

Escaparate

Revista Social del Sur de España
www.revistaescaparete.com

Agosto 21 • nº174

**ENTREVISTA A LA
MARQUESA DE POZA**



MANOLO MAYO YA ESTÁ ABIERTO EN SEVILLA



MAYO

Calle Reyes Católicos 4, Sevilla

Información y reservas:

 **645 59 47 39**

manolomayo.com/restaurante-sevilla/

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro

Fotografía

JAVIER COMAS
ANÍBAL GONZÁLEZ

Redacción

JAVIER COMAS

Diseño, Maquetación y Web

MARTA VIVAS

Redes Sociales

JAVIER ABAD

MARTA CASCAJO

BELEN PALMA

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.



Foto Portada: Aníbal González

TWITTER: @escaparateravis
FACEBOOK: revista_escaparate
INSTAGRAM: @revista_escaparate



SUMARIO 174

6 | ENTREVISTA

Ymelda Moreno de Arteaga. Marquesa de Poza

11 | REPORTAJE

Agrocomprador

14 | ENTREVISTA

Ana Mestre

19 | REPORTAJE

Oria Arquitectos

23 | ENTREVISTA

José María Pemán Hijo

29 | POR LAS CALLEJUELAS

Macarena Giráldez

31 | DE PUERTAS PARA ADETRÁS

El Palacio de la Marquesa de Poza

35 | REPORTAJE

El espectáculo que fascinó a Spielberg y Angeli

41 | ESPEJO



Carta de un grumete

“Lo que hoy es noticia mañana llena papeleras y sirve para envolver tornillos en una ferretería”

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro



Foto: Jesús Aldebarán

A veces nos creemos curados de espanto y es justo en ese momento en el que la vida nos regala una enésima lección de existencia. Cuando no había ya un espacio o margen de maniobra, la vida, summun del capricho y fuente constante de aprendizaje, desbarata a su paso lo atado y bien atado, lo contable e incontable, lo tangible e intangible y explota en nuestras manos. A veces, sin hacer ni siquiera el más mínimo ruido más que en nuestro interior. Me enfrento al vértigo del folio en blanco con sensación de primerizo, de novato, de cadete, de grumete. Lo motiva en estos días las circunstancias por las que he tenido ocasión de vivir situaciones solapadas que han ido encadenándose unas a otras sin darme tregua casi a asimilarlas en un bombardeo que me ha activado y me ha arrancado de cuajo del breve instante en el que empezaba a sentir la brisa del confort. ¡Siempre alerta! Descansar es empezar a morir, que diría Gregorio Marañón. En estos días, los acontecimientos me han hecho redescubrir personas, reubicar a otras, reconocer a algunas y volver a encajar lo que parecía remachado. Acaba uno dándose cuenta de que lo que hoy es noticia mañana llena papeleras y sirve para envolver tornillos en una ferretería. Uno alcanza a comprender que lo que hoy nos quita el sueño mañana es un capítulo más de nuestro anecdótico que nos hizo crecer. Todo es importante y nada lo es. Depende del complemento circunstancial de lugar, tiempo y modo. Como diría Lola Flores, depende del método. Cada hecho que nos enviste lo que sí es indudable es que acaba convirtiéndose en un renacimiento emocional. La vida nos enseña una vez tras otra a observar, aprender, decidir y seleccionar. Cuando creemos que estamos cansados de luchar, los episodios nos atropellan y orillan de sopetón para “resetarnos” renovando nuestra forma de mirar y ver como nuevos niños para sentirnos aprendices vitales de nuevo y revivir el afán de licenciarnos en algo que conocemos imposible por concepto, que es en la propia vida. Renovados aprendices. La calma que se va conquistando y con la que se afronta cada nuevo reto sí es un bálsamo que no cura cicatrices, pero nos hace afrontar todo lo que se presenta, valientes como El Espartero, con temple morantista. Magnífica aliada, la calma, y consecuencia que conlleva la experiencia. Visto con positividad, ¡qué tostón sería la vida de otra manera digerida! A una de las conclusiones que sí he podido llegar es que el ser humano es un ser superviviente por naturaleza y es

por lo que entonces comprendo que de entre tantas especies en el mundo hayamos sido los que nos lleváramos el gato al agua. Sin renunciar a la decepción constante e inevitable, quiero entregarme al reconocimiento del espíritu de lucha del hombre desde el principio de todos los tiempos. Se han hecho grandes barbaridades, llevados por la sinrazón a lo largo de la historia, pero también se han ejecutado imponentes conquistas y obras de todo tipo de naturaleza. Estos días están siendo para mí un patrón que he llegado a comprender necesario, más que eso, imprescindible para seguir hacia delante, orientado, reencauzado. Cuando uno mismo es su principal aval. Cuando la vida, efectivamente, es una imperfección correcta. Consciente de la independencia y libertad conquistada. Asumida la condición relativa de las circunstancias. Despeinado, pero en el sitio. Así me veo hoy en el espejo que refleja mi momento. Eso nos hace fuertes, capaces, aptos, óptimos. Hay quienes existen sin más, sin atisbo de una inquietud reflexiva, llevados por la marea absurda del Tik Tok y la pseudo realidad de las redes sociales, opio para mantener adormilada a la masa. No podemos creernos salvadores de nada ni de nadie, héroes de vaquero, camisa y náuticos. ¡Para nada! Cada uno a su ser y a su sed. ¡Sólo faltaba! No podemos aspirar a predicadores de ningún credo vital. Sí que podemos ambicionar a hacer de nuestra capa un sayo lógico con el punto de locura que hace indescifrable hasta el fondo nuestra propia vida. En su medida, es decir, sin medida en lo que nos sume y cuadrículados en el largo y ancho de lo posible en lo que sea sensible de hacernos perder capacidad, tiempo o alegría en vena para plantar cara y gestionar cada vendaval que nos vaya abordando. Llega agosto a nuestras vidas y con él un nuevo despiste paginado con sabor a Andalucía, las carreras de caballos de Sanlúcar, la sabiduría de la curtida Marquesa de Poza o la figura del gran José María Pemán, a pesar de la ignorancia institucional de cuatro paletos con salario público, son algunos de los ingredientes de esta edición estival. Disfrútela y rebusque y reubique su lugar en el mundo. ¡Nos vemos en septiembre! ●

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



YMELDA MORENO DE ARTEAGA

MARQUESA DE POZA

TEXTO: JAVIER COMAS
FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

Nació en Madrid en 1933 y su vida ahora reposa en la Sanlúcar de Barrameda más noble, en el antiguo Hospicio de Expósitos de 1630 y que Escaparate mostrará en esta edición. Periodista, gastronoma, ex presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, directiva de la Real Academia de la Gastronomía, Premio Nacional de Gastronomía, coordinadora de la guía Repsol, Marquesa viuda de Poza, hija del Conde de los Andes y nieta del Duque del Infantado. Un currículum histórico y profesional que bien merece una enciclopedia y no una entrevista. La señora Ymelda Moreno de Arteaga abre las puertas de su vida que es una lección de entereza y valentía. Un personaje fundamental para la cocina en España con sangre de libro de historia.





formado de una manera muy independiente pero muy unida a la familia.

-Con todo eso a sus espaldas, ¿cómo llegó el mundo de la gastronomía a su vida?

-Eso me unió mucho a mi padre y de ahí a la gastronomía. Mi abuelo Andes era un gran conocedor de la cocina francesa. Fue tres veces ministro de Alfonso XIII y cuando se fue al exilio se marchó con él muchas temporadas. Era muy cosmopolita. Recuerdo que el abuelo siempre llevaba la cocina en su casa de Jerez. Decía los menús y hablaba con la cocinera todos los días. Su cocina era franco-andaluza. Las acedías no se perdonaban pero, al mismo tiempo, tenía platos franceses. Entonces, mi padre, salió muy aficionado. Ya de adulto, fundó la Cofradía de la Buena Mesa en 1972 para preservar las materias primas de España y nuestras recetas. También fue una manera de unirnos. A él no le gustaban las comidas de trabajo porque decía que “o se come o trabaja”. La comida era con amigos.

-¿Cómo es la Marquesa?

-Soy una persona muy liberal-conservadora, quizás porque mi padre también lo era. Soy de Dios, Patria y Rey, pero muy liberal. Con los años, en vez de hacerme más carca, lo soy menos. Entiendo que todo el mundo tiene derecho a opinar siempre que no ofenda a nadie. Esa personalidad se me ha incrementado porque tengo dos hermanos pero ninguna hermana. Quizás, desde el punto de vista mujer, mis privilegios y deberes eran solo para mí en la familia. También, porque me quedé viuda muy joven. Estuve casada 9 años, tenía 34 años cuando se murió mi marido, que me sacaba 10,

siempre he tenido que actuar yo porque mi madre estaba casi siempre enferma y murió muy joven a los 53 años. Eso me ha





-Y aquello derivó en su incorporación a la creación de la Cofradía de la Buena Mesa...

-En seguida me metí en la cofradía con él. Cuando mi padre se murió, le sucedió Víctor de la Serna, un gran gastrónomo y luego Gregorio Marañón Moya y, posteriormente, yo. He estado 40 años al frente. En la pandemia he dimitido y les he dicho a la junta que quería que entrara gente joven. Nombramos a hijos de cofrades.

- Entre sus logros está el de coordinar durante décadas la prestigiosa guía Repsol, ¿cómo nació?

-Una cosa lleva a la otra. La cofradía, en 1973, empezó a publicar el Madrid Gastronómico que luego tuvo sus ediciones en el País Vasco y La Rioja. Calificábamos por soles los restaurantes y escribía Alfonso Sánchez, gran periodista y crítico de cine. Estábamos muy inmersos en la gastronomía.

-Volviendo a su familia, ¿qué recuerda del ducado del Infantado?

-Por el lado de la familia materna también vivíamos la gastronomía. En la Casa del Infantado estaba cocinando Teodoro Bajardí, uno de las grandes glorias de la cocina en

España. Cuando veraneábamos en el palacio de Azcano, iba todos los días con mi padre a la cocina. A la 1, a la hora que comía la familia, que es como se llamaba al servicio doméstico, íbamos los niños a comer. Cuando ya cumplíamos 17 años íbamos a la mesa.

-Volviendo a la guía. ¿Cómo fueron aquellos años de coordinadora?

-La Cofradía de la Buena Mesa y la Real Academia de Gastronomía siempre han estado muy cerca. Rafael Ansón, que también ha renunciado a la academia en la pandemia, estuvo en la base de la creación de la cofradía. Fue

el primer secretario general. Al tiempo surgió la guía Campsa. La primera fue en 1979. Posteriormente pasó a guía Repsol. Nuestras instituciones asesoraban toda la parte gastronómica y los inspectores eran profesionales del mundo del periodismo gastronómico. Yo, como soy periodista, los últimos 20 o 30 años coordinaba que tuvieran una coherencia de criterio y estilo en los textos. Andalucía me la hacía yo personalmente, aunque Pablo Amate estaba en la parte de Granada.

-¿Qué elementos debe tener una buena mesa?

-Calidad, tradición e imaginación. Calidad de materias primas, tradición en ajustarse a los platos y lo que representa esa cocina, y toques de modernidad. Eso se suma a un cocinero que ponga su corazón y vida en ello. Me parece

importantísimo el servicio; una buena cocina mal servida la echa a perder. Antes no se tenía en cuenta y ahora así. También, los comensales. Si la comida está buena, bien servida y con amigos o gente interesante, eso ya es la perfección.

-¿Se valora fuera lo suficientemente a la cocina española?

-Hay épocas. En el siglo XX, en la cocina mandaban los franceses. Fueron los que pusieron en valor la gastronomía. El mundo ha crecido mucho y ahora hay buena cocina en muchísimos sitios del mundo, no solo en Europa. Ahora se viaja más que antes. Así se exportan e importan también platos. Ha habido una riqueza de unión de cocinas. Hay muchas cocinas que tienen influencias asiáticas, peruanas, ... Me acuerdo cuando estuve en Perú, recuerdo a la cocina Nikkei.

La influencia de la cocina japonesa en la peruana. Ahora hay mucha cocina fusión. En la vida, todo lo que sea aportar...

- Su vida también ha estado condensada en una maleta, ¿por qué países ha pasado?

-En América del Sur, en todos. Telefónica nos encargó una guía para ejecutivos. Hice otro libro en Francia. Pertenezco también a la Academia Internacional Gastronómica que también fundó Rafael Ansón.

-¿Es cierto entonces que los franceses se han vendido mejor que nosotros?

-Porque entonces lo hacían mejor. Desde Richelieu... Eran muy aficionados, mientras que en España no. Los otros países desarrollaron ese amor a la cocina más tarde. Otro ejemplo es Italia. En cuanto España se





ha puesto en ello, ya estamos los primeros. Sobre todo con Juan María Arzak. Ver a Ferrán Adriá en el Bulli era un espectáculo. Ahora nadie discute que España está a la cabeza de la creatividad mundial.

-Todo ese ímpetu de conocer mundo, ¿cómo lo ha compaginado con el peso de la familia y el título?

-De una manera muy fácil. Soy viuda y tres de mis cinco hijos no se acuerdan de su padre. Estaban en colegios y yo, mientras, hice la carrera universitaria de viuda. Cuando me quedé viuda llamé a Ansón y le dije que quería hacer periodismo. Me dijo que me esperara un año que justo ahí abrían Ciencias de la Información. Fui de la primera promoción y recuerdo que saqué unas 'notazas'... En tercero ayudaba yo mucho a los profesos-

res. Pérez-Reverte hizo la carrera conmigo. Cuando se casó el Rey y vi la cara del padre de Doña Letizia dije: "¿De qué me suena este hombre?". Y es que estudió conmigo también, estaba en mi clase también.

-Tanto su padre como usted fueron los críticos gastronómicos de ABC durante años...

-Luis María Ansón encargó a mi padre que fuera crítico gastronómico en ABC los domingos. Lo hacía con el seudónimo Savarín. Luego, a los cuatro años lo dejó y tomé el relevo. Firmé con el seudónimo Zenón. Luis María me decía que los seudónimos tenían que ser cortos.

-Al corto. Un ingrediente para la vida.

-Libertad

-¿Otro para comer?

-Sabor

-Un personaje histórico

-Desde Carlos V, hasta Juan Carlos I que nos devolvió la democracia.

-Que está un poco denostada últimamente...

-El ser humano es humano. A lo mejor las cosas humanas pueden influir en otras. Como Rey nos devolvió la libertad.

-Una persona en su vida.

-Mi padre.

-Un color.

-El azul. Tiene muchos tonos...

-El lugar en el mundo de Doña Ymelda.

-No tengo uno, tengo dos: Andalucía y Madrid. ●

AGROCOMPARADOR

EL CAMPO EN UN CLIC

TEXTO: JAVIER COMAS
FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

Creada en 2018, esta empresa se sitúa años después como referente en su sector. Fundada por socios jóvenes y emprendedores del mundo de la agricultura que tuvieron la iniciativa de crear la empresa ya que estaban viendo las necesidades del sector en primer plano, ha vinculado durante estos cuatro años la digitalización a este sector, introduciendo a la agricultura en el nuevo mundo tecnológico. Conócela en profundidad en esta entrevista.





- ¿De qué se encarga Agrocomprador?

- El sector agrario en España es un sector estratégico con gran importancia económica, social, territorial y medioambiental y es uno de los más pujantes de la economía española y de la industria agroalimentaria. Actualmente, los bajos precios, las exigencias comunitarias, las normas en el uso de algunos fertilizantes y productos fitosanitarios, la Política Agrícola Común (PAC), el nuevo salario mínimo, la falta de percepción de calidad, la incertidumbre con el cambio del clima, acuerdos de la UE con terceros países que no producen con las mismas garantías exigidas a nuestros productores y por tanto conlleva a una competencia desleal. Son muchos los problemas a los que se enfrentan los agricultores en su día a día, lo que hace que cada día la rentabilidad de las explotaciones y cosechas sea complicado. Ante el escenario que hemos descrito anteriormente, debemos decir que somos muchos los que creemos en el futuro del campo en España y de los profesionales que todos los días trabajan y luchan por su estilo de vida. Seguro que Agrocomprador ya te va sonando, y es que nos estamos convirtiendo en un punto de encuentro para el sector agrícola en España. Somos un equipo que nos preocupamos por el entorno rural y su gente dándole la importancia al agricultor que merece y por tanto siendo el centro de nuestro proyecto. Agrocomprador y sus herramientas facilitan el día a día del agricultor y su producción, obteniendo el máximo rendimiento a su explotación a lo largo de las campañas. Al ser un portal de referencia dentro del sector, todos nuestros suscriptores tienen toda la información relevante del sector agro, las herramientas más útiles

y las mejores promociones a un clic, lo que ofrece rapidez y eficiencia dentro del mercado agrario digital. Somos más que un portal agrícola, también colaboramos como Agencia de Colocación por el SEPE, por lo que nuestro compromiso con la empleabilidad en el campo es una realidad constante.

Para todo ello tenemos Marketplace, nuestra principal herramienta el Calculador de Precios, y la compra y venta de cosechas a través de la plataforma sin intermediarios y sin comisiones, estableciendo vínculos del agricultor con el cliente final.

- Defina su equipo

- Nuestro equipo se divide en cuatro secciones:

Tecnológico: Soporte técnico e informático que se encarga de la actualización y herramientas de la web y su funcionamiento.

Canalización de propuestas: Un equipo encargado de establecer y vincular ideas entre la tecnología y la agricultura, y que se dedica a conocer las necesidades del sector que hay para luego cubrirlas con nuestras herramientas.

Comunicación y Publicidad: Esta sección se encarga de difundir y transmitir tanto las noticias de interés del sector, como de transmitir el mensaje que Agrocomprador ofrece a sus Usuarios.

Agricultores a pie de campo: Es muy importante que haya agricultores en primer plano para definir las necesidades del sector y transmitirlos.

- ¿Qué los hace distintos dentro del sector?

La facilidad y la gratuidad. Del mismo modo hemos Introducido de manera total la digitalización en el sector, calculamos el precio de productos al momento, así como dar la oportunidad al agricultor de tener la libertad de poner el precio a su propia cosecha.

- ¿Cuáles son los cauces para que los profesionales del sector contacten con Agrocomprador?

Los clientes tienen varios canales de contacto con nuestros profesionales. Principalmente contactan a través de llamadas telefónicas, pero también tienen a su disposición un chat en la página web, los distintos correos electrónicos y WhatsApp, donde nuestros profesionales están a su disposición para cualquier problema que tengan al usar nuestros servicios. Además de la transmisión diaria de mensajes y anuncios a través de nuestras redes sociales.

- ¿Qué productos y materias primas destacan en sus operaciones?

Destaca por encima de todo el aceite de oliva, tanto la compra-venta como el calculador de precios, donde los agricultores pueden saber el precio exacto de su producto, introduciendo los parámetros de éste y nuestro sistema les da el valor de su cosecha. También destacamos los cereales, tanto trigo como cebada. Al ser un mercado que funciona por temporadas, los productos con los que trabajamos suelen variar dependiendo de la época del año. En septiembre, esperamos que la temporada de las aceitunas sea buena para el sector, ya que, si es buena para éste, será buena para Agrocomprador. Además, damos sitio a los menos comunes con peores canales de comercio.



- ¿Cómo se han adaptado a las condiciones de la pandemia?

La pandemia ha supuesto un cambio para todos. En nuestro caso, nos ha abierto la mente, y nos ha estimulado a tener iniciativas para expandir Agrocomprador. Es cierto, que después de esta pandemia, se han iniciado nuevas necesidades en el sector, que ha hecho que impulsemos acciones que pudiesen cubrirlas. No ha sido fácil, emprender algo en una nueva normalidad, da respeto, pero decidimos arriesgar y potenciar nuestras ideas, y por suerte, han dado fruto. ●



ANA MESTRE

DELEGADA DEL GOBIERNO DE LA JUNTA EN CÁDIZ

“EN CÁDIZ SE CONCENTRA TODA ANDALUCÍA”

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

De Jerez de la Frontera y cosecha del 81. Política hiperactiva que tiene ahora toda la provincia de Cádiz a sus espaldas desde la Junta de Andalucía, Ana Mestre es actualmente uno de los activos más importantes de la política andaluza, esa que defiende desde este lugar “único en el mundo entre dos mares”. La Revista Escaparate se acerca a la vida y trabajo de la delegada del Gobierno en uno de sus lugares privilegiados: la Real Escuela del Arte Escuestre donde todos la conocen desde joven y muestra su amor por las bondades de esta tierra que la vio nacer. Entre caballos y ventanas al futuro. Así es en plano corto. Así es Ana Mestre.





-Delegada, ¿dónde hacemos esta entrevista?

-Estamos en un lugar de referencia en el mundo. La Real Escuela Ecuestre está en pleno centro de Jerez donde se celebran o se organizan los grandes eventos de este bello arte. Como último ejemplo que hemos tenido ha sido la Copa del Rey de Doma Vaquera donde tuve la suerte de entregar premios. Debemos seguir impulsando este espacio y sentirnos orgullosos de él. Aquí están vinculados nombres como el del gran Álvaro Domecq y con eso lo digo todo.

-Sé que Jerez es un lugar especial en su vida...

-Es mi casa, donde vivo y donde he echado raíces. Me siento muy orgullosa de ser jerezana

-Antes mencionó a don Álvaro Domecq.

-Es un referente incontestable de esta tierra, una persona de la que todos nos debemos sentir orgullosos. Un emblema de esta ciudad y Andalucía. Tengo la suerte de estar muy cerca de él. Es una persona que solo con su presencia te está enseñando constantemente. El pasado mes de mayo vivimos un emocionante homenaje a don Álvaro en esta Real Escuela.

-Volviendo a su vida. Habló de Jerez ¿Y Sanlúcar de Barrameda?

-Allí he pasado gran parte de mi vida. Es uno de los lugares más hermosos que hay en España y eso no se puede discutir. Pero sí le hace falta mayor impulso para poder convertirse en referente internacio-

nal por todos los tesoros que posee y no quedarse aletargada. Crérselo.

-¿No ve adormecida de manera crónica la provincia de Cádiz?

-Yo diría que no. La provincia de Cádiz tiene mucho por donde crecer, es activa y tiene grandes empresas y empresarios de primer nivel que son cabeceras en sus sectores.

-Entonces, ¿Qué tiene Cádiz que no tenga otro lugar en el mundo?

- Yo tengo una frase clara: En Cádiz se concentra toda Andalucía. Aquí lo tienes todo, es un paraíso. Es un lugar idóneo para fomentar ese turismo natural que hoy en día se está fomentando tanto por todos los espacios que posee: desde la playa, la naturaleza, la montaña... En comparativa con otras provincias más cercanas: no queremos ser lo que son otros, porque el éxito de Cádiz es tener lo que tenemos y ser como somos. Hemos crecido así y así seremos. Así de bello es nuestro paisaje.

-Volviendo a la persona, ¿Quién es Ana Mestre?

-Una persona sencilla, humilde y con muchas ganas de trabajar. Estoy constantemente en movimiento y activa. Amante de su vocación y que quiere entregarse por los demás.

-¿Tiene tiempo para descansar?

-Yo diría que más bien descanso con poquito. Las horas que tengo las invierto en estar activa. Soy feliz con lo que hago aunque tenga pocas horas de sueño en muchas ocasiones.

-¿Frenó un poco el ritmo en el confinamiento?

-No tuve tiempo para descansar. Trabajé más que nunca. Todos los días hacía una cosa distinta. No podíamos dejar a los gaditanos solos en esos días tan difíciles. De hecho prescindí hasta de mi chofer por motivos de seguridad y cogía mi

coche a diario para venir a trabajar. Desde la delegación hemos tenido reuniones constantes en pro de los ciudadanos. Recuerdo aquello como una película. Todo estaba vacío, parecía que había caído una bomba. Pero mis obligaciones me hacían estar al pie del cañón por esta provincia.

-Vuelta a su vida. ¿Un pajarito me ha contado que jugó al baloncesto de pequeña?

-Sí. Jugué de pequeña en la liga de Jerez, es algo que poca gente sabe. Me gustaba mucho la NBA.

-¿Lo hacía de base quizás?

-Sí, de base.

-¿Y puede mencionar algún referente de entonces?

-En ese momento estaban Shaquille O'Neal, Jordan, Karl Malone...

-Su familia tiene relación con el mundo bodeguero, ¿no?

-Tengo familia por parte materna. Mis primos están muy involucrados en el sector desde jóvenes.

-Hablando de vinos, ¿Qué se debe hacer para volver a colocar el Jerez en el sitio que tuvo hace décadas?

-Es un tesoro que tenemos aquí. Desde los últimos años, las bodegas están haciendo un gran esfuerzo por impulsarlo y situar de nuevo en su lugar el vino de Jerez como marca y emblema de la zona. Es complicado volver a la fuerza de aquellos años, pero ahí están luchando los bodegueros. Sí me gustaría añadir algo, como enamorada de este vino y espero que muchos no se me enfaden: el Jerez debe beberse siempre en catavino. Cuando voy por Bajo Guía en Sanlúcar de Barrameda y veo vinos de Jerez en vasos que no son catavinos, pienso que el que lo ve no lo diferencia de otro tipo de vinos con similares texturas y

colores en la distancia. El catavino es un icono que se diferencia del resto y tenemos que apostar por él.

-También es conocido su impulso por la tauromaquia desde la Junta de Andalucía.

-Es algo que debemos defender en todas sus facetas. Esta es una provincia con esencia taurina. Por ejemplo, tenemos esa parte de la Janda con todas esas grandes ganaderías que están haciendo un esfuerzo enorme estos años difíciles por salir adelante. Tenemos que

impulsar ese sector que en Cádiz es tan importante.

-Y por ello han creado unos premios taurinos de la provincia de Cádiz...

-Creo que le van a dar un impulso enorme a la fiesta y por ello nuestra apuesta tan decidida. Cádiz es taurina por esencia. La tauromaquia la apoyamos desde la creación y la institucionalización de estos premios taurinos que suponen que los ganaderos, maestros, novilleros, aficionados y las entidades que



apoyan el toro adquieran mayor relieve, porque gracias a estos reconocimientos que hoy presentamos vamos a dar visibilidad a la gente que se bate el cobre en defensa del sector taurino en la provincia de Cádiz. El próximo mes de octubre serán entregados.

-Ha pasado por muchos lugares, pero ¿Qué quiere ser de mayor en la política?

-Quiero ser buena persona, eso es lo fundamental. Seguir aprendiendo día a día de los que me rodean. Seguir siendo feliz con lo que hago.

-¿Compartirá esta entrevista en sus redes?

-Por supuesto que sí.

-Lo pregunto porque es una política muy activa en este campo.

-Tiene una parte muy positiva y te permite conocer bien a la persona, también tiene otra más de frivolidad según como comunicas, pero ahí ya demuestra cada uno como es y cómo la quieres utilizar. También por otro lado es una fuente de información. Es verdad que yo llevo mis redes sociales, todas. Nadie me escribe un texto, nadie me da la idea. Llevo las redes sociales como he ido aprendiendo a lo largo de los años y como yo quiero. El número de seguidores que tengo son los que son en

función a lo que me he dedicado a ellas.

-¿Qué le pide al futuro?

-Salud lo principal y también sigamos cultivándonos y aprendiendo de la gente que tenemos alrededor. Que sigamos aprovechando las buenas energías de las personas para seguir creciendo y poder ser feliz. Soy una mujer apasionada de la vida. A todo le saco jugo. Para ser un buen profesional, tienes que ser feliz. Eso hay que decírselo a la gente. No podemos estar ensimismados en la bronca y en la envidia. ●



CLÍNICA MARÍA AUXILIADORA

CLÍNICA MARÍA AUXILIADORA

(C/Dr. Relimpio,4. 41003. Sevilla. Tel. 954 540 613 / 655 84 24 69 Dr. Miguel Aragón)
(C/Maritorija 13. 41400. Écija, Sevilla. Tel. 955 902 840/ 645 981 817. Dra. Maria Jose Freire Pérez)

Con el aval de ser LA CLINICA médico-estético que más tratamientos Thermage ha realizado en Andalucía en los últimos 17 años. La clínica ofrece un amplio y sólido *expertise* en tratamientos aplicando esta puntera tecnología, que se cuenta entre las más recomendadas por sus doctores dentro de su extenso menú de soluciones médicas anti-envejecimiento.



¿Qué destacarían de esta tecnología? <<Es un sistema que ofrece una gran seguridad tanto para el paciente, como para el médico, siempre que el profesional cuente con una avalada experiencia y formación. Nos parece importante señalar que el paciente puede realizar una vida totalmente normal inmediatamente después del tratamiento>>.

¿Qué diría que distingue Thermage de otros equipos <<Thermage es un sistema totalmente fiable y ofrece una capacidad única de adaptación a las características de la piel de cada paciente. **REQUIERE una sola sesión.**

Además, teniendo en cuenta que durante toda la carrera profesional de los doctores han tenido como criterio clave **no cambiar jamás el rostro de una persona sino centrarse en reposicionar los tejidos que con el tiempo se han desplazado** por efecto de la elongación del colágeno y de la gravedad; tienen muy claro que la flacidez es el inicio de todo inestetismo y esto hace que el criterio hayan sido siempre priorizar la inversión en tecnologías centradas en dicho aspecto. **Thermage es de los pocos equipos que han prevalecido y seguirá prevaleciendo en todos los continentes. Siendo el tratamiento VIP.>>. Permite la demarcación del óvalo facial. Reposición de los tejidos, marcación ángulo mandibular, pómulos, cuello y rejuvenecimiento periorcular.**

onda Revolucionarias ondas
Coolwaves™



- ✓ Remodelación corporal
- ✓ Grasa localizada
- ✓ Celulitis
- ✓ Tensado de la piel
- ✓ Reafirmación

ACABA CON LA CELULITIS y FLACIDEZ CORPORAL

**Microondas Inteligentes y perfeccionadas,
excepcional en todas las aplicaciones de
remodelación corporal**

**Utilizando la máxima potencia
hasta ahora existente.**

**No te pierdas promociones exclusivas durante
el mes de agosto en todos los tratamientos
faciales y corporales (excepto cirugías).
Coge tu cita!**

ORIA ARQUITECTOS

UNA MARCA DE ÉXITO INTERNACIONAL

“MARBELLA ES UNA MARCA MUNDIAL SIN NECESIDAD DE QUE HAYA SIDO RECONOCIDA OFICIALMENTE”

TEXTO: JAVIER COMAS

Hace 50 años, el gran Eduardo Oria dio vida al que hoy es uno de los estudios de arquitectos más prestigiosos de España. Una empresa que ahora es sinónimo de vanguardia y que se ha afianzado como una de las grandes de su sector. Desde su involucración con el cliente promoviendo los proyectos hasta su clara faceta empresarial. Más de mil proyectos que suman más de 2 millones de metros cuadrados edificados por todo el mundo lo avalan. Escaparate charla con Eduardo padre e hijo, que acaba de coger un relevo cargado que viene cargado de éxitos.





-¿Cómo nació este estudio de arquitectura?

La idea nació en 1963 en la Escuela Nacional de Arquitectura de Río de Janeiro donde tuve noticia de la incipiente Costa del Sol a través de un compañero que había estado allí. En aquel momento, la arquitectura mundial estaba centrada en Japón, Dinamarca y Brasil. Fue cuando se hizo Brasilia y sucedió como un acontecimiento mundial. Este compañero mío vino un día y me dijo: “He estado en tu tierra, España, en un sitio increíble que se llamaba Torremolinos”. Me propuse que en la primera ocasión que tuviera volvería a España y ver aquel sitio que nunca había visto antes. En el 69 vine a la Costa del Sol y la conocí. La costa es un agujero negro y el que se acerca la absorbe y no sale.

Desmonté un estudio que tenía en Valencia y me vine. Era un ambiente muy divertido: playa, deporte... Había un futuro de trabajo que se olía y era magnífico. Felizmente, como era un bicho raro que venía de Brasil, empezó a lloverme trabajo. Los inicios no pudieron ser más fáciles. Hasta ahora no ha faltado trabajado, habían desdoblado la carretera y estaba de

moda toda esa zona que luego empezó a moverse con la paternidad de Hohenlohe. He hecho tantas obras desde hace años que ya no las encuentro de tanto que ha cambiado el entorno.

Alfonso Hohenlohe, que tenía una visión muy clara de

futuro, me dijo una vez que “el mundo se movía hacia occidente”. Vamos buscando siempre la luz. Marbella ha sido y es un referente mundial. Hay muchos sitios donde hemos estado que conocen este lugar y no han oído hablar de Valencia o Sevilla, por ejemplo. Es un punto de referencia.

-¿Qué le ha dado Marbella a Oria?

-Significa lo mismo que para todo el mundo. Es una marca de referencia. Cuando haces un proyecto, pones Marbella por delante. Es una marca mundial que, sin necesidad de que haya sido reconocida oficialmente, lo es oficiosamente en el mundo





entero, Nos ha dado esa proyección que tiene el estudio y esa posibilidad de trabajar.

-¿Queda algo por hacer en la Costa del Sol?

-He vivido en la costa muchas crisis. Siempre ha dado la impresión de que la costa se acaba, de que está todo masificado. Pasa la crisis y la costa vuelve a surgir y pensamos que es indestructible. Coge un dron y verás que está por empezar, pero hay que tener mucho cuidado de cómo se sigue construyendo y cómo debemos aprender de los errores. Todo eso va a condicionar cómo se seguirá construyendo en la costa. Ahí las autoridades tienen una enorme responsabilidad. Si no hay saneamiento, aguas o jardines, no hay costa del Sol. La gente no solo viene buscando el ocio nocturno, sino la calidad de vida. Tenemos una legislación muy restrictiva al mar y los puertos deportivos dan mucha vida. Sin embargo, ¿desde cuándo no se hace uno nuevo en la Costa del Sol? Ahí entra la responsabilidad del arquitecto. Muchas veces se

ve presionado por el promotor y también tenemos que comunicar que una buena arquitectura es una buena inversión. Somos los abogados de los clientes y promotores en este ámbito. Al final, tenemos que estar a la altura

-¿Cuáles han sido los trabajos más destacados de su carrera?

Todos son igualmente queridos. No se quiere a un hijo más que a otro, pero destacamos Puerto Marina Benalmádena. Fue una idea pionera de un alcalde. Nos dijo que quien construyera el puerto tendría derecho a ser propietario de lo que se hiciera encima de las construcciones". Fue un puerto que se empezó, abandonó y se retomó. Se llama Puerto Marina porque el director general de costas trazó una raya y dijo: "De aquí para adelante es puerto y de aquí para atrás es marina". Fue el último de este estilo que se ha hecho en España en el que la gente es propietaria. Ahora eso está absolutamente prohibido. Fue muy difícil porque había que ganar terreno al mar.

Lo retomó hace muchos años un banco holandés que no sabía ni dónde estaba la zona. Lo que se había invertido en el puerto fue generando intereses y la operación inmobiliaria fue prácticamente inviable. Tuvimos la suerte de que nos mandara un director general desde Holanda, Mark Farber, y consiguió sacar el proyecto para adelante. Trabajamos juntos codo a codo desde el inicio cuando empezamos a ganar terreno al mar. Lo que se ve hoy en día ha sido mucho más fácil de lo que no se ve. Hay un saneamiento importante. Mark decía: "Quiero una arquitectura diferente para que se reconozca en todo el mundo. Decidimos hacer una cosa distinta. Hay a quien le gusta y a quien no le gusta. Ha sido una aventura muy interesante. Si te fijas, cada detalle de cada pedacito del puerto es diferente. El equipo que lo hizo, el de ferroviario, se integró tanto con la arquitectura que los albañiles me pedían trabajar fuera de hora. No hay dos chimeneas iguales. Nunca hemos construido unos



150.000 m² de obras y no hemos tirado ni una sola pared. Ha sido una aventura divertidísima. Ha sido difícil por su rareza, dificultad y precio, pero que ha salido tan bien.

-Hablando de Puerto Marina, ¿cuánta gente trabajó en aquello?

-Más de 500 personas han trabajado. Lo hicieron hasta submarinistas para ver cómo estaban los fondos. Por seguridad- quisimos que fuera roca lo que se fuera rellenando.

-¿En qué lugares del mundo han trabajado?

-Brasil, Francia, México, Holanda...En Brasil trabajamos en el Ministerio de Cultura de Río de Janeiro y en una fábrica de plásticos en Sao Paulo. Fueron dos de los primeros trabajos que hice con un compañero mío de la carrera. Fue en 1959 y seguimos siendo amigos y nos llamamos constantemente. Todos los años nos reunimos en un punto del mundo, normalmente en París. En Francia estuve haciendo una consultoría importante con el grupo Espada para un puerto en la Costa Azul. Son de los constructores de puerto más importantes de Europa. En Holanda hemos trabajado en Rotterdam haciendo consultorías y trabajos. En México estuve con Alfonso Hohenlohe en una casa maravillosa, en los Cabos, Baja California. Allí, con el embajador de la UE en México, estuvimos haciendo un estudio muy importante de puertos deportivos. Desde la Giganta, Puerto Escondido, San José del Cabo...

-¿Cuál es el éxito de su marca?

El éxito es terminar de construir un proyecto y seguir siendo amigo del cliente. Has estado en tiempo, precio, calidad y en servicio. Eso es lo que

se exige a un profesional. Eso es lo que estamos procurando mantener. Mi hijo está perfectamente integrado en ello.

-Como experto analice lo siguiente: ¿Cómo ha cambiado la arquitectura en España en estos últimos cincuenta años?

-La arquitectura española ha sido muy buena a lo largo de la historia. Cambia como cambia la sociedad, no la ilusión de los nuevos arquitectos en crear algo nuevo. También las formas y los materiales; la cáscara es diferente pero la esencia es la misma si el creador es honesto.

-¿Cuál es el secreto de la buena arquitectura?

Creo que la buena arquitectura no tiene secretos. El que la ve, el que la vive, el que la disfruta; lo nota sin tener que explicarlo.

-¿Qué corrientes de arquitectura destacan en estos momentos?

Hay una búsqueda desesperada para expresar lo que la Gran Herramienta ofrece: el súper ordenador. Estoy convencido de esto se calmará y la arquitectura volverá a servir al hombre y no a su vanidad.

-¿Qué queda por hacer en los próximos 50 años?

-Estamos en los 50 +1. Ahora, a Eduardo hijo le quedarán los 100 + dos. Ahora los proyectos son diferentes y queremos seguir con ese amor a la arquitectura. La vida es adaptarse como empresa, ir acorde a los tiempos y saber qué nuevas maneras hay de hacer arquitectura y empresa. Queremos seguir adelante estos nuevos 50 años. ●

JOSÉ MARÍA PEMÁN HIJO

“KICHI ME DIJO UN DÍA: ‘PARA MÍ SU PADRE ES EL MEJOR EMBAJADOR QUE HA DADO CÁDIZ’”

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS

Nació en el 38, la Guerra tocaba a su fin y su padre tenía ya 41 años. José María Pemán Domecq repasa gran parte de la vida y obra de su padre: uno de los grandes literatos de la historia moderna de España e hijo de su tiempo que hoy aparece marcado por los que solo miran el presente con ojos del pasado. Con recuerdos al Cádiz de posguerra y a la España del hambre, con la memoria privilegiada que el entrevistado guarda desde su niñez, la Revista Escaparate analiza en esta entrevista la figura de José María Pemán 40 años después de su muerte de la mano de su hijo.



-¿Orgullosa de ser Pemán?

-Claro que sí. Para mí es un orgullo y me da más satisfacciones que insatisfacciones. El tener un apellido tan conocido no puede pasar desapercibido

-Y Domecq por su madre...

-Mi padre vivió toda la vida en Cádiz pero él heredó por parte de su abuelo una villa en Jerez de la Frontera por la carrera de Trebujena. Se llamaba Cerro Nuevo. Pasaba temporadas en la casa esa y después en Cádiz. Ahí aprovechaba para leer y escribir. Entonces, en esa finca, como ejercicio le gustaba dar paseos a caballo y da la casualidad que la familia Domecq, don Pedro el marqués, tenía una finca cerca donde él la tenía y como él paseaba a caballo, en uno de ellos conoció a su mujer. Se enamoró, se llamaba María del Carmen Domecq, al final se casaron en Jerez. Era mi madre.

-¿Qué recuerda de su padre?



-Soy persona que tiene buena memoria. Lo recuerdo desde que tenía 3 años. Recuerdo a mi padre muy metido en su trabajo. Su vocación era la de escribir. Lo hacía todas las mañanas. Desde que nació, él ya tenía 41. A pesar de que estaba siempre muy ocupado, le encantaba la familia. Cuando ya era más mayor ya podía comer en la casa de San Antonio 14 en Cádiz. Fui el único que nació en esa casa. Precisamente, en el año 33 que no había nacido, él estrenó en Madrid una obra de teatro. Fue la

primera que escribió y la que más repercusión mundial tuvo: 'El Divino impaciente'. Esa fue una obra en unos momentos difíciles para España. Se estaba viendo venir que iba a ver una confrontación. La izquierda republicana estaba atacando mucho. En esa crispación que había, un empresario de teatro que era hermano de Herrera Oria le dijo a mi padre: "A ver si es capaz de hacer una obra de teatro. Nos gustaría que fuera sobre un santo para contrarrestar el ambiente anti-religioso que se estaba viviendo





José María Pemán con Don Juan de Borbón



José María Pemán con el Rey Don Juan Carlos

por parte de la República. Eligió la vida de San Francisco Javier. Tuvo el atrevimiento de hacerla en verso. Salió redonda. Los versos son una maravilla y tuvo un éxito aplastante. Se estrenó en Madrid en el teatro Beatriz, fue traducida a varios idiomas y se interpretó hasta en Japón.

-¿Cómo era su trato?

-En mi infancia yo iba al mismo colegio donde se educó, en san Felipe Neri. A las horas de las comidas, era muy simpático e interesante. Me ayudaba en cosas que no entendía del bachillerato. Siempre me atendió con todo el cariño. A pesar de todo, cuando era joven, era deportista. Jugaba bastante bien al tenis. Cuando lo conocí era más mayor. Lo veía poco porque viajaba mucho. Tenía muchas demandas de conferencias por toda Europa e Hispanoamérica. También tenía que ir mucho a Madrid por ser presidente de la Real Academia española. Se estrenaron muchas obras en Argentina donde era muy conocido.

-¿Recuerda algún viaje con él?

-A los viajes le acompañara su mujer cuando vivía. Se quedó viudo en el 69. Algunas veces invitaba a que fuéramos alguno de los hijos. Tuve la suerte de que me eligió para que le acompañara junto con Luis María Ansón. Fue designado por el ABC como corresponsal para ir a Jordania. Estuvimos en la visita de enero de 1964 de Pablo VI. Fue un viaje muy interesante donde conocí con él los santos lugares. Como momento especial recuerdo cuando fuimos a ver al Papa que iba a la orilla del lago Tiberiades. Alguien le comentó al Papa: "Mire, ahí estaba José María Pemán". Lo conocía. Se interesó en saludarlo. Cuando lo hizo, pidió que le dieran una medalla que habían acuñado conmemorativa de ese viaje. El Santo Padre se agachó. la metió en la orilla, la bendijo y se la regaló.

-En ABC estaba gran parte de la vida y las inquietudes de su padre...



CLÍNICA PASTOR
CENTRO DENTAL AVANZADO

www.clinicadentalpastor.com



C/ 8 de marzo, 39 · 41006 · Sevilla



MICROENDODONCIA · ODONTOLOGÍA MÍNIMAMENTE INVASIVA · PRÓTESIS · IMPLANTES
ODONTOPEDIATRÍA · ORTODONCIA · PERIODONCIA · CIRUGÍA · BLANQUEAMIENTO

*Salvamos
dientes* ^{tus}

CITA PREVIA

· 955 344 390 ·

· 622 282 571 ·

NO SOMOS FRANQUICIA



-No había los adelantos técnicos de ahora. Era enormemente impaciente. Cuando veía oportuno que había sucedido algo, inmediatamente eso lo plas-maba en un artículo. Ahora lo hubiera mandado rápido. Él tenía siempre la prisa de que al día siguiente lo publicaran en la tercera página. Siempre lo recuerdo dictando por teléfono al ABC el artículo para que inmediatamente saliera. Estábamos todavía en la época después de la guerra y en la que España tenía escasez de todo. Una de las cosas que recuerdo era que par a hablar con Madrid había que poner conferencia. Le decían: "Hay seis horas de retraso". Él tenía influencia en la telefónica y le ponía la conferencia un poco antes.

-Ha hablado antes de los tiempos de la guerra. Usted nació en sus últimos compases pero su padre la sufrió en primera persona. ¿Qué le contaba?

-Ahora que estamos con este gobierno de izquierdas, sobre todo el ayuntamiento de Cádiz, hay un fenómeno que me produce indignación. Él durante la guerra

conocía a Primo de Rivera y, de cajón, él era un profundo católico, monárquico acérrimo, liberal... La izquierda republicana pinta ahora que los malos fueron los que ganaron la guerra y ninguno era una hermanita de la caridad. Pero quemaron las iglesias, los conventos... ¿Qué iba a querer por su ideología? Luchar porque su país recobrar la normalidad y el orden. Él no fue el frente a pegar tiros, Franco le pidió que se metiera en la Junta de Burgos. Con su pluma y palabra, combatió a la ideología que estaba llevando a España al desastre. Eso era lo propio de la guerra. Una vez terminada la guerra, donde pidió que lo quitaran de la Junta de Burgos, fue totalmente contrario a que siguiera franco. Se tenían mucho respeto. En muchas ocasiones se citó con él y le pedía por favor que reinstaurará la monarquía. Nos contaba después esas visitas. Un día le dijo: "Mire Pemán, no sea usted tan impaciente, yo soy tan monárquico como usted y le aseguro que cuando ya no esté en España, habrá un rey. Pero ahora, Pemán, a los españoles no se les

puede dejar solos". Al final se murió en la cama como sabemos.

-También tenía amistad con Juan de Borbón...

-Junto con Doña María de las Mercedes fueron mis padrinos de mi bautizo. Se entrevistó muchas veces con Juan de Borbón. Hubo que saltarse el orden dinástico. Franco no quería saber nada de Don Juan porque había hecho un manifiesto contrario. Si queríamos la monarquía, había que abdicar en su hijo. Gracias a eso, Franco todavía en vida nombro sucesor a Don Juan Carlos. Se murió y fue inmediato. Doy muchas gracias en eso a Suarez. Fue un hombre muy importante en esa transición. A parte de que se instaurara la monarquía, se consiguió el consenso y la concordia entre todos los españoles con la promulgación de la Constitución de 1978.

-Volviendo al presente, ¿qué opina de todo lo que está pasando en España?

-Al hilo de lo que digo de la Constitución, lo que está pasando una cosa clara, hubo un nefasto presidente: Zapatero. Se le ocurrió inventar la ley de la Memoria Histórica. Es una ley muy difícil de aplicar. No se tiene en cuenta que en España existieron los dos bandos. Parece que los malos solo fueron los nacionales.

-¿Y con la retirada de la placa en Cádiz?

-Lo que ha pasado ahora en Cádiz no es más que el producto de utilizar la ley de la Memoria Histórica bajo el prisma de la falta de resignación por haber sido los perdedores y por el odio a los que habían ganado. Eso no



lo perdonan. El poner en práctica esto intentando borrar el pasado es tirar un dardo envenenado al espíritu de la concordia y paz que reflejó la Constitución de 1978. Así es como yo lo veo. Dejarse guiar por ese sentimiento de odio y rencor, a la larga no llegará a ningún lado porque entiendo que la justicia y la verdad es lo que triunfa. Estoy convencido que lo que han hecho es una injusticia. Solo han contemplado una época muy corta: la de la confrontación, no su historia. Todo lo que hizo mi padre por este país perdonando a los contrarios, influyendo en el gobierno para que pudieran venir a España exiliados... Fue un hombre de concordia y de paz.

-¿Hasta dónde llegó por alcanzar ese espíritu de concordia y paz?

-Para mí, lo más importante de mi padre es ese espíritu de concordia y paz para todos los que han acudido a él. Ayudó a todos. Hizo muchas cosas importantes por Cádiz y España. Quiero destacar la última visita que hizo el

Rey Felipe a Cádiz con motivo de la fundación del Diario de Cádiz. Estaba Kichi. En los postres estaba con un sobrino mío: Manuel Guerrero. Nos levantamos a fumar un cigarro y se levantó Kichi. Mi sobrino me lo presentó. Cuando le dije que era José María Pemán hijo, ese hombre se deshizo en alabanzas. Eran y son muy del Nazareno ambos. Me dijo con sinceridad: "Su padre es un gran literato. Para mí su padre es el mejor embajador que ha dado Cádiz para que se conozca esta ciudad en todo el mundo". Son palabras tuyas textuales. Las cosas que pasan son de partido porque no tienen más remedio de vivir con esa confrontación para seguir en su puesto.

-¿Y después de la retirada de la placa ha vuelto a encontrárselo?

-No lo he visto y estaría deseando algún día podérmelo encontrar. Si me lo encontrará le recordaría a Kichi que en la vida hay que saber perdonar y vivir con la concordia. Le recordaría como mi padre en unos

carnavales antes de morir fue Alberti disfrazado de marinero a Cádiz.. Cuando se enteró que estaba en la plaza de san Antonio en el tablado, se fue corriendo y se dieron un abrazo. De ese abrazo se ha hablado mucho. Ese es un reflejo del espíritu de concordia que hay en España. Le diría a Kichi: vamos a olvidar y dame un abrazo como mi padre se lo dio a Alberti. Que el sucesor que venga vuelva a poner la placa. A la familia nos duele que haya sido tratado como un maleante.

-¿Qué es Pemán para Cádiz?

-Para Cádiz es una persona muy importante porque gracias a toda la obra literaria, todas las de teatro que hacían alusión a Cádiz, su poesía... hizo que Cádiz fuera una ciudad universal. Influyó mucho en el abrir a Cádiz al resto de España y el mundo. Al ser tan famoso, cosechaba influencia de mucho tipo y de todo se aprovechó a Cádiz. Por ejemplo, organizó los cursos de verano en la universidad de Cádiz donde vino gente muy importante.

-¿Y para España?

-Dicho no solamente por los ideólogos de derecha, sino de izquierdas; el mismo Umbral y otros que no son sospechosas de dar coba, que hablaban de verdad: "Como articulista, escrito, orador... ha sido lo mejor que ha tenido España en el siglo pasado". Hay quien se mete con la poesía. No digo que no todas fueran perfectas, pero fue un buen poeta y muchas son una maravilla.

-Hemos hablado de las bondades, pero ahora le pregunto por alguno de los momentos

complicados que vivió su padre estando Franco en el poder.

-Cuando lo destituyeron como presidente de la Real Academia Española, él había hecho un discurso alabando mucho a Calvo Sotelo y según Primo de Rivera no había ensalzado lo suficiente a él. Se originó un malentendido. Primo de Rivera lo quiso retar a duelo y tuvo que intervenir Franco y se hizo la paz. También, después, tuvo pequeñas complicaciones con la Guardia Civil. Como tenía esa ironía gaditana, en una ocasión, yendo a Madrid en coche le pusieron una multa al su chofer porque de repente apareció la pareja que estaba escondida. Lo cazaron por exceso de velocidad. Sabían que ahí picaba todo el mundo. A mi padre se le ocurrió la idea de poner un artículo en ABC donde hablaba de lo que le había pasado. Dijo que le había recordado a la época

de los maquis. La que se lio... Pues mandaron la Guardia Civil a casa.

-Recientemente la Junta de Andalucía le ha rendido un homenaje en el Oratorio de San Felipe de Cádiz.

-Fue muy bueno, muy bien llevado y todos hablaron muy bien. Quedé muy satisfecho. Estamos muy agradecidos a la Junta porque ha promovido este homenaje que no solo se queda en el ahí sino que quieren darle una continuidad y luchar para que el Ayuntamiento vuelva a reponer esa placa. Quieren hacer un homenaje todos los años en los que se vea la concordia de mi padre con Alberti. Luchar contra los que quieren borrar a mi padre del mapa. Que la gente pueda conocer quien fue y disfrutar leyendo sus escritos, teatro, oratorio, poesía y todo lo que hizo...

-Si se tuviera que quedar con un personaje histórico...

-Felipe II. Por todo lo que abarcó y lo que hizo.

-Con ese espíritu de ambición de Felipe II, ¿cómo ve España ahora?

-España ha ido bien hasta que vino la pandemia, por bastante buen camino y desgraciadamente, con el advenimiento de nuestro querido presidente, Pedro Sánchez, entre la pandemia y política de este hombre, ha dado un paso atrás muy importante. Muy difícil va a ser salir rápido de esta situación. Solo deseo que le quede poco tiempo y podamos tener otro gobierno que de verdad, sin decir tantas mentiras, trabaje y actúe para poder reconducir a España y llevarla a los momentos tan buenos que hemos vivido recientemente. ●

Carta de Don Juan de Borbón y Doña María de las Mercedes a José María Pemán a través de "Irene", amiga íntima de los dos, desde el exilio en Italia.

Fecha el 12 de marzo de 1938

"Un millón de gracias por tu larga carta que recibí ayer. Me apresuro en decirte que le puedes comunicar a Carmen y a José María Pemán que estamos encantados de ser padrinos y cuando él escriba ya la diremos quién viene a representarnos. Los chicos, gracias a Dios, muy bien. Pilar es ya de lo más divertida y traviesa y Juan Carlos empieza a sonreírse. Le hago todas las mañanas y las noches la señal de la cruz. Tengo un poco de paciencia con las fotos pues estoy esperando a que el chico engorde y luzca más. Estamos muy impresionados con lo del Baleares, ha sido espantoso. Por hoy me despido mandándote mil abrazos y cariño inmenso de tu María"



MACARENA GIRÁLDEZ

ARTISTA

“LA VIDA SIN MÚSICA ES UN CUERPO SIN OXÍGENO EN EL ALMA”

Sevillana y flamenca. Artista transversal y única. Macarena Giráldez ha presentado un nuevo trabajo titulado 'María Magdalena, Renacimiento'. Una obra que confirma sus capacidades y virtudes incontestables y con el que "revela su alma cantándole al mundo". Bajo el título de 'María Magdalena, Renacimiento' ha conformado un trabajo discográfico que reúne a grandes figuras del flamenco como El Pele, Pedro el Granaíno, Fran Cortés, Cristian Guerrero, Rubio de Pruna, Ricardo Miño, Antonio Reyes o Juan Habichuela Nieto. Escaparate conoce más detalles de su vida y obra paseando por las callejuelas de su vida



-¿Cómo nace este nuevo disco 'María Magdalena Renacimiento'?

-Nace desde lo más profundo de mis adentros, de muchas noches de sonrisas y otras de lágrimas, reencontrándome conmigo misma y con mi niñez...

Y un día me levante y sentí que Dios me decía un propósito y un nuevo camino, espiritualmente hablando...

-¿Hasta qué punto ha sido importante la figura de María Magdalena para usted?

-Ha sido importante desde los 5 años... Desde ese día que mi madre me llevó por primera vez a la iglesia de San Julián (hermandad de la hiniesta de Sevilla) y vi su imagen... Me enamore de esa energía de amor que desprendía y empecé a llevarle velas, flores y



hasta cartas con esa edad, siempre sentí un vínculo muy especial con la bien amada y apóstol de apóstoles de Jesús de Nazaret.

-Volviendo a la artista, ¿cómo nació su amor por la música?

-Mi amor nació, desde el vientre de mi madre... Ella me ponía Pastora Niña de los Peines, Manolo Caracol, Camarón, entre otros genios (me contaba). Desde pequeña viví y crecí entre grandes figuras de la música y del arte. Era algo habitual en casa y siempre supe que humildemente quería respirar ese oxígeno del arte en mis venas, además de dedicarme con todo el respeto del mundo y admiración.

-¿Qué es el flamenco en su vida?

-El flamenco es mi cuna, mis ancestros mi sangre y mi grito del alma... Desde el vientre de mi madre. Aunque yo ahora hago una música más espiritual, el flamenco va en mi piel siempre.

-¿Qué artistas han sido sus referentes y por qué?

-Mis artistas referentes han sido, primeramente, mi madre Carmen Giráldez. Era Sevilla hasta en sus andares. Después, Lola Flores, artista de artistas (mi madrina de bautismo), Lole y Manuel, son la más pura sensibilidad y la poesía hecha voz y guitarra. También Pastora Niña de los Peines, la cantaora para mi más completa de todos los tiempos; Manolo Caracol, el genio de la escena en el fla-

menco; Concha Velasco (mi madrina artística) por su verdad como actriz, Paloma San Basilio, para mí la reina de los musicales; Camarón, un ser de luz irrepetible que emanaba a Dios en su garganta... y, por supuesto, mi maestro de teatro Salvador Távora al que hecho mucho de menos y del que aprendí el trabajo constante y la disciplina en un escenario y en el arte.

-A lo largo de su vida, ¿qué trabajo le ha marcado por encima del resto?

- Ser la voz de la banda sonora de la película Yerma de Pilar Távora junto con la sinfónica de Sevilla. Ahí empezó un antes y un después para sentir el camino de mi carrera como una actriz que expresa su alma más teatral cantando. . Así también me lo decía mi maestro Távora

-Después de este trabajo, ¿qué otros proyectos tiene en mente?

-Mi proyecto ahora mismo es seguir luchando y aprendiendo cada día para seguir llevando este mensaje de María Magdalena al mundo. Soy y seré siempre una aprendiz eterna.

-La vida sin música es...

-Un cuerpo sin oxígeno en el alma. ●



EL PALACIO DE LA MARQUESA DE POZA

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

En el corazón de Sanlúcar de Barrameda se guarda un trozo de historia de uno de los ducados más importantes de España. Tesoros del Infantado que se mezclan con el gusto actual de una señora de vanguardia y el siglo XXI.



Doña Ymelda Moreno de Arteaga, Marquesa de Poza, abre sus puertas a Escaparate su casa palacio de la Plaza de la Salle, antigua del Pradillo. Construida en 1630, fue un antiguo hospicio de niños huérfanos que ha sufrido muchas transformaciones hasta la fecha. El conjunto se completa desde siglos con una iglesia que forma parte de un edificio que está al lado.

Como señala la marquesa, “a lo largo de los años, la propiedad fue de los Manjón como otras que hay en la plaza.” Recuerda que su “amor por la Andalucía profunda y por Jerez, “donde veranaba en casa de mis abuelos y luego de mis padres”, le hicieron volver a esta tierra. “Cuando falleció mi padre quería seguir por aquí. Como mis hijos estaban en edad de salir, me fui a Vista Hermosa. En una urbanización me aburría”. Entonces, señala que de joven “venía mucho a Sanlúcar porque mi abuela y la de Luisa Isabel Medina Sidonia eran hermanas. Eran de Santander, hijas del conde de la Mortera. Él estuvo en la Guerra de Cuba y ganó mucho dinero. ‘Amablemente’ nos lo quitó Fidel Castro en 1959. El abuelo era muy amigo de Infante Don Alfonso y conspiraban juntos para ver si volvía la Monarquía con Don Juan”.

Así, “un día que estaba dando una vuelta por Sanlúcar estando aún en Vista Hermosa, vi que se estaba restaurando aún el convento de la Victoria, que era de los frailes Mínimos, y estaban haciendo apartamentos con las celdas. Me compré una de la galería alta junto con una amiga mía colombiana que decía que esto se parecía mucho a Carta-





gena de Indias. Empecé por ahí, no vine del todo. Entonces mi hija, que fue azafata de la Expo 92, venía los fines de semana cuando le daban libre. Como ya fueron mis hijos haciendo su vida, un día me llamaron para proponerme comprarme la casa del Puerto de Santa María. Le dije que sí y me vine corriendo para esta casa”. Hasta hoy.

El espacio, que fue adquirido en 1996 “estaba muy derruido”, apunta la marquesa. Todo ha sido decorado con un leit motiv de celosía. “Para el patio, pensamos el arquitecto Manolo Barbadillo, que me hizo la obra maravillosamente, y yo, que lo ideal sería reproducir la estructura de la fachada y recolocar esos restos que acompañan hermosas esculturas y hasta una pajarera de





finales del siglo XIX comprada en el rastillo de Madrid”.

La casa se completa con salón abajo, un comedor y el patio ajardinado con la alberca. En el plano decorativo, “la casa tiene cosas antiguas porque su abuelo, el Duque del Infantado, era un gran coleccionista de arte. Después de la Primera Guerra Mundial, se fue con Lázaro Galdeano por Europa a comprar lotes de antigüedades. Aquí hay cosas del Palacio de Lazcano que me tocaron: arcón de San Antonio, puertas, armarios,... He procurado ambientarlo en estilo antiguo y unos ebanistas fantásticos de Sanlúcar me completaron unas puertas con unos centros barrocos que venían de los desvanes de mi abuelo”.

La casa se completa con cuadros contemporáneos de primera fila con nombres como los de Carmen Laffón y con cerámica realizada por la propia marquesa. ●



EL ESPECTÁCULO QUE FASCINÓ A SPIELBERG Y AGNELLI

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

Sanlúcar vive con emoción el regreso de sus Carreras de Caballos que acaban de cumplir 175 años, un espectáculo sin igual en el mundo que una la fuerza del caballo pura sangre ante uno de los atardeceres más hermosos de Andalucía.



Corría el año 1845 y la desembocadura del río Guadalquivir, el viejo Betis de los romanos, veía el nacimiento de uno de los espectáculos más asombrosos del mundo. 175 años después, Sanlúcar de Barrameda cuenta con las Carreras de Caballos más antiguas del Turf nacional que hoy son bandera de la hípica internacional.

La propia belleza de un pueblo con siglos de historia se une al singular entorno del Parque Nacional de Doñana con playas, marismas y toda clase de encantos gastronómicos que han hecho de esta fiesta un evento imprescindible del calendario. Esto ha hecho que personalidades y empresarios durante décadas se hayan sentido atraídos por este evento que hoy coordina su presidente Rafael Hidalgo García de Velasco desde

la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda que se fundó con este prólogo firmado en noviembre de 1845:

"En la ciudad de Sanlúcar de Barrameda en el día 20 del mes de septiembre del año 1845, reunidos los Sres. D. Ramón Larraz, Conde de Monteaugudo, D. José M. de Pastrana, D. José M. Lacave, D. Tomás Woulfe, D. Rufino de Eguino, D. Mariano Nogués, D. Fernando Gómez de Barreda y Torres, D. José Manuel de Molina, D. Francisco Javier Leonar, D. Pedro Carrere, D. Antonio de Ambrosy, D. Juan N. Colón, D. Santiago de Luchi y D. Pedro Castelló; Se acordó formar una Sociedad que bajo el título de SOCIEDAD DE CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR DE



BARRAMEDA, fomento la raza caballar andaluza cuyo interesante ramo, es de conocida utilidad para la agricultura de este país. Para ello se formaron unos estatutos que elevándolos al conocimiento del Sr. Jefe Superior Político de esta Provincia, se sirviese dar su aprobación. Formados y dirigidos por

medio del Sr. Alcalde de esta ciudad, fueron aprobados por la autoridad superior de la provincia en 22 de octubre último. En sesión celebrada en 31 del mismo, se instaló la sociedad y se acordó la impresión de los siguientes estatutos o reglamento".

Miguel Sánchez Delage, presidente de honor

Con el ímpetu de los años y el amor por su tierra, Escaparate charla entre botas de Manzanilla de La Gitana con el presidente de honor de esta sociedad que es emblema de Andalucía, institución sanluqueña y gran conocedor de esta fiesta. Miguel Sánchez Delage desgrana cada palmo e inquietudes de esta celebración que presidió durante años y que es un referente único en el mundo.

El propio Sánchez Delage señala que "antes que nada, no podemos olvidar que esta es una fiesta del caballo y dentro del caballo pura sangre inglés, que ya de por sí es un espectáculo, está unido a un hipódromo natural único en el mundo. Desde hace más de 30 años, y ahora con la presencia como presidente de Rafael Hidalgo, esta fiesta continúa yendo a Fitur y comprobamos no hay nada parecido en el mundo".

Su escenario es el otro diamante en bruto: "Si este hipódromo está regado por el padre Betis, aquel que alguien dijo 'aquel de las finas y doradas arenas al final de la caída del sol y con Doñana de





fondo', todo esto sigue siendo evidentemente único. Además, si a aquello le unes la influencia total de un pueblo completo...”, apunta Delage.

En boca de todos

La proyección internacional fue aumentando con los años. El presidente de honor argumenta a Escarparate que “durante muchos años la prensa terminó por catalogarlo como ‘el mayor espectáculo de las playas del sur’. Ese es el boca a boca que ellos mismo se han encargado de comunicar por el mundo”.

Delage tira de recuerdos y momentos vividos. Personalidades de todo tipo que han puesto en Sanlúcar su foco y que han elevado este evento a cotas inimaginables décadas atrás: “Recuerdo a Hohenlohe, que montó una cuadra y ganó un buen premio. Él mismo traía mucha gente. Una vez trajo al histórico dueño de Fiat, a Agnelli y aterrizó en un helicóptero. Iba yo acompañándolo y cuando vio aquello me dijo: ‘Le piu mai bello’. Habrá conocido Agnelli cosas lindas por el mundo...”.

Del mismo modo, Delage destaca la fuerza empresarial de este evento, donde “CEOs de grandes patrocinadores internacionales han venido: Cepsa, Telefónica o Heineken,... que sigue estando. Son multinacionales que despliegan no solamente una labor de publicidad, sino de marketing, relaciones humanas,



premios, incentivos...”. Por ello, apunta que “cuando hay un año que se hace un ‘Gran Premio Cepesa’ o un ‘Gran Premio Telefónica’, durante un par de días hay mucha gente especial viviendo en Sanlúcar”.

Esa fuerza se aumenta con el boca a boca y los comentarios de expertos fuera de los límites de la bella ciudad marinera. Delage asegura que “de las carreras han hablado bondades revistas super especializadas y, en general, el propio Splieberg cuando estuvo aquí en Trebujena rodando ‘El imperio del Sol’, vino a grabar algunas tomas que testimoniaron la belleza plástica y de gran colorido que tiene este espectáculo”. Pero es por el éxito de “Un pueblo entero volcado y entregado a ello durante 175 años. Un pueblo que espera deseoso la llegada de los pura sangre a la playa”, remata Delage.

Volviendo a historias vividas, el presidente de honor rememora de nuevo cuando “Hohenlohe venía cada año con un gran grupo de gente con proyección internacional y muy influyente. Eso cada año lo notábamos”. Recuerda que “en 1992 hicimos muchas migas con Manuel Olivencia, el último comisario de la Expo 92 que puso un gran premio en Sanlúcar. Él vino durante algunos años y entonces me pidió conocer la fiesta social, la que se monta después en los palcos. Me acompañaron a los visita de los palcos Manuel Olivencia, Agneli y Honhenlohe. Fuimos recorriendo palco por palco, ahí conocí al selecto público que allí se congrega. Don Manuel no paraba de saludar a gente importante que venían expresamente desde Córdoba, Sevilla, Marbella o Sotogrande”.

Una vida entregada a los caballos

Pero Miguel Sánchez Delage ha destacado por una vida volcada con las Carreras de Sanlúcar. Escaparate repasa sus hitos “que se unen a los actuales de Rafael”, como el propio Delage apunta, porque “siempre diré que las carreras no hace falta venderlas, te las compran”. Aquí, Sánchez “destaca la labor de un inteligente alcalde que quizás, en contra de buena parte de su equipo de gobierno, lo vio claro y apostó por aquello: José Luis Medina Lapieza”. Todo mezclado con “la ilusión de un sanluqueño, entonces de 30 años, apoyado por todo que te he dicho y por mi mujer junto a los cuatro hijos que estábamos criando”.

Sánchez Delage es historia viva de esta celebración y forma parte indisoluble de los 175 años de vida que ha alcanzado esta prueba y que son sinónimo de “la consolidación de un gran espectáculo”. Un año “de alegría pero con sabor agridulce ya que Rafael Hidalgo y el equipo de trabajo que lidera Hermenegildo Mergelina no han podido disfrutar de esa labor que ya tenían realizada”. Pero no duda en pedir a “historiadores, antropólogos, sociólogos y sobre todo, estudiosos de la fiesta en el sentido más amplio”, que contesten a la pregunta del éxito en estos casi dos siglos de vida.






Parafraseando a Valle Inclán, el propio Miguel Sánchez Delage es claro: “Un pueblo lleno de tradición está lleno de futuro”. Todo en una Sanlúcar de Barrameda que sigue mirando con nostalgia al Guadalquivir y al paraíso donde vive atrapada porque “Sanlúcar sin las carreras seguiría siendo Sanlúcar. Aún sin ellas, v Sanlúcar es mucho Sanlúcar, pero Sanlúcar siempre será lo que podría ser...”, finaliza. ●



Espléndido ático en pureza

TRIANA · SEVILLA

365.000 €

	97 m2 / 50 m2 de terraza
	2
	2
	No
	Ref. Web: 158204








Magnífico Ático-Dúplex en el casco histórico de Triana. Se trata de un inmueble singular. La vivienda dispone de 97 m2 distribuidos en salón, 2 dormitorios, 2 baños, cocina independiente, terraza de 50,00 m2, exterior, **muy luminoso, orientación sureste y vistas espectaculares.**

La vivienda que se encuentra en estado excelente, dispone de calidades altas, como **suelos de caliza, ventanas con doble acristalamiento** con rotura de puente térmico, aire acondicionado centralizado y calefacción por radiadores de gas natural.

Chalet de lujo independiente en Simón Verde

MAIRENA DE ALJARAFE · SEVILLA

890.000 €

	686 m2 / 1.285 m2 de parcela
	7
	7
	Si
	Ref. Web: 134586





Singular y **señorial casa independiente**, de diseño original, rememorando a las viviendas del Norte de España, con dos plantas sobre rasante y planta sótano.

En total dispone de **7 dormitorios con 7 cuartos de baño**, salón con chimenea, comedor independiente, cocina con office y zona de servicio. Situado en una de las calles principales de la Urbanización Simón Verde.

La casa tiene un diseño elegante, con **calidades de primera**, siendo destacable la carpintería exterior de toda la casa que es de madera maciza. Cuenta con zona de servicio y un **gran garaje** bajo rasante con cabida para seis vehículos. **Tres zonas de terraza cubierta.** Jardín bien conservado con mucha vegetación, riego automático y piscina grande frente a la casa.

954 322 000

gilmar.es   
sevilla@gilmar.es

 **GILMAR**
CONSULTING INMOBILIARIO

DE TODA LA VIDA UN LUJO

**Comprar tu casa
es mucho más que
buscar un anuncio,
es encontrar el
hogar de tus
sueños**



38 AÑOS DE EXPERIENCIA - LÍDERES INMOBILIARIOS - RED INTERNACIONAL

954 322 000
sevilla@gilmar.es | gilmar.es

GILMAR
CONSULTING INMOBILIARIO



ENLACE BILBAO-MESA-JAREÑO

La señorita Ymelda Bilbao de la Cierva y el señor Borja Mesa-Jareño Abril contrajeron matrimonio en la Parroquia de Santo Domingo de la localidad gaditana de Sanlúcar de Barrameda. Actuó como padrino del enlace don Mikel Bilbao y como madrina doña Teresa Mesa-Jareño. La ceremonia religiosa estuvo presidida por el sacerdote don Javier Siegrist, que concelebró con don Antonio Jesús, párroco de Santo Domingo. Portaron arras y anillos los niños Alejandra de la Cierva Olmedilla, sobrinas de la novia, y Beltrán, Adrián y Clotilde Idiazabal Velasco.



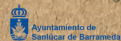


SE PRESENTÓ EL CARTEL ANUNCIADOR DE LAS CARRERAS DE CABALLOS EN LAS PLAYAS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

En un acto celebrado en las Bodegas Hidalgo La Gitana se presentó de manera oficial el cartel anunciador de la 176 edición de la Temporada de Carreras de Caballos en las playas sanluqueñas, que se celebrará los días 3, 6, 18, 19 y 20 de agosto.



CARRERAS DE CABALLOS
DE INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL
3, 6, 18, 19 y 20 DE AGOSTO DE 2021





EL ARROZ DE AUTOR LLEGA A SEVILLA

Arrozante abre su segundo establecimiento en Sevilla. El hotel Barceló Renacimiento de la Cartuja da cobijo a esta arrocería donde las paellas de autor son las protagonistas siguiendo las directrices de los dos conocidos maestros arroceros Carlos Otaola (Sevilla) y José Luis Chaparro (Valencia). Ya en octubre de 2020, Arrozante inauguró su primer local en la ciudad, emplazado en el hotel Occidental Sevilla Viapol, gracias a un acuerdo entre Barceló Hotel Group y los promotores de estos espacios dedicados al arroz. Además de en la capital hispalense, este concepto gastronómico cuenta con espacios en distintos hoteles del grupo de diferentes ciudades de España y Portugal. Así, el pasado 9 de julio, el chef español Diego Vázquez y el chef luso Diego Vosta, ofrecieron una completa carta fusión entre ambas gastronomías en este evento especial.



EL ATLÉTICO SANLUQUEÑO Y BODEGAS BARBADILLO SEGUIRÁN JUNTOS UNA TEMPORADA MÁS

En el bicentenario de la bodega, se renueva el acuerdo como patrocinador oficial en donde seguirá figurando, en las camisetas del primer equipo, “Manzanilla Solear”.



INAUGURADO EL MONUMENTO DEDICADO A LAS CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR

Se trata de una obra póstuma del prestigioso escultor gallego Juan de Oliveira, que lucirá a partir de ahora en la glorieta de Las Carreras, en la avenida Quinto Centenario, arteria principal de entrada y salida a la ciudad. La escultura, realizada por Miguel Angel Codina, tiene una altura de 2,65 metros, una anchura de 1,50 y 3 metros de largo. Este importante proyecto lo ha promovido y abanderado la propia Real Sociedad de Carreras de Caballos, con la colaboración de la consejería de turismo de la Junta de Andalucía, Diputación Provincial de Cádiz y el ayuntamiento de Sanlúcar.





PASARELA FLAMENCA GRANADA CONCURSO JÓVENES DISEÑADORES

Cierra la IV Edición de Pasarela Flamenca Granada con el mayor número de participantes de todas las ediciones





SERVITEL (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE VODAFONE ESPAÑA, S.A.U.) Y ASET FIRMAN UN CONVENIO PARA EL SECTOR TURÍSTICO

Servitel (Distribuidor Autorizado de Vodafone España, S.A.U.) y la Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET), han firmado un convenio para la implantación en el sector turístico de herramientas innovadoras con la intención de que sus empresas (la mayoría pymes) se adapten a los requerimientos tecnológicos que en el momento presente se demandan para ser competitivos frente a otros destinos.

LA CASA NATAL DE VELÁZQUEZ FIRMA UN ACUERDO ESTRATEGICO CON LA FEDERACIÓN DE ARTESANOS DE SEVILLA.

Casa Natal de Velázquez y la Federación de Artesanos de Sevilla (FAS) han firmado un acuerdo de colaboración para desarrollar distintas líneas de actividad entre ambas entidades una vez que concluya la restauración y la casa del siglo XVI donde nació el pintor sevillano quede abierta al público. Además de proveer de material para la musealización y restauración de la casa, FAS y Casa Natal organizarán talleres, tanto presenciales como online, que permitirán la difusión de la gran cultura sevillana y barroca del siglo de oro. Así mismo, FAS proveerá de productos artesanales, muchos de ellos inspirados en la obra de Velázquez, a la futura tienda de la Casa Natal.



LA FUNDACIÓN CÁMARA Y OBRA SOCIAL LA CAIXA ENTREGAN A MANOS UNIDAS Y A LA OBRA SOCIAL DE LA HERMANDAD DEL AMOR DE SEVILLA LA RECAUDACIÓN DE LA GALA BENÉFICA QUE CELEBRÓ CON UN CONCIERTO OFRECIDO POR EL CANTANTE JAIME ALPRESA

En el acto han estado presentes la directora territorial de Caixabank M^a Jesús Catalá, el presidente de la Fundación Cámara, Francisco Herrero, la delegada de Manos Unidas en Sevilla, María Albendea, el hermano mayor de la Hermandad del Amor, Juan Cruzado, y el cantante Jaime Alpresa.



BARBADILLO Y LAS CARRERAS DE CABALLOS EN LAS PLAYAS DE SANLÚCAR, UNA APUESTA SEGURA

Las carreras de caballos en Sanlúcar son una competición catalogada de Interés Turístico Internacional y se podrán disfrutar en dos ciclos -3 y 6 de agosto- en el primer periodo de mareas, y 18, 19 y 20 de agosto en el segundo, con un total de 22 carreras a disputar y un montante total de 159.460 € para distribuir en premios.

Barbadillo tendrá presencia con el patrocinio del “Premio Solear”, así como en los cajones de salida, botas y banderolas en el recinto de llegada y una espectacular botella hinchable de grandes dimensiones en la meta.



EL LIBRO “CHIPIONA UN PARAÍSO CERCANO” DE MARINA BERNAL PROMOCIONA YA A LA LOCALIDAD EN TODO EL MUNDO

‘Chipiona, un paraíso cercano’ se presenta como la primera guía turística de la localidad, pero al mismo tiempo es un libro de viajes y una colección de imágenes que llevará a la localidad a todos los rincones del mundo.





agro
comparador

Tu portal agrícola de referencia.



Toda la información
sobre el mundo del
campo.



Documentos útiles
para agricultores.



Calcula en tiempo
real el precio de tu
producto.



Comparador de
seguros agrarios.



www.agrocomparador.es

642 38 00 44

info@agrocomparador.com

El Botero

bajo de guía

