos».

## LA OFERTA

Robles MicMic plantea en su oferta gastronómica para llevar a casa desde una selecta selección de chacinas, las mismas que se pueden degustar en el restaurante, al igual que el marisco, que es el que se encuentra en las mesas de Robles.

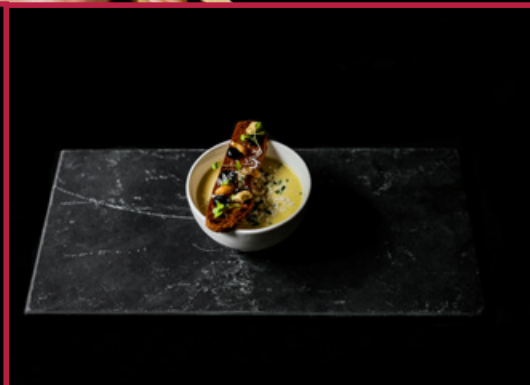
MicMic también aporta una interesante sección de cocina asiática de alta calidad. Para Robles es «un cambio importante en la esencia del negocio pero es algo que el cliente de casa

agradece. Al igual que nuestra repostería, que es una referencia en Sevilla». La oferta también contempla platos de toda la vida de Robles como «la carrillada, la cola de toro o el solomillo de buey», entre muchos otros.

Todo para «llegar a ese público que no nos conoce, ya que nuestro cliente tradicional está

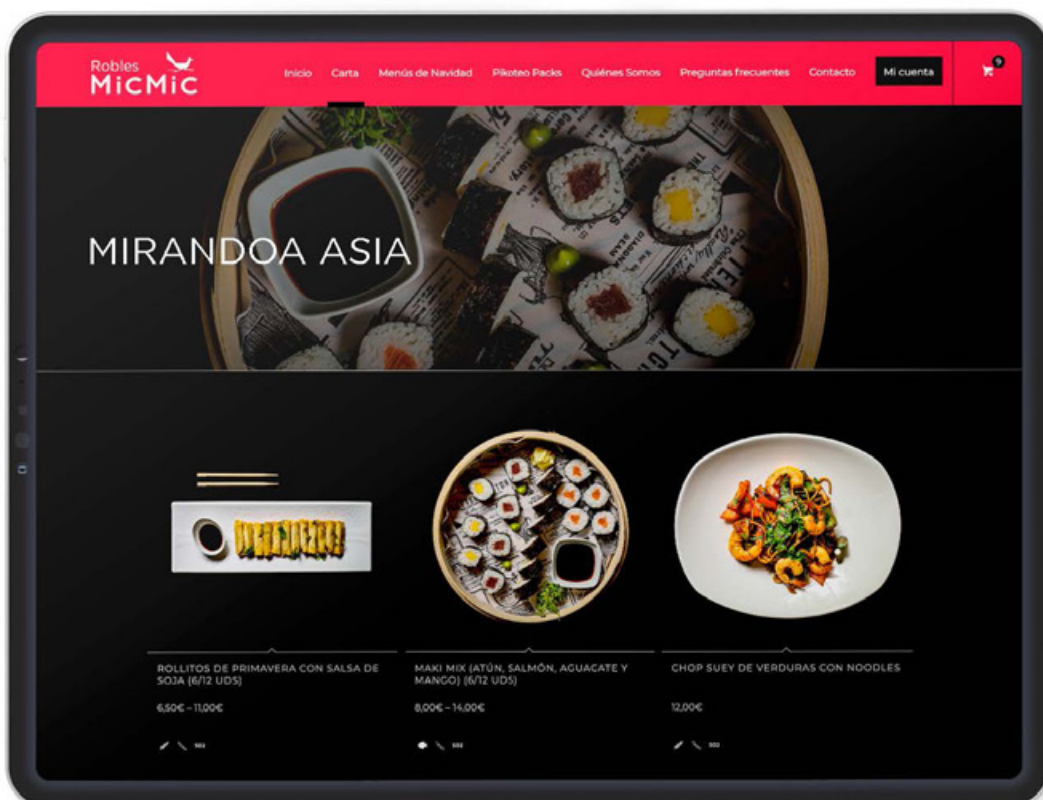
muy consolidado», señala Robles. También, «la clave está en mantener el estilo culinario de nuestra cocina para que los más fieles se uniesen a Robles MicMic». Para ello, esta casa ayuda personalmente a su clientela más fiel a hacer los pedidos y así puedan incorporarse a esta oferta en casa.





En MicMic existen dos apartados: el inmediato con Uber Eats y el directo con RoblesMicMic, donde el cliente puede hacer pedidos programados en la web y así poder llevárselo personalmente a casa. Aquí el cliente podrá programar un menú para un evento especial en su domicilio.

### Carta detalle.

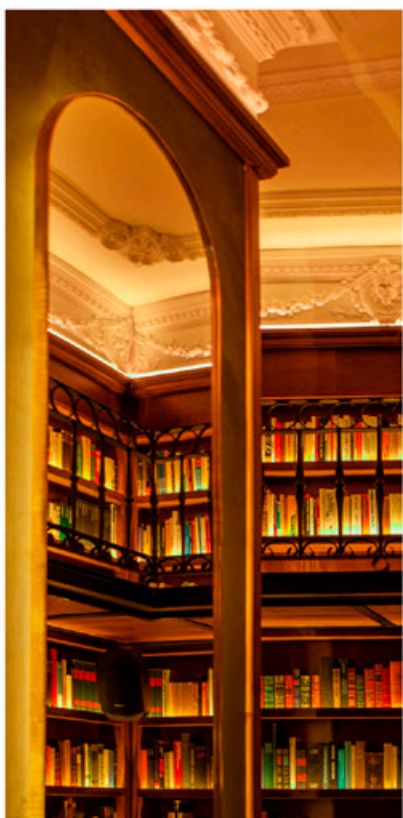
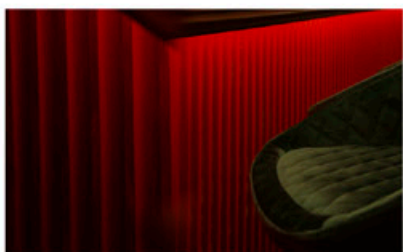


## MENÚ DE CUARESMA

Del mismo modo, Robles ha creado un menú especial para estos días de Cuaresma. Las tradiciones de Sevilla son parte esencial del espíritu de Robles y aquí se demuestra con una amplia oferta que va desde platos a postres que no pueden faltar en estos días previos a la Semana Santa. Los mejores guisos de este tiempo y los dulces típicos de Cuaresma marca de la casa.







# CHICARREROS

RESTAURANT & COCKTAILS

En un lugar de Sevilla, a muy pocos pasos de la Plaza San Francisco, acontece esta apasionante e innovadora historia culinaria.

Chicarreros es la perfecta armonía entre cocina y barra, gastronomía y coctelería. Un espacio cosmopolita, inspirado en una impetuosa biblioteca isabelina, dispuesto en mesas altas y una barra modernista. Una atmósfera sofisticada cargada de detalles que se funden con los sabores más sorprendentes.

En Chicarreros vivirás la apuesta fiel al buen producto, a lo tradicional pero también a la investigación. Una travesía por materias primas de nuestro entorno que culminan en creaciones únicas. No te vayas sin degustar la variada carta de cócteles elaborados a través de técnicas artesanas de cocina.



# ABADES TRIANA, VER Y SENTIR LA EXPERIENCIA DE SEVILLA

SON CADA VEZ MÁS LOS SEVILLANOS QUE DISFRUTAN  
DEL RESTAURANTE MÁS ESPECTACULAR DE LA CIUDAD



**“En Abades Triana todos los eventos por muy pequeño que sea su formato,  
se convierten en grandes experiencias”**

La inmejorable vista del perfil monumental del casco histórico de Sevilla, con la Giralda, la Torre del Oro o la Catedral en la orilla trianera del Guadalquivir, es la propuesta más conocida del restaurante Abades Triana. La más conocida pero no la única. El excelente servicio y la más cuidada oferta gastronómica, son otros aspectos por los que el restaurante de Grupo Abades es más conocido por los sevillanos.



### Abades Triana hace “grandes” los pequeños eventos

En Abades Triana todos los eventos por muy pequeño que sea su formato, se convierten en grandes experiencias, un amplio equipo de profesionales muy experimentados, que en todo momento asesoran y traducen a la práctica, la idea que el cliente tiene preconcebida. La personalización del evento y convertirlo en único, es una de las máximas que Abades Triana cumple a rajatabla. Son cada vez más los sevillanos que han “descubierto” esta faceta del restaurante y se interesan por las propuestas de “pequeño formato” en un espacio tan espectacular como Abades Triana.

### La orilla romántica de Sevilla

Un almuerzo o una cena en Abades Triana con la persona que quieres, supone un valor añadido. Así lo han comprobado numerosas parejas en la pasada campaña del día de los enamorados. La atención del personal, la excelente gastronomía ofrecida y el cuidado de los detalles, han sido los puntos fuertes que luego, estas mismas parejas, han

recomendado. Pero lo mejor es que esta esmerada consideración con los enamorados, se mantiene durante todo el año para realzar el romanticismo de uno de los puntos más singulares de la geografía sevillana; la orilla más romántica de la capital hispalense.

### ¡Acércate a la vanguardia de la gastronomía andaluza!

Para la oferta gastronómica, Abades Triana confecciona sus platos con una selección de ingredientes y productos cercanos, los llamados “productos de kilómetro cero”. Es la mejor

manera de garantizar la calidad y frescura de los alimentos. La variada propuesta tiene el común denominador de “la cocina mediterránea actualizada”. El departamento de calidad vela por la seguridad y el cumplimiento de los estándares más exigentes. Gastronomía que, por otro lado, se adapta a todo tipo de dietas.

Abades Triana ofrece una propuesta culinaria que aplica para su elaboración, las técnicas de vanguardia más innovadoras del momento. En ellas se puede encontrar desde la deconstrucción hasta la cocción al vacío, pasando por la cocción a baja temperatura, la esferificación, el nitrógeno líquido, la terrificación, la impresión en 3D o la pistola de ahumado. Todo un mundo de avances aplicado a la rica cultura gastronómica andaluza. ●



**“La esmerada consideración con los enamorados, hacen de Abades Triana, el mejor restaurante romántico en la orilla más romántica de Sevilla”**





BODEGUITA  
**CASABLANCA**

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



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



# Italianeria

PRODUCTOS GOURMET SELECCIONADOS

## EL ALMA EMPLATADO DE ITALIA

TEXTO: JAIME LASTRA  
FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

**C**omida italiana no es toda la que lleva en su envoltorio la palabra Italia. Resultado del amor de una española y un italiano, con una vida repartida entre Torino, Roma y Tomares nace Italianería. Una boutique gastronómica de productos de pequeños productores y artesanos italianos de primer nivel que trae el auténtico y genuino sabor italiano a nuestro paladar. Un brindis de la buena mesa que, sin salir de Sevilla, nos hace viajar a nuestra querida vecina Italia.



### -¿Cómo nace Italianería?

-Italianeria es la consecuencia natural de una labor de 5 años comenzada en Italia con la Fundación QUID NOVI de la que soy presidente y con la marca MoliseFood, creada para impulsar la comercialización de

pequeños productores de excelencia del Bel Paese. Hemos abierto cuatro tiendas en Italia y ahora estamos expandiéndonos por Europa con Italianeria, la marca internacional que queremos difundir, a través de una red de tiendas concesionarias

y corner gourmet, a nivel planetario. Puede participar en el proyecto toda persona, italiana o enamorada de nuestro País, interesada en el valor añadido que un comercio de proximidad puede proporcionar.



## “Nuestros clientes reconocen el sabor auténtico de Italia en cada especialidad”

**-¿Cómo surge esta unión italiano española familiar-empresarial?**

-España es para los italianos lo que Italia es para los de aquí y es por esas razones que en el lejano 1995 decidí visitar la Península, empezando por la que me parecía su parte más auténtica: Andalucía. Aprendí el castellano con José Luis Perales, Manzanita y los Chanclas y me aventuré por Córdoba, Granada y Almería hasta llegar a Sevilla donde decidí quedarme más tiempo, cómplice fue también la recién empezada relación con Mari Carmen que aún sigue funcionando después de veinticinco años, cuatro hijos y diez mudanzas.

Después de casi un año en Sevilla nos fuimos juntos a Torino y luego a Roma donde fundamos una academia de formación lingüística, que aún funciona y en la que, con nuestros profesores,

enseñamos distintos idiomas, inclusive el español, a ministros y personalidades de las administraciones públicas, civiles y militares del país. Desde hace ya tres años hemos decidido volver a España para impulsar el desarrollo del proyecto de internacionalización de empresa que, en septiembre, ha dado a luz a este primer comercio de Tomares que podríamos considerar como nuestro quinto hijo, por la pasión que le estamos poniendo!

**-¿Qué es lo más español que tiene Mauro?**

-¡Probablemente el deje andaluz! O, como diría hoy Lola Flores, “¡el acento!”. Desde luego, criándose lingüísticamente con El Cabrero, Carmen Linares y Lole y Manuel, no podía ser de otra forma, pero oír a un italiano decir “ojú” o “mi alma” siempre me hace sonreír.

**-¿Y lo más italiano que tiene María del Carmen?**

-Creo que lo más italiano que tiene Mari Carmen es la afición por la lasaña y el tiramisú, podría tirarse días comiendo siempre lo mismo y hay que tener cuidado en la mesa porque, como te descuides, ¡te quedas sin nada! Esa pasión por la comida italiana se reconoce en ella cuando, en la tienda, te sugiere algún plato o algún ingrediente especial para tus recetas, parece casi como si quisiera ir a tu casa a disfrutarlo contigo.

**-¿En qué son únicos?**

-Estoy convencido que lo que nos hace únicos es la capacidad de seleccionar productos de alto nivel y de despertar los sentidos de nuestros clientes, cuando damos algo a probar en la tienda, sea un queso o bien una mortadela, siempre ocurre lo mismo,

## “España es para los italianos lo que Italia es para los de aquí”

en el silencio de la tienda cuando empieza la sinfonía de “¡Ooooh! ¡Mmmm! ¡Ojú!” te das cuenta de que has elegido bien tus productos y que los clientes lo aprecian, reconociendo el sabor auténtico de Italia que cada especialidad lleva consigo.

**-¿Qué bondades tienen los productos italianos que ofrecen para nuestra salud?**

-Los productos que puedes encontrar en Italianeria suelen ser muy diferentes de los que hay en los supermercados o bien en las tiendas online. Ofrecemos principalmente productos artesanales, preparados por pequeños productores con un número limitado de piezas que son el resultado de una cadena de suministro corta y seleccionada, que se caracteriza por la ausencia de conservantes o aditivos químicos. Traemos a nuestras tiendas los productos que se solían comer cuando se hacía la compra en los pequeños comercios locales, una vuelta atrás saludable y

por supuesto, exquisita que de alguna manera guiña el ojo a un sistema productivo inspirado al biodinámico steineriano.

**-¿Cuál es el secreto del éxito y la aceptación de la cocina italiana en el mundo?**

-Personalmente creo que eso se deba a una multiplicidad de factores, seguramente la emigración masiva de italianos y el consiguiente arraigo en otros países ha sido el primer vehículo de contaminación culinaria; costumbres, tradiciones y recetas de nuestros ancestros siguen vivas en las terceras y cuartas generaciones alrededor del mundo, dando a conocer nuestros hábitos alimenticios a millones de personas.

Se estima que en el mundo haya 5,3 millones de italianos residentes en el extranjero, cerca de ciento ochenta mil solo en España, números importantes que nos ayudan a entender la dimensión de esa ola “contaminante”.

Otro factor que influye es la fama que Italia tiene de país del

buen vivir y del bien comer, la imagen que transmite aquella “dolce vita” tan bien representada por Fellini en sus películas. Esa fama ha contribuido en el tiempo a traer turistas a Italia, que al volver a sus países, han dado resonancia a nuestras costumbres favoreciendo su difusión.

Una cliente me contaba en estos días que la simplicidad de la preparación de algunos platos y el extraordinario sabor que desprenden, son lo que más le gusta de Italia y quizás este aspecto sea también funcional a la gran difusión de nuestra cultura por el mundo, arte suprema dentro de la simplicidad.

**-¿Cuál es su receta favorita?**

-Después de más de veinte años transcurridos en el centro de Roma, cerca de la Fontana di Trevi y el Panteón, no podíamos que escoger un plato típico de la cultura popular romana: los Bucatini a la Amatriciana, un plato simple, sabroso, exquisito!





**-¿Podrían describírnosla?**

-Es una receta de tradición popular de los alrededores de Roma que lleva simplemente Guanciale (la mejilla del cerdo), un poco de vino blanco, tomate triturado y Pecorino Romano DOP (queso de oveja), ingredientes que se pueden encontrar en Italianeria y que son el “Top Manta” de nuestra tienda.

**-¿Qué es lo que no puede faltar en una buena mesa?**

-Sobrepasando el típico plato de pasta, no puede faltar un buen salame, unos piquitos artesanos, un poco de parmigiano y un buen vino autóctono, un Barolo o un Amarone della Valpolicella, por ejemplo; sabores exquisitos que se entremezclan en una experiencia sensorial única, que se repite siempre igual a través de los siglos.

**-¿Cuál es el ingrediente estrella de Italianería?**

-El guanciale es el producto que más piden, porque no se encuentra en ningún sitio y porque es el ingrediente príncipe de receta extraordinarias como la carbonara, la amatriciana o la gricia. En Italianeria lo encuentras con pimienta, con guindilla o con otros marinados pero eso sí, siempre de producción artesana.

**-¿Por qué razón tendrían que venir a este rincón en el corazón de Tomares?**

-A nuestro comercio llegan particulares o empresas de la hostelería que buscan una experiencia diferente, personas, en cierta manera preparadas, que saben distinguir un producto casero y artesanal de uno de supermercado, porque claramente la etiqueta “italiano” no ofrece poderes sobrenatu-

rales y no es en sí sinónimo de calidad, Italiano es un factor más pero lo más importante es el sistema de producción, artesano versus industrial, natural contra artificial.

Además de la calidad de los productos, otro valor añadido que los clientes nos reconocen es el que podríamos llamar “Story Telling”, detrás de una pasta o bien una chacina que te proponemos siempre hay una historia real, del productor que la ha preparado en su alquería de montaña, del maridaje con otros productos experimentado a lo largo de una vida o bien la de un cliente que tiene que esconder el paquete de picos porque su hija se los come enteros. Ese aspecto humano y natural que sobresale es lo que une idealmente los deseos latentes del cliente y nuestra forma de vender en una experiencia de compraventa totalmente satisfactoria para todos. Nos gusta que los clientes disfruten y creo que al final eso se nota y aprecia. Las palabras

**“Puede participar en el proyecto toda persona,  
italiana o enamorada de nuestro país”**



**“Lo que nos hace  
únicos es la capacidad  
de seleccionar  
productos de alto nivel  
y de despertar los  
sentidos de nuestros  
clientes”**

pueden mucho pero el corazón puede más.

**-¿Por qué no hay otra tienda tan auténtica?**

Porque los comercios italianos suelen vender lo que compran aquí a los distribuidores locales que, al fin y al cabo, son productos más comerciales y sin grandes historias detrás. Vender productos de excelencia es seleccionar, probar, cambiar, hasta dar con el que te emociona, con

el que sientes puedas encantar a tus clientes, por su aspecto, por su sabor y por la autenticidad de las materias primas que se han usado en el proceso creativo. La venta de productos comerciales te limita a los que W. Chan Kim y Renée Mauborgne nombraban como océanos rojos, donde hay una alta competición y sangrientas guerras de precios; por otro lado, el océano azul representado por Italianeria requiere capacidad económica y empresarial además de una rotación de venta muy alta, para poder importar por pallet y vender en el plazo determinado por las fechas de caducidad. Un mundo difícil al que nos hemos ido adaptando en estos años de preparación y test y en el que ahora Italianeria y sus tiendas concesionarias prosperan. ●



**“No hay otra tienda tan auténtica, porque los comercios italianos suelen vender lo que compran aquí a los distribuidores locales que, al fin y al cabo, son productos más comerciales y sin grandes historias detrás”**

## LA RECETA

- Spaghetti 320 g
- Tomates pelados 400 g
- Guanciale 150 g
- Queso pecorino romano para rallar 75 g
- Sal fina al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Guindilla fresca 1
- Vino blanco 50 g

Para preparar los spaghetti all'amatriciana, primero hay que hervir el agua para cocer la pasta y añadir sal cuando rompa a hervir. A continuación, puede concentrarse en la salsa: coja el guanciale, quítele la corteza y córtelo en tiras de aproximadamente 1 cm de ancho y ½ cm de largo.

Mientras, calentar un poco de aceite en una sartén, preferiblemente de acero, y añadir la guindilla entera y el guanciale cortado en tiras; dorarlo a fuego lento durante 7-8 minutos hasta que la grasa se vuelva transparente y la carne esté crujiente; remover con frecuencia, con cuidado de no quemarlo. Cuando la grasa se haya derretido, añade el vino blanco, suba el fuego y deje que se evapore.

Pasar las tiras de guanciale a un plato y reservarlas, verter los tomates pelados en la misma sartén: deshilarlos con las manos directamente en el jugo de la cocción, continuar la cocción de la salsa durante unos 10 minutos. En este punto, el agua de la cacerola

habrá llegado a hervir, entonces vierta los spaghetti y cocínelos al dente.

Mientras tanto, ajuste de sal, retire la guindilla de la salsa, añada las tiras de guanciale a la sartén y remueva para mezclar.


Una vez cocidos los espaguetis, escúrralos y añádalos directamente a la sartén con la salsa. Saltee la pasta muy rápidamente para que se mezcle bien con la salsa, si le gusta la pasta al dente puede apagar el fuego si no, vierta un poco de agua de la pasta para que siga cociendo. Para terminar, espolvoree con queso pecorino rallado: ¡sus espaguetis a la amatriciana están listos para ser servidos!





# La Caldera

Avda. de Altamira, 15, Local 10  
Tfno. 659089139

 Lacalderasevilla

 tripadvisor®

*Vinos y Tapas*

TU GASTROBAR EN SEVILLA ESTE JUNTO A FIBES



# la Sal

restaurante

## El templo del atún de almadraba



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

**Nuevo Bar La Sal**  
Paseo de Catalina de Ribera, 4  
Barrio de Santa Cruz  
Sevilla - T: 954 41 24 12

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



# Kaori

## UN LUGAR ÚNICO DE ENCUENTRO

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

La revista Escaparate reunión en este espacio exclusivo del Aljarafe sevillano a los diseñadores Cristo Báñez y Lourdes Montes en una animada charla junto a nuestro director, Mario Niebla del Toro



El restaurante Kaori reunió a amigos de Escaparate en un almuerzo animado en el que pudieron degustar las especialidades conocidas de este restaurante japonés, referencia en la provincia de Sevilla y que se encuentra dentro del Casino Admiral Sevilla de Tomares.

Como viene siendo habitual, los comensales que acuden a Kaori no solo van a disfrutar de una buena gastronomía sino de una experiencia amena y divertida, donde parte de su carta se basa en un fantástico show cooking. Un almuerzo con toques interactivos que permitieron a Lourdes, Mario y Cristo aprender los secretos de la cocina japonesa con cocineros y camareros accesibles y didácticos que forman el grupo de Kaori.

## SU CARTA

Entre su carta los comensales disfrutaron del Hobayaki, un delicioso solomillo de vaca loncheado marcado al teppanyaki y presentado en hoja de magnolia sobre glassè de su hueso tostado, miel y miso, tras saltearlo con ajetes, boletus y pimienta sansho. Toda «una explosión de sabores en la boca»

Disfrutaron de uno de los platos que más éxito tienen en Kaori: 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. No faltaron

las Gyuniko Gyozas, caseras y únicas, que 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.

No podemos olvidar, como restaurante japonés su sushi. Con un arroz preparado para cada servicio el aroma del Uramaki Kimchi Tartar Sake les transportó a un universo paralelo de sabores y texturas. Envuelto el tartar de salmón y sus huevas en unas hojas de kimchi, muestra de la cocina fusión Japón – Corea lo cubren con sashimi de salmón ligeramente cubierto de una suave muselina japonesa que flambearon delante de ellos.

Todo en una fusión de sabores tradicionales, mediterráneos y japoneses que solo se encuentran en este espacio único de Tomares. ●





 **Restaurante**  
**becerrita**

C/ Recaredo, 9  
41003 Sevilla  
(Puerta Carmona)

RESERVAS  
954 412 057  
[www.becerrita.com](http://www.becerrita.com)  
#siempreporagradar



## LA VISIÓN DE INDA SOBRE LA ACTUALIDAD ESPAÑOLA

El hotel Alfonso XIII acogió un almuerzo coloquio con el periodista Eduardo Inda, director de Ok Diario, para analizar las claves políticas de la actualidad española. El acto, cuya convocatoria corrió a cargo de la revista Escaparate, congregó a una nutrida representación de la sociedad empresarial sevillana, así como a destacados líderes de la política municipal y autonómica.







## MANIFESTACIÓN #LUNAROFF

Concentración de profesionales del sector de la moda flamenca para reivindicar ayudas a un grupo mermado por la crisis del coronavirus. El acto comenzó en la plaza Nueva de Sevilla y finalizó en el palacio de San Telmo.



Hairdresser- Coiffeur  
Unisex

Calle Joaquin Guichot, 6  
41001 Sevilla  
955 22 95 20





## EL MALAGUEÑO JAVIER FRUTOS, ELEGIDO PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ANDALUCÍA PARA AFIANZAR EL PAPEL DE LA PATRONAL EN LA ACTUAL CRISIS

El empresario hostelero Javier Frutos Pérez (Málaga, 1980) ha sido nombrado hoy nuevo presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía por la asamblea general del organismo. Frutos, presidente en ejercicio de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos), asume la labor de dirigir la patronal andaluza del sector en una coyuntura de gran afectación económica y laboral por las restricciones derivadas de la pandemia del covid-19; y con el reto de reforzar el papel institucional de la Federación en la gestión de la salida de la crisis.

## VI DE BARBADILLO Y ALQUÉZAR ROSADO DE BODEGA PIRINEOS, LAS PROPUESTAS MÁS SUGERENTES PARA CELEBRAR SAN VALENTÍN

Bodegas Barbadillo te propone un pack especial #ViFlower: una botella del frizzante Vi con un maravilloso ramo de rosas rojas para regalar a la persona que más quieres.

Por su parte, Bodega Pirineos regalará un estuche de bombones solo con pedir Alquézar Rosado en los menús de San Valentín de los restaurantes adheridos a la promoción. Una acción en apoyo al sector HORECA.D<sup>a</sup> María del Mar Rull Fernández, Delegada de Empleo y Economía en Sevilla.





— DÍA DEL PADRE —

## ESTE AÑO REGÁLELE JAMÓN



Paleta de bellota ibérica 100%  
5-5,5 kg 5J/pieza

**175€** ◆ CLUB VIP ◆ **140€**

[WWW.IBERIANMARKET.COM](http://WWW.IBERIANMARKET.COM)

ENVÍO GRATIS Y CON EL CÓDIGO: **ESCAPARATE** TE REGALAMOS UNA BOTELLA DE VINO BINOMIO TINTO RESERVA DOCA RIOJA 70 CL

## EL CARTEL DE LA SEMANA SANTA DE SEVILLA 2021 DE CHEMA RODRÍGUEZ

El Consejo de Hermandades y Cofradías de la ciudad de Sevilla ha presentado este sábado en el salón de acto de la Fundación Caja Rural del Sur el cartel de la Semana Santa de 2021, obra de Chema Rodríguez.

Un cartel que llega cargado de múltiples simbolismos y una importante reflexión en este año marcado por la pandemia del Covid-19: Una catequesis doméstica que exhorta a todos a la oración, a vivir esta próxima Semana Santa en familia. En palabras del autor, “este cartel expresa un sentir común de los sevillanos: la espontánea construcción de un altar doméstico donde venerar sus devociones”.



## EL ALCAIDE DEL ALCÁZAR RECIBE A LOS EMPRESARIOS TURÍSTICOS

La Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET), encabezada por su presidente, Gustavo de Medina, ha girado visita al Alcázar de Sevilla, en el día de hoy, para reunirse con su Alcaide, Román Fernández Baca.

En el cordial encuentro, los representantes del sector turístico sevillano han trasladado al nuevo Alcaide la problemática que sus empresas asociadas, en su mayoría pymes, vienen encontrándose en el que es uno de los monumentos más visitados de la ciudad.

Además, ambas partes han acordado estrechar el vínculo de colaboración que ya les unía, para facilitar el trabajo de las empresas turísticas que forman parte de ASET, principalmente guías, y que operan en el Alcázar.

Gustavo de Medina ha estado acompañado por el Vicepresidente I de la Asociación, Francisco Guerrero, y su Director general, Rafael Domínguez.

# decuchareo28

detenedor y decuchillo

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

## “De mesa y mantel” en decuchareo28



El anfitrión de decuchareo28, Anselmo Valdés, recibió para la sección “De mesa y mantel” del mes de marzo a grandes invitados. Algunos de los gastrónomos más importantes de Sevilla se dieron cita en este establecimiento de referencia como homenaje a la mejor cocina de la ciudad. Rafa Liñán del restaurante **Barra Baja**, Leo Ramos de los **fogones de Cal Viva** y Miki Fratini de **Al Solito Posto**, juntos en la misma mesa. Todo maridado con unos extraordinarios vinos sevillanos de Cazalla de la Sierra con una gran proyección para los próximos años: **Viñas Colonias de Galeón** representada por Vicente Granados y Mari Ángeles Pérez Mifuz.



Estos amigos disfrutaron en este fantástico espacio de la céntrica calle Pedro del Toro de un auténtico **Cocido Madrileño** formado por sopa de verduras, garbanzos aliñados con verduras rehogadas al ajillo y tosta de pringá.



# MARINO INGLÉS EN EL BARRIO ALTO

TEXTO: GUZMÁN CABALLERO

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



Una casa bien definida debe ser el reflejo de sus moradores. Su carácter debe estar presente en cada detalle y la personalidad de estos debe marcar el semblante de su ambiente y decoración. Una casa decorada debe contar una historia, con independencia de gustos y estilos. El protagonista de esta edición de Escaparate es un apartamento de la centenaria casa palacio de los Mergelina del señorial Barrio Alto de la localidad gaditana de Sanlúcar de Barrameda.



**E**stá situada frente al Palacio de Orléans y Borbón, antigua residencia de verano de los Duques de Montpensier, actual Ayuntamiento de la villa, y a pocos metros del Palacio Ducal de Medina-Sidonia, donde se conserva el mayor archivo privado histórico del mundo. Esta casa señorial con renovado patio de columnas y pozo conserva intacta su fachada original y escudo de armas, reflejo del esplendor de un pasado glorioso de un tropel de familias nobles que vivían en la zona y que formaban parte de la pequeña corte de los Infantes Duques de Montpensier. Este rincón y puerta del viejo continente regala en cada esquina a foráneos y lugareños una lección de historia de España.







**E**n este caso se trata de un apartamento con importante altura de techos abovedados con originales vigas de madera, puestas en valor con un juego del verde villar y el blanco que le da vistosidad a toda la vivienda. El marcado gusto por las antigüedades de su propietario, provenientes principalmente de la Gran Bretaña, se convierte en el eje vertebral de su ambiente. La mayoría de sus muebles y objetos decorativos son de la época victoriana inglesa. Una riqueza austera, propia de esa etapa del Reino Unido. Mesas y cómodas de caoba rubia conviven con retratos de oficiales y aristócratas del siglo XIX británico, relojes y chimeneas de hierro y de madera y mapas europeos. El apartamento con aire de casa señorial aprovecha las alturas de la vivienda para valerse de nuevas entreplantas de maderas nobles para ampliar su capacidad de alojamiento. Los grabados originales de mapas europeos recorren todas las estancias. Los de Sevilla y Cádiz del siglo XVIII narran ese eje geográfico sentimental que une este singular espacio con el origen de su actual propietario. Los detalles están cuidados en lo estructural de la casa, como puede contemplarse en interruptores, enchufes y tiradores de puertas y muebles en latón dorado de estilo vintage, adquiridos en Inglaterra. Los apliques del XVIII en bronce dorado ennoblecen las estancias.

El siglo XIX europeo optó por un especial gusto por lo oriental. Un imponente ancestro japonés con vistosos colores y mesas de latón con detalles asiáticos de esa época aporta ese pretendido aire cosmopolita a su aire de hogar. Muy significativos los apliques de pared de uvas y hojas de parra del siglo XVIII, en este caso de origen francés, y que son un guiño a la tierra del vino de la que hablamos. Las notables lámparas de araña en bronce rematan en la altura de cada estancia este aire pretendido de antaño. El baño, alicatado en techo y paredes, como una boca de metro; es de un azul marino absoluto que realza el blanco de los sanitarios retro y los accesorios también de latón dorado de origen marroquí y espejo original de mercurio del XIX español ovalado con marco de oro fino original. Los tejidos de todas las tapicerías en sillas, pantallas, cabeceros y colchas son un repertorio de cuadros escoceses y patas de gallo que ahondan en el claro estilo de este rincón sanluqueño que recuerda a un clásico club inglés. Piezas de Tailandia, Bali, Inglaterra, Italia y Francia dan un aire internacional, fruto de viajes por el mundo de su residente. Lito-grafías de principio del XX con el vestir del caballero como temática principal insinúa el gusto por la moda de quien la vive. En la consecución de estas piezas de época ha sido decisivo el interiorista Manuel Muñoz Vallejo, encargado de orquestar esta recopilación in situ, recorriendo y seleccionando personalmente mercadillos y anticuarios de la gran isla de los ingleses. Esta casa perfectamente podría ser la de un marino británico que orilló en Sanlúcar para vivir por su localización estratégica con ultramar. Una fantasía y puesta en escena con un discurso teatral repleto de vida y de personalidad. ●





CUIDADOS, APOYO Y  
ACOMPANAMIENTO  
A PERSONAS EN  
DOMICILIO Y HOSPITAL



# GOLD

ASSISTANCE



**TEST ANTÍGENOS DESDE 40€**  
 REALIZAMOS  
 TEST ANTÍGENOS RÁPIDOS COVID 19  
 TEST ANTICUERPOS SEROLÓGICO  
 TEST ANTÍGENOS SALIVA

EN NUESTRAS INSTALACIONES O A DOMICILIO



¡CONTACTA  
CON  
NOSTROS!

 **687 79 48 15**




INFO@GOLDASSISTANCE.ES WWW.GOLDASSISTANCE.ES  
 Republica Argentina. 24, 2º, Sevilla 41011



## OBSESSION PURPLE, LA INNOVADORA GINEBRA CON BASE DE MORA, FLOR DE SAUCO Y JENGIBRE DE ANDALUSÍ BEVERAGES

Afincada en los municipios sevillanos de El Viso del Alcor y Carmona, Andalusí Beverages cuenta con una amplia experiencia en el desarrollo y elaboración de bebidas alcohólicas pioneras en el sector que han marcado nuevas tendencias a nivel mundial. Una armoniosa conjugación entre los procesos productivos más avanzados e innovadores y el respeto por la tradición, el origen y las materias primas más selectas, sumado al cumplimiento de las certificaciones y normas de calidad más exhaustivas.

Muestra de ello es su última propuesta, que en solo unos meses ha cosechado un gran éxito tanto de ventas como de aceptación por parte de los amantes del gintonic. Se trata de Obsession Gin Purple, la nueva ginebra de 37,5 grados, con base de mora, flor de sauco y jengibre, acompañada de botánicos de calidad premium como la violeta, el limón de Capri, la mandarina, y el enebro.

Andalusí Beverages presentó esta pionera, original y afrutada variedad a nivel comercial cinco días antes de que se decretase el confinamiento a causa de la pandemia de coronavirus el pasado mes de marzo de 2020. A partir de su lanzamiento ha logrado vender más de 25.000 botellas de Obsession Purple, a pesar de la situación de emergencia.

Inicialmente, Obsession Gin tuvo en 2017 su primera incursión en el mercado a través de una innovadora ginebra con toques de mango, frutos silvestres y canela. Gracias al continuo trabajo y esfuerzo desempeñados en los tres últimos años a múltiples niveles, Andalusí ha relanzado la marca a través de un rebranding donde se ha apostado en el ámbito del diseño por una elegante línea gráfica y visual que transporta al consumidor hasta un evocador ambiente clásico y romántico de finales del siglo XIX y principios del XX y donde se le otorga especial énfasis a los botánicos empleados en cada elaboración.

Además, Andalusí Beverages ha partido desde la premisa de la fórmula original para perfeccionar y, por consiguiente, crear tres variedades diferentes de ginebra. Además de Obsession Purple, la empresa visueña ha dado a conocer el último año otras dos referencias: Obsession Red y Obsession Classic, que completan esta nueva gama de elegantes, distinguidos e innovadores destilados caracterizados por su fuerte presencia de toques florales y afrutados, debido a la intensidad de los botánicos utilizados en cada una de ellas.

De esta manera, estas ginebras se suman al catálogo de productos de la destilería andaluza que, a pesar de la crisis sanitaria y económica, ha logrado vender en 2020 más de 100.000 botellas entre todas las referencias que componen el grupo.

## Un verdadero placer para los sentidos

.....

La combinación silvestre con tintes frutales de Obsession Purple da lugar a una apariencia cromática violácea traslúcida que se acentúa con la incidencia de la luz directa sobre el vidrio. En nariz ofrece al consumidor una sinfonía de aromas procedentes de los frutos silvestres y flores empleados en su elaboración, junto al enebro, cítricos y plantas aromáticas; mientras en boca, el destilado ofrece un sabor inicial suave y afrutado, permanente en el paladar, cuyo regusto final presenta un leve toque picante gracias al jengibre.

Por su parte, la variedad Red es una ginebra atrevida y pasional de 37,5 grados. Una propuesta caracterizada por el intenso color rojo de su línea gráfica, que se elabora a partir de enebro, frutas del bosque, frambuesas y cereza, con la incorporación de la lima que aporta al consumidor un agradable toque de frescor. Con apariencia cromática rojiza, en nariz ofrece una destacada mezcla de aromas procedentes de los frutos rojos utilizados en su creación, mientras en boca se percibe una persistente acidez con una base cítrica que añade un sorprendente frescor.

Por último, Obsession Classic, de 40 grados, es la referencia más cítrica de esta delicada ginebra. La predominancia del enebro está acompañada de una fuerte base de cítricos gracias a la lima, la cáscara de naranja y el limón de Capri. Además, la incorporación en su fórmula de otros ingredientes como mango, cassis, cilantro y jazmín hace de esta una variedad fresca y distinguida que aporta un sabor y aroma muy diferentes a las ginebras clásicas. Con apariencia traslúcida, junto al aroma característico del enebro, aparecen en nariz toques cítricos, recuerdos frutales y toques florales. En boca, su entrada es levemente ácida, de recorrido fresco y claros matices cítricos.





## Un extenso portfolio de variados productos

.....

Además de las ginebras Obsession Gin, Andalusi Beverages completa su amplia gama de productos con Beremot, cinco variedades de intensos y salvajes vodkas (neutro, naranja, fresa, café y lima); Beremot Spicy Fresh, su refrescante y picante licor de vodka elaborado a partir de fresa, lima y chili; su gama de Licores Andalusi; y el reconocido Anís Los Hermanos que elabora en su destilería artesanal ubicada en Carmona.

Sin duda, un amplio abanico de destilados capaz de llegar a todo de tipo de consumidores y que pueden adquirirse a través de su recién inaugurada tienda online. Un portal web adaptado a las normas de usabilidad más actuales donde, además de las ginebras, vodkas, licores y anises, es posible encontrar artículos de cristalería, útiles de coctelería y que, en cada campaña, se actualiza con packs y promociones especiales con el objetivo de que el consumidor pueda disfrutar en su domicilio de los perfect serves propuestos por cada marca en cada ocasión.







CONFITERIA y PASTELERIA

*La Campana*

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

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

**Centro Comercial Lagoh Sevilla**  
Av. de Palmas Altas, 1, 41014 Sevilla







# FUTURO E INNOVACIÓN

"La primera Comercializadora Eléctrica con Tarifa Plana Solar"



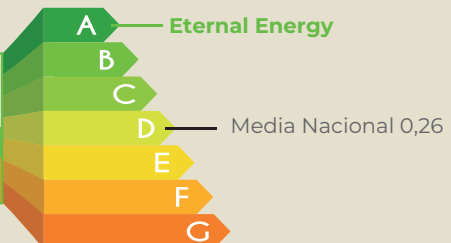
Producción  
Eternal Energy



Origen de nuestra electricidad

Renovable	50.0%
Autoconsumo Solar	50.0%

Estos datos pueden variar a mayor o menor escala de acuerdo al consumo



Energía Solar para todos



Tarifa Plana Solar



Expertos en autoconsumo

## LIDERANDO EL SECTOR DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA



+34 900 804 419 • info@eternalenergy.es • www.eternalenergy.es  
C/Julio César, 3, 41001. Sevilla.