

Revista Social del Sur de España

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

Diciembre 21 • nº178

# Escaparate



**ENTREVISTA A  
BELINDA WASHINGTON**



# 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



## Dirección

**MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN**

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

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

## Fotografía

JAVIER COMAS  
GERARDO MORILLO  
JAVIER ABAD

## Redacción

JAVIER COMAS

## Diseño, Maquetación y Web

MARTA VIVAS

## Redes Sociales

JAVIER ABAD

## Dirección Comercial

CONCHA JIMÉNEZ

## Departamento Comercial

954 229 631 / 627 943 102

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

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: Gerardo Morillo

TWITTER: @escaparateravis

FACEBOOK: revista\_escaparate

INSTAGRAM: @revista\_escaparate



## SUMARIO 178

### 6 | ENTREVISTA

Belinda Washington

### 10 | REPORTAJE

La Fundación Santosúbito continua su gran labor en Sevilla

### 13 | REPORTAJE

Miguel Berzal De Miguel

### 18 | REPORTAJE

Los Hermanos Domínguez

### 23 | REPORTAJE

Destilerías Licores Andalusí Beverages

### 27 | ENTREVISTA

Viruca Yebra

### 31 | REPORTAJE

Sierra de Sevilla

### 34 | ENTREVISTA

Rosa Tous

### 37 | REPORTAJE

La Real Venta Antequera

### 42 | ENTREVISTA

Ana Zapata. La Cartuja de Sevilla

### 46 | ENTREVISTA

Vanessa Gil. La Bolita Coqueta

### 50 | REPORTAJE

La Campana

### 52 | ENTREVISTA

Delfín Delicatessen

### 57 | REPORTAJE

Silva Donaire

### 60 | REPORTAJE

“Tu fortaleza” es el voluntariado

### 62 | ESPEJO

### 85 | CÓCTEL DE EVENTOS



# Patrimonio vital

**“El hombre pobre tiene como mayor capital su palabra y honradez”**

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

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

@niebladeltoro



Foto: Jesús Aldebarán

Una cena con una vieja amiga es la inspiración con la que arranco el motor de esta carta con la que llego a nuestro encuentro mensual en este mentidero ilustrado. Me cuenta en un mar de anécdotas y batallas de su próspera vida e historia familiar, marcada por episodios bélicos recientes de nuestra nación, que su abuela le dijo en una ocasión: Aunque te cases con un hombre rico, mañana te puedes ir a un nuevo país y empezar de cero, porque tu experiencia es tu riqueza y es lo único que no te podrán robar jamás, lo que te dejará resurgir siempre. Sucede que en la vida he aprendido mucho callando y he perdido más hablando. La vida sola aparta lo que ya no aporta, lo que ya no suma. La vida tiene mucho de maridar con los momentos más que con la comida. Escuchar y observar son dos buenas herramientas para ese crecimiento que nos puede ayudar a vivir en esta salvajada que puede llegar a ser la vida. Aunque somos lo que somos sin perdón, es cierto que esta sentencia lapidaria de la abuela de mi amiga, hija de la Guerra Española que les hizo emigrar a Francia y dejar todo que no era poco en nuestro país, sigue siendo décadas después un jugoso consejo a tomar fresquito. Esos años España, pese al desorden heredado de una nefasta y convulsa II República, tenía, a diferencia de hoy, hombres y mujeres con principios y valores. Dice mi amigo Juan Carlos Caballero que el hombre pobre tiene como mayor capital su palabra y honradez. Me pongo trascendental a media mañana sin haber catado aun el oloroso seco que me abre paso al almuerzo porque ha llegado el Adviento. Un tiempo religioso que cada año se intenta solapar con chorradas de solsticios, cabalgatas paganas y la agresividad de una artillería “marketiniana” que nos aleja del verdadero mensaje del Niño que nacerá para el mundo cristiano en Belén. Retomando a la abuela de mi amiga y al hilo de mi amigo Caballero, debemos vivir despiertos y con inquietud por ser personas preparadas, profesionalmente, pero también en valores y principios. Experiencia y honradez pueden ser el mejor mantecado que podemos comernos en estos días en el estómago de nuestra conciencia para ponerlo en valor. La experiencia que no es lo mismo que el conocimiento con la que soporta una interesante dualidad que parte del estudio y la práctica. Lejos de dejarnos llevar por la corriente y del si no está limpio estará

fresquito. Esta retahíla tiene de fondo un esfuerzo y requiere de una actitud que en ocasiones, no pocas, nos llevará al exilio. Evitando la confrontación por todos los medios en pro de la diplomacia y la paz mental, nos toparemos con elementos externos, personas o situaciones, que por ser consecuentes nos harán tambalear el confort en el que habitábamos, precisamente para elevarnos en ese grado de experiencia que se convertirá en nuestra mayor fortuna y visado en las diferentes escalas que hagamos en la vida. Dicen que vivimos en una sociedad sin valores, aunque no estoy de acuerdo, es cierto que tener valores pertenece cada vez más a una aristocracia emocional de los que no ceden a ese empobrecimiento afectivo al que invita la masa. En España y en Sevilla, madrastra, madre, enemiga y, sin embargo, novia amada y musa, hemos tenido a grandes referentes que hoy son más actuales que nunca en el submundo de los que huimos del pensamiento aborregado imperante impregnado de modas caducas. Un ejemplo es el de Doña María Coronel y su cuerpo incorrupto que cada dos de diciembre nos recuerda una memorable proeza de coherencia y heroicidad. Esta carta, por tanto, quiero hilvanarla como una invitación a tomar este tiempo de conversión en un viaje a la verdad, a lo auténtico, a lo que de verdad importa. Nuestro mayor regalo de Reyes debe ser otorgarnos la licencia de ser honrados, sobre todo con nosotros mismos. Nuestra mirra, incienso y oro será nuestra palabra leal y sincera, consecuente y comprometida. Le invito a buscar en estos días de figuritas, brindis y luces, que tanto empleo da por cierto, el Mensaje que el mejor de los nacidos nos regala prácticamente desnudo, entronizado con un burro y un buey. Mensaje de nobleza y verdad. Ese y no otro es el sentido de esta cadeneta de letras con las que con sabor a aguardiente y zambombas “flamenconas” le entono desde este corral de vecinos. La experiencia y nuestra palabra podrían ser nuestro más valioso patrimonio vital, blindado hasta el fin de nuestros días. Trabajemos en ello. Ahora sí, le daré un tiento al oloroso que le anuncié para meditar sobre todo esto. ●





 Restaurante  
**becerrita**

C/ Recaredo, 9  
41003 Sevilla  
(Puerta Carmona)

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





# BELINDA WASHINGTON

## ACTRIZ, CANTANTE Y PRESENTADORA

“TUVE UN ACCIDENTE EN EL QUE SE MATÓ MI HERMANA. PODÍA HABER MUERTO YO Y ME TOCÓ ESTAR VIVA”

TEXTO: JAVIER COMAS  
FOTOS: GERARDO MORILLO

**E**s puro garbo y esencia de la vida. Comparte apellidos anglosajón y malagueño en un mismo DNI. Es de sur pero también del frío de Escocia. Ha hecho de todo desde que nació, hasta vender libros puerta por puerta. Belinda Washington Baca repasa su vida y sus desvelos en este número de la revista Escaparate en una fría noche de donde luce ropa de Mordisco de Mujer y La Bolita Coqueta. Su tiempo pasa ahora buena parte pensando en su nuevo gran proyecto: ‘Los viajes de Belinda’, una experiencia única para un viaje de lujo, ideada y creada al milímetro por la protagonista de esta entrevista. Descansa en un sillón mientras repasa cada vivencia del tiempo. Así vive, así sueña.







**“Si no sales de tu zona de confort te pierdes mucha vida y solo hay una”**

**-¿Qué es Belinda?**

-Disfrutona.

**-Eso da como resultado su polifacética vida...**

-En vivir con pasión todo lo que me gusta, eso sí. Disfrutona que hace lo que le hace vibrar.

**-Ahora está inmersa en la pintura también.**

-Ya llevo trece años. Lo último que hice fue una exposición en la Gran Vía de Madrid pero se quedó encerrada por el estallido del Covid. Nos cerraron a los tres días de inaugurarla. Ahora se ha vuelto a abrir.

**-¿Tipo de pintura?**

-De todo. Acuarela, abstracto, retratos, carbonillos... Pintar me gusta y me parece terapéutico.

**-¿Qué ha significado para Belinda el mundo de la canción? Sé que aprovecha cada momento para cantar...**

-La música es alegría. Poder cantar y disfrutar cantando es un lujo. No busco nada más que ser feliz en ese momento.

**-Y eso le ha dado para fundar hasta una banda...**

- Sí. Va muy bien. Acabamos de tocar en el auditorio de Cuenca e hice un especial de mix con Silvia Marsó y Natalia Vergara en Galileo Galilei, que es donde empecé hace ocho años con mi banda de jazz. Donde los vientos me lleven...

**-¿Está haciendo ahora algo de teatro?**

-Empezaré en breve con Miriam Díaz Aroca, que ya nos toca. He hecho un primer corto que lo he dirigido y escrito yo.

**-Sé que tiene debajo del brazo un gran proyecto: ‘Los viajes de Belinda’.**

-Me he inventado ese formato. Me organizo en sitios y me traigo a gente famosa a disfrutar y viajar. Hago el viaje a medida de lo que a mí me gustaría hacer en uno. Estudio mucho a la gente, lo preparo muchísimo y hago que sean felices. Desde un masaje, a las mejores comidas que puedan desear,... puro lujo.

**-Ahora toca la Belinda, actriz. ¿Con qué se queda de su carrera?**

-‘Jame mate’ en La Latina. También disfruté mucho con ‘Niños Robados’ con Blanca Portillo y Blanca Suárez. He disfrutado también haciendo ‘Lo que escondían sus ojos’. Acabo de rodar ahora con Jordi Sánchez ‘Señor dame paciencia’ en Antena 3. Disfruto mucho de todo, es raro que haga algo que no me haga disfrutar.

**-En una entrevista pasada a un medio dijo que su vida era ‘un ensayo error’.**

-Sí. Me tiro a la piscina y no sé si hay agua. Lo hago porque me apasiona. Si no hay agua, me cosen los puntos. Si no sales de tu zona de confort te pierdes mucha vida y solo hay una.

**-¿Cuál ha sido su gran ensayo y su gran error?**

-Nada es error. Todo te enseña. Los fracasos son aprendizaje



puro. Todo en la vida es como te lo quieras tomar. Siempre le doy vueltas a las cosas. Cuando aprendes a montar en bici, te caes y te vuelves a levantar.

**-¿A qué le tiene miedo?**

-A no disfrutar. El día que este de vuelta de la vida y que nada te sorprenda, a ese. Le tengo miedo a la muerte de los seres queridos, a la mía no. También le tengo miedo a las alturas.

**-¿Qué no ha hecho?**

-Pues te digo lo que sí. He vendido libros a puerta fría, he sido azafata de vuelos, dependienta de una tienda de decoración, decoradora de espacios para fiestas temáticas... No me corto un pelo en hacer lo que sea.

**-¿Es cierto que la gente le sigue reconociendo más por su etapa en la tele?**

-Ahora por 'Tu cara me suena' también... La gente me tiene mucho cariño. Soy lo que ves.

**-¿A qué personas echa en falta de los años de la televisión?**

-Me gustaría volverme a encontrar con Chapis. Le llamo y no me coge el teléfono. Estoy buscando a través de gente su nuevo número... También a mucha gente de la época de 'De Domingo a Domingo', a Gloria Estefan o a Madona, que la entrevisté en su momento. Todo es bonito, hasta lo pequeñito que puedas hacer.

**-Eres medio escocesa y medio malagueña. ¿Qué hay de cada una?**

-Somos andaluces compartiendo.

**-¿Cómo se conocieron sus padres?**

-En Inglaterra. Mi madre estaba estudiando inglés en la universidad. Mi padre era un prototipo de chupa de cuero, pelirrojo, con gafas de pasta negra y acababa de licenciarse como ingeniero industrial. Mi madre era la típica andaluza con ojazos y muy guapa. Subían

las escaleras y de repente fueron a la cafetería. Mi madre se pidió algo, mi padre una cerveza. Mi madre se puso a jugar con un papelito, mala costumbre que tengo yo también, y el destino hizo que le cayera dentro del tanque de cerveza. Él se mosqueó un poco y al ver a la morenaza,...

**-¿Es consciente de que está aquí porque un papel entró un día en un vaso?**

-Exactamente.

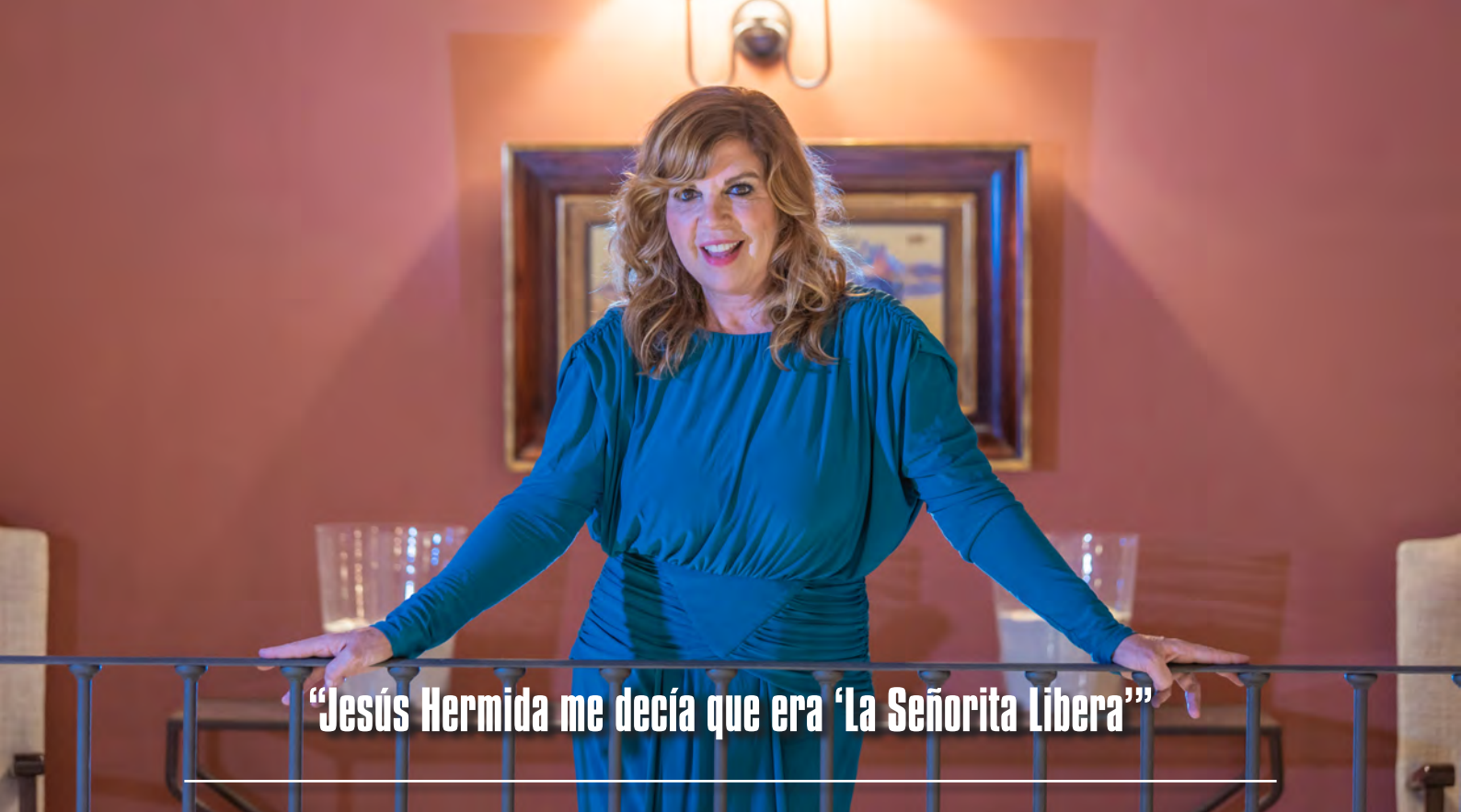
**-Una pura casualidad.**

-Es que la vida es eso, lo que pasa que no nos lo creemos. Nada es casual porque creo mucho en el hilván de la vida. Tuve un accidente en el que se mató mi hermana, caímos por un precipicio en el Cabo de Gata y me quedó alguna cicatriz. Podía haber muerto yo y me tocó estar viva. La vida es fortuita, por eso debemos aferrarnos en el aquí y ahora. Debemos volver al cuerpo, en ese momento. Eso no nos lo enseñan. Nos enseñan a estar dispersos. Volver a conectarte contigo es un ejercicio fundamental.



**“Me gustaría volverme a encontrar con Chapis”**





**“Jesús Hermida me decía que era ‘La Señorita Libera’”**

**-¿Cuál será el siguiente punto de este hilván de su vida?**

-Es que no lo sé, no me lo planteo. Si estás poniendo muchas expectativas, no te salen. No me planteo las cosas a tan largo plazo.

**-Háblenos de ese reciente madrinazgo de ‘Andaluces compartiendo’**

-Fue un honor y todo estuvo organizado fabulosamente por Mario Niebla del Toro. Como soy mucho de calle, quiero que no solo se quede en madrina sino que luego nos remanguemos para buscar el dinero. Soy mucho de acción. Quiero ayudar de verdad. He hecho catorce expediciones operando cataratas a Bangladesh, Senegal, Chiapas y a miles de sitios. A mí es lo que me gusta.

**-¿Cuál es su sitio en el mundo?**

-El norte, por mi infancia en Escocia, me tira mucho. Por mi parte andaluza, me siento muy en casa cuando vengo aquí. Es una mezcla muy rara.

**-La familia significa para Belinda...**

-Todo. Pero la familia es la creada y la que encuentras. Soy mucho de equipos pero también soy muy de a mi bola... A mi Jesús Hermida me decía que era ‘La Señorita Libera’, en símil al puesto antiguo de futbolista que ocupaba en el terreno de juego.

**-¿Qué le evoca Sevilla?**

-Me enamoro de cada calle. Es escenario constante. Siempre digo: “¿Se podrá ser más bonita?” Volvemos al hedonismo; es una ciudad que sabe disfrutar de la vida y tiene la alegría de vivir.

**-¿Qué ha faltado por preguntar en esta entrevista?**

-Venía a disfrutar. Para mí es un lujo seguir con esta conexión con Mario y la revista Escaparate. Disfruto de sus eventos como una niña. ●

**Colibri**  
Handmade Hats

**EL MEJOR REGALO PARA ESTAS NAVIDADES**

Sombreros de fieltro y Sombreros Panamá  
Excelente calidad • Diseño unico • 100% artesanal

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

@colibri.hats  
Tel. 616 505 687. Madrid

# LA FUNDACIÓN SANTOSUBITO CONTINUA SU GRAN LABOR EN SEVILLA

ENTREGARON 15 NUEVOS BUSTOS DE SAN JUAN PABLO II QUE YA LO TIENEN LAS PRINCIPALES IGLESIAS DE LA CAPITAL



**E**l pasado día 22 de octubre, como todos los días 22 de octubre, fecha de la festividad de San Juan Pablo II, la Fundación Santo Súbito hizo entrega de sus tradicionales bustos a otras tantas iglesias e instituciones sevillanas.

A continuación, les ofrecemos la entrevista hecha al unísono por el presidente fundador de esta fundación, Miguel Ángel Martín Serrano; y con el presidente ejecutivo, José María González-Alorda.

## -Cuéntenos los objetivos de esta fundación de San Juan Pablo II en Sevilla

-El objetivo fundamental era agradecer la presencia dos veces en Sevilla de San Juan Pablo II y una más al Rocío, tan cercano a Sevilla. Hemos querido mantener vivo ese amor de San Juan Pablo II por Sevilla y en su día encargamos al gran autor José Manuel Miñarro el molde de un busto para hacer entrega a todas las iglesias de Sevilla que lo deseen un busto de este Papa santo, teniendo como objetivo q en todas las Iglesias de Sevilla esté la imagen de este gran Papa

## -¿En cuántas iglesias está ya instalado este busto?

-Pues entre iglesias, hermandades e instituciones religiosas, van un total de 85. Además, hemos colaborado en el inicio de la puesta en marcha de la iglesia de San Juan Pablo II en Dos Hermanas, cuyo párroco es Adrián Ríos.

## -¿Cómo nació esta iglesia?

-Pues se inició con unos barracones donde hoy se levanta la iglesia; una caracola muy modesta, pero que sirvió para empezar a hacer un núcleo de lo que hoy es la iglesia en Dos Hermanas. La Fundación Santo Súbito durante varios años estuvo costeando el importe de esa caracola que sirvió para hacer el núcleo de feligreses que hoy acuden alrededor de la iglesia, ya debidamente





**Miguel Ángel Marín y José M. González- Alorda con sus señoras con el nuevo arzobispo y con el párroco Adrián Ríos.**

arzobispo se quedó sorprendido con el alto nivel pastoral y de feligreses que acudieron a la misa, y luego departió con nosotros en un pequeño cóctel, donde pudo ver y hablar con muchos feligreses que se le acercaron con auténtica devoción para saludarle y darle la bienvenida a Sevilla.

Así pues día a día, la Fundación Santo Súbito sigue haciendo el bien en Sevilla y en otras partes del mundo. La última es el envío a la Habana (Cuba) de un busto para que presida la nueva iglesia que se acaba de crear allí y que lleva el nombre de San Juan Pablo II. Se lo hemos enviado al cardenal de la Habana, don Juan Caridad, para que se lo haga llegar al párroco de esta modesta iglesia, hecha con el apoyo de muchos cubanos y de la Fundación Ayuda a la Iglesia Necesitada.

Seguiremos, en la medida de nuestras posibilidades, haciendo el bien y ayudando a familias necesitadas en Sevilla en nombre de San Juan Pablo II, el Papa que más quiso a Sevilla y que nos obsequio dos veces con su presencia. ●

construida, gracias al anhelo, apoyo y entusiasmo del entonces arzobispo don Juan José Asenjo, y también gracias al entusiasta apoyo y trabajo, cómo no, del actual párroco Adrián Ríos.

**-¿A qué iglesias e instituciones se han entregado su último busto el pasado día 22 de octubre?**

- 1.- Parroquia del Corpus
- 2.- Parroquia de la Concepción Inmaculada (La Sed)
- 3.- Parroquia de Ntra. Sra. de las Mercedes
- 4.- Parroquia de San Bernardo
- 5.- Parroquia del Patrocinio, Hermandad del Cachorro
- 6.- Parroquia de San Isidoro
- 7.- Parroquia de San Ildefonso y Santiago

8.- Parroquia San Diego de Alcalá

9.-Parroquia de la Anunciación (Hermandad del Valle)

10.- Parroquia de Ntra. Sra. del Rocío

11.- Parroquia de Ntra. Sra. del Valme y Beato Marcelo Spínola

12.- Parroquia de la Ascensión de Sevilla Este

13.- HAM Hijas del Amor Misericordioso

14.- Proyecto Amor Conyugal

15.- Proyecto EFFETA

**-¿Qué otros recuerdos tienen de ese día?**

-Pues fue un día muy emotivo, pues coincidió con la primera visita del nuevo arzobispo, José Ángel Sáiz Meneses, a la iglesia de San Juan Pablo II. El nuevo







**BODEGUITA  
CASABLANCA**

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



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



# MIGUEL BERZAL DE MIGUEL

DIRECTOR, ESCRITOR Y TENOR

EL JOVEN QUE CONSIGUIÓ ESTAR ENTRE  
LOS 10 LIBROS MÁS VENDIDOS DE ESPAÑA

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: RICARDO RÍOS

CARTEL: JORGE DIEGO VALERA

**M**iguel Berzal de Miguel desarrolla de forma simultánea su carrera de escritor, director de cine y tenor lírico. Nace en Madrid, España. Después de graduarse en Comunicación Audiovisual, compagina el estudio de un Máster en Dirección Cinematográfica con otro

en Regiduría Teatral. A la temprana edad de 18 años escribe su primer libro, “El refugio”. En 2012, AM Editorial lo publica: “(...) una obra de cierto tono oscuro, sólo en apariencia, demostrando una madurez y sensibilidad que invitan a la reflexión sobre aquellas penas del alma que no nos permitimos curar”. Entre 2014 y 2016, escribe, dirige y distribuye tres cortometrajes (“Cuidar a Ruth”, “Un encuentro” y “Nomeolvides”).

Su trabajo como director de cine y guionista es alabado por el jurado, la crítica y el público de varios de los certámenes Internacionales de Cine más importantes del mundo como Cleveland International Film Festival, HollyShorts Film Festival o Palm Springs International Film Festival. Los dos últimos cortometrajes (de los que es, además, único productor) llaman la atención de agencias estadounidenses. En febrero de 2019, “Un encuentro” (“Premio del Público” en el Cleveland International Film Festival) se proyecta en la televisión de Nueva York (en canales que llegan al continente americano y algunos países de Europa). “Entre parientes” fue una de las 20 novelas seleccionadas en el “Premio Gregorio Samsa 2016” donde participaron 315 obras. La editorial Ápeiron Ediciones publica el libro ese mismo año. Su tercer libro, “Las horas muertas”, fue destacado en los “X Premios Literarios Ediciones Oblicuas” de entre las más de 800 obras presentadas. En 2017, la editorial publica el

“Las horas muertas”  
de  
**Miguel Berzal de Miguel**  
entre los **10 libros más vendidos**  
en **España**







libro. Su primera firma en la Feria del Libro de Madrid, en el año 2017, con su novela “Entre parientes”, es un gran éxito: se venden todos los ejemplares. De 2015 a 2016, trabaja en televisión en el Departamento de Dirección de la conocida serie “Amar es para siempre”, Diagonal TV (de forma no continua, pero durante tres temporadas). En 2017, escribe, dirige, produce y distribuye el largometraje “Sin novedad” que obtiene 19 candidaturas a los Premios Goya (incluidas “Mejor Película”, “Mejor dirección novel”, “Mejor guion original” y “Mejor dirección de producción”) y recibe numerosos reconocimientos en prestigiosos Festivales Internacionales de Cine como Dances With Films (USA), Västerås Film Festival (Suecia), Julien Dubuque International Film Festival (USA), Festival Cinema NYC, New York City Independent Film Festival, Dumbo Film Festival (USA), Social World Film Festival (Italia) o The Aesthetica Film Festival (Reino Unido). Desde su estreno en 2018, la película gana, en menos de un año, 52 premios en Festivales Internacionales de Cine de todo el mundo, así como 7 selecciones a los Premios Forqué. A finales de 2019, Ápeiron Ediciones publica su cuarto libro: “Náuseas & La hiedra”. En 2020, escribe el guion “Setenta” para la productora española Millennials Films. Sin embargo, el rodaje se suspende debido a la pandemia mundial. Ese mismo año se publica la segunda edición de “Entre parientes” (Ápeiron Ediciones) y de “Las horas muertas” (Ediciones Oblicuas). En 2021, recibe otro gran reconocimiento: la incorporación de toda su obra como escritor al catálogo de la prestigiosa Universidad de Princeton (USA). Film Daily News, entre otros medios, se hace eco de la noticia: “Belleza, bondad, amor, perdón, pero, también, crueldad, brutalidad, maldad y dolor están presentes en su obra con gran profundidad, realismo y sencillez. Miguel Berzal

de Miguel crea personajes que cuesta olvidar, de los que no quieres separarte. Sus libros son un lúcido diagnóstico del mundo en que vivimos, una profunda disección del ser humano”. En septiembre de 2021, regresa a la Feria del Libro de Madrid con su cuarto libro “Náuseas & La hiedra”. A la semana siguiente, “Las horas muertas” entra en la lista de los 10 libros más vendidos en España. Este tenor lírico madrileño se forma en el Conservatorio Profesional de Madrid. Tiene el título profesional de canto por The Associated Board of the Royal Schools of Music de Londres. Es el único alumno del gran barítono Rodrigo Esteves. También, participan en su formación el gran tenor Charles Castronovo, el compositor Javier Berzal de Miguel (uno de los candidatos a “Mejor Música Original” en los Premios Goya más jóvenes de la historia del cine español), el virtuoso pianista Pablo Arencibia y la organista María Luisa Arencibia.

**-¿Cómo se consigue ser uno de los diez libros más vendidos en España?**

-Son los lectores los que lo han hecho posible. Es un honor entrar en la lista de los libros más vendidos de mi país. Acababa de estar en la Feria del Libro de Madrid con “Náuseas & La hiedra” y, a la semana siguiente, me informaron de esta gran noticia. Estoy muy agradecido. Además, dos de mis cuatro libros (“Entre parientes” y “Las horas muertas”) van ya por la segunda edición y eso es algo muy grande para mí.

**-¿Qué historia cuenta “Las horas muertas”?**

-Es un conjunto de relatos y novelas breves psicológicas, actuales, algunas con misterio y todas están ambientadas en la ciudad de Madrid.

**-¿Cómo se sobrevive hoy siendo escritor?**



-Los escritores cobramos una vez al año el porcentaje que nos corresponde de las ventas del año anterior. Imagínese qué cantidad tienes que recibir para poder sobrevivir todo un año. Yo nunca he vivido únicamente de la escritura. Tengo otras profesiones.

**-¿Qué próximos proyectos tiene en mente?**

-Tengo nuevos proyectos tanto en literatura como en el cine como en la música. Espero poder dar más detalles pronto. También, estoy deseando que salga a la venta el Blu-ray de "Sin novedad". Hay un gran retraso con las licencias debido a la pandemia. La película ha sido un éxito de crítica, de premios en festivales (80 en total) y de público cuando estuvo en cartelera en Madrid. Estamos muy agradecidos. Pero hay mucha gente que todavía no ha podido verla.

**-Como director de cine ¿qué trabajo ha marcado su trayectoria?**

-No puedo quedarme sólo con uno porque todos han sido importantes, con todos he aprendido. Por supuesto, el salto al largometraje con "Sin novedad" es un momento muy importante en mi trayectoria como director. Pero no puedo olvidarme de, por ejemplo, cuando "Un encuentro" ganó el "Premio del Público" en el Cleveland International Film Festival y, de pronto, surgió un gran interés por mi trabajo a nivel internacional, en especial, en Estados Unidos. O, cuando "Nomeolvides", fue parte del Palm Springs International Film Festival.

**-¿Con qué actor no ha trabajado y le gustaría trabajar?**

-Hay muchos actores con los que me encantaría trabajar. En especial, por ejemplo, con actores que han visto mi trabajo en distintos Festivales Internacionales de Cine o online en mi web, han contactado conmigo por redes sociales y siguen con atención e interés todos mis proyectos. Actores que son estrellas a nivel internacional y que leen mis libros, ven mis películas,

quieren escucharme cantar. Pero, también, con actores que han leído mis guiones y que no han podido formar parte del reparto de mis películas por diferentes motivos de agenda. En "Cuidar a Ruth", "Un encuentro", "Nomeolvides" y "Sin novedad" he dirigido a actores maravillosos. No cambiaría a ninguno. Ojalá, también, pueda tener oportunidad de volver a trabajar con ellos en nuevos proyectos.

**-A pesar de ser ficción, ¿qué tiene el cine de verdad?**

-Aunque sea ficción, aunque no esté basado en hechos reales, lo que cuentas en el cine sí que puede ser verdad: es real si se muestran con honestidad situaciones de nuestra realidad. Porque, si no, toda la ficción sería mentira, no llegaría al público.

**-Su mente está ahora mismo, en este instante, en...**

-Concentrado en contestar a esta entrevista y deseando poder compartir pronto nuevos trabajos con el público.

**-¿Cuándo se sentirá pleno con su trabajo?**

-Creo que cualquier persona se siente plena en su trabajo cuando le valoran o le reconocen su esfuerzo. En el caso de las profesiones artísticas, el premio llega cuando logras emocionar al público. Yo eso ya lo he vivido tanto en la literatura, como en el cine, como en la música. Y es lo más grande: el llegar a otras personas de diferentes países y culturas. Para vivir más experiencias así con el público hay que seguir aprendiendo, trabajando y luchando. Por ejemplo, cuando se estrenó "Sin novedad" en el Festival Internacional de Cine de Alicante, nunca olvidaré como dos desconocidas se acercaron a mí, a la salida, entre toda la gente que nos felicitaba, y me dijeron que la película no se quedaba en la sala de cine, que ellas se llevaban el peso de esa historia en sus corazones a su casa. Y, cuando vives algo así, sientes que todo el esfuerzo, todos los nervios, todas las horas de dedicación, de trabajo, de disciplina han merecido la pena. ●





DE TODA LA VIDA UN LUJO

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



954 322 000  
gilmar.es

**GILMAR**  
CONSULTING INMOBILIARIO

DESDE 1983 - LÍDERES INMOBILIARIOS - RED INTERNACIONAL



# Chalet adosado de 5 dormitorios y 3 baños

CASCO HISTÓRICO · SEVILLA

700.000 €

189 m<sup>2</sup>

5

3

-

Ref. Web: 168170

## Espectacular casa ubicada en pleno corazón del casco histórico de Sevilla.

La ubicación es excepcional pudiendo disfrutar de las bondades de vivir en pleno centro, con toda la oferta de restauración, cultura y ocio de la zona, pero con las ventajas de habitar una zona resguardada y tranquila. Se encuentra cerca de la Alameda y está a escasos minutos a pie de la Plaza del Duque.

Dispone de suelos de baldosa hidráulica renovada, mármol, ventanas con doble acristalamiento, calefacción centralizada por radiadores... Con una superficie total de 189 m<sup>2</sup> construidos repartidos en 4 plantas. La casa está totalmente accesible y dispone de ascensor. Está considerada como una de las viviendas más exclusivas de la zona.



# Chalet adosado de 6 dormitorios y 3 baños

CASCO HISTÓRICO · SEVILLA

700.000 €

188 m<sup>2</sup>

6

3

-

Ref. Web: 168171



## Excelente oportunidad de vivir en el centro de Sevilla con todo lujo y comodidad.

La casa está considerada como una de las viviendas más exclusivas de la zona. Se trata de una antigua casa Sevillana que ha sido totalmente reformada en el año 2018 con las más altas calidades.

Dispone de una superficie total de 188 m<sup>2</sup> construidos repartidos en 4 plantas. La distribución de la casa es a base de amplios espacios, disponiendo de 3 baños, 6 dormitorios, 1 salones, 1 cocina, y 1 amplia terraza.

Es una excelente oportunidad de vivir en el centro de Sevilla como una excelente inversión, ya que podrá disponer de una casa con una alta rentabilidad por alquiler turístico.

954 322 000

Facebook Twitter Instagram GILMAR.ES

**GILMAR**  
CONSULTING INMOBILIARIO



# LOS HERMANOS DOMÍNGUEZ

## EL GRUPO DE MODA DE LAS BODAS DE LA JET SET

TEXTO: ANA CASADO

**S**evillanos por encima de todo y artistas empedernidos. Han sido y sigue siendo almas de las fiestas de la jet set sevillana desde hace décadas. Originarios de aquel éxito de 'Un Domingo Cualquiera', ahora 'Hermanos Domínguez' en canal. Esta Navidad, no podían dejar pasar la oportunidad de dejar su huella de alegría en esta Navidad a todos los sevillanos. Por eso han organizado un concierto el día 23 de diciembre en el teatro de los Remedios a las 20:30 de la tarde. Parte de los beneficios irán destinados a la lucha contra el cáncer.







### -¿Cómo nació el grupo?

Casto, Ignacio y Pablo somos tres de una familia de seis hermanos. Desde muy chicos estuvimos influenciados por la musicalidad de la familia de mi padre y el arte y la sensibilidad de la familia de nuestra madre. En la adolescencia, Casto montó el grupo “Alboroto” con tres amigos más e Ignacio y Pablo “A mi Aire”. Ambos cosecharon muchos éxitos por toda la geografía española sin parar de trabajar durante más de 15 años. Ambos grupos formaron parte del gran movimiento musical que pegó muy fuerte por toda España llamado “Un Domingo Cualquiera”. Casto en solitario, por el 2012, empezó su carrera en solitario en la música. Llegó a componer y grabar 3 discos, uno de ellos en directo en el Teatro Lope de Vega. Tuvo actuaciones por toda la geografía Española y

Latinoamérica y actuó en todas las cadenas de televisión.

Todos estos años hemos seguido compaginando nuestra vida musical con nuestros estudios/trabajos. Casto estudió economía y actualmente es asesor financiero. Ignacio estudió ingeniería Industrial y actualmente es director de logística en una multinacional del sector primario y Pablo estudió medicina. Se dio cuenta que le encantaba la salud, pero de los animales y, actualmente, se dedica a la veterinaria. En 2017 decidimos juntarnos porque siempre mejor en familia, ¿no? Llevamos desde entonces trabajando por hacer felices a todas esas personas que deciden que formemos parte de los momentos más importantes de sus vidas. Para nuestra sorpresa no tenemos fines de semana libres desde que empezamos. A la gente creo que le ha gustado el buen rollo

que tenemos entre nosotros y con nuestros músicos, que para nosotros son lo más importante. Pasarlos bien y disfrutar para así poder divertir a todos los demás.

### -¿Cómo definiría su música?

-Es flamenquito mezclado con otros estilos, pero siempre como raíz esta forma de hacer flamenco. Este estilo de música gusta muchísimo, por eso en cada evento que tenemos no pueden dejar de bailar.

### -¿Cómo es cada hermano en lo personal?

-Todos hemos compaginado nuestra carrera musical con los estudios. Casto es asesor financiero, Ignacio ingeniero industrial y Pablo, veterinario.

### -Casto tuvo una andadura por libre en su momento, ¿qué tal le fue?

-Me fue muy bien, aquí en Sevilla llené el Teatro Lope de Vega





Martín Alcalde. Nunca lo habíamos hecho y resultó todo un éxito. Lo hemos repetido en varias bodas que nos lo han solicitado.

**-Háblenos de su disco**

-‘Sobremesa’ lo grabamos en 2019. Escogimos algunos temas propios además de versiones que fuesen animadas.

**-Es como una fiesta de amigos llevada a la grabación, ¿no?**

-Exacto. Con esto intentamos que las personas que nos escuchen se sientan de fiesta con nosotros y disfruten desde dentro.

**-¿Cómo se haceailable una canción de Disney?**

-(Ríe) Disney ha forjado gran parte de nuestra infancia y que menos que hacerle un gran homenaje.

**- ¿En qué nuevos proyectos andan embarcados?**

-El próximo 23 de Diciembre estaremos en el teatro de los Remedios para alegrar la Navidad a todo el que quiera acompañarnos entre familia y amigos. Será un día memorable en el que los asistentes les costarán estar sentados.

**-¿Cuál es el secreto para hacer pegadiza una canción?**

-No sabemos cuál es el secreto. A la hora de hacer una canción hay que poner el alma y no parar hasta llegar a emocionarte. Será el único camino para conseguir tocar el corazón de los demás\*

**-¿Habrá segundo disco?**

-Para el próximo 2022 sacaremos un nuevo disco con temas propios y versiones popurrí, recorriendo desde los 60's hasta hoy, pensando en divertir a la gente como siempre hacemos. ●

y dos veces el teatro Quintero. Dice el refrán que si quieres ir rápido camina solo pero si quieres llegar lejos, ve acompañado. Por eso y otras cosas montamos este maravilloso grupo.

**-Volviendo al grupo, Hemos visto que tocan en todo tipo de eventos.**

-Sí. El tipo de evento que más estamos haciendo son bodas. Cantar y hacer más felices a los demás en el día más importante

en la vida de una pareja es un auténtico honor. Eso no quita que también hagamos cumpleaños, eventos corporativos, etc.

**-¿Qué es lo más raro que les han pedido?**

-La primera vez que cantamos en unos aperitivos de una boda y acompañamos a los invitados a la comida, queríamos que cantáramos cual flautista de Hamelin. Fue en la boda de la diseñadora Inés



# BEATRIZ MONTERO



*Beatriz Montero*

[www.beatrizmontero.es](http://www.beatrizmontero.es)  
[info@beatrizmontero.es](mailto:info@beatrizmontero.es)  
954 740 736 - 655 798 756



# Regala Welldone Hotels estas Navidades



## DESCUBRE EL CORAZÓN DE SEVILLA

Ubicación, calidad,  
exclusividad, lujo, diseño,  
confort; valores singulares  
que hacen de Welldone  
Hotels una experiencia única.

**welldone**  
Boutique Hotels

*Síguenos!*  @WELLDONEHOTELS  
[www.welldonehotels.com](http://www.welldonehotels.com)





## LA FORMULA DEL ÉXITO DE LAS DESTILERÍAS ANDALUSÍ BEVERAGES

Para conocer la historia de las destilerías Andalusí debemos remontarnos hacia el año 1880. Un joven vasco realizó un largo viaje de Norte a Sur de España hasta llegar a una finca próxima a Carmona, donde empieza a destilar bebidas alcohólicas aprovechando las aguas subterráneas de un manantial procedente de la época romana.

Con el paso de los años, la elaboración artesanal a través de sus centenarios alambiques de cobre y la dedicada labor desarrollada en sus instalaciones ubicadas en los municipios sevillanos de Carmona y El Viso del Alcor han motivado que Andalusí Beverages, una de las destilerías más antiguas de Andalucía, cuente con una amplia experiencia en la creación de anises, cremas, licores, vodkas y ginebras, marcando tendencias a nivel mundial y en continua proyección y expansión. Además, se ha involucrado en la reactivación económica de la provincia con el fomento del empleo local y regional.

## LA FUERZA E INTENSIDAD DE BEREMOT COMO PUNTO DE PARTIDA

Beremot Vodka es su propuesta más veterana. Fue en 2016 cuando José Antonio Rodríguez, fundador de Andalusí Beverages, lanzó al mercado esta original gama de vodkas con un marcado cariz aventurero, obtenidos del maíz con cuatro destilaciones que aportan al producto mayor pureza y carácter.

Presentadas en cinco variedades diferentes: neutro, lima, naranja, fresa y café, el aspecto más diferenciador en esta propuesta es su inconfundible botella de vidrio cosmético, que moldean la forma del cuerpo de un hipopótamo, animal del que parte la leyenda de la marca. Y es que a través de esta bebida se muestra las hazañas de un explorador ruso que, a mediados del siglo XIX quiso localizar al último hipopótamo asiático, un salvaje mamífero de imponente fuerza que le otorga a los vodkas esa intensidad propia de este destilado.





## EL LICOR DE VODKA MAS PICANTE

.....

A principios de 2018, un nuevo 'hipopótamo' llegó a la familia Beremot, esta vez con una marcada personalidad propia y que ya copa las barras de bares y pubs a lo largo de la geografía nacional. Beremot Spicy Fresh es un licor de vodka elaborado a base de fresa, lima y chile, una innovadora fórmula que ofrece un sabor intenso con notas cítricas y picantes y que destaca por su color rojo intenso aterciopelado. Gracias a su graduación, que no supera los 20 grados, los paladares más atrevidos pueden disfrutar de él tanto solo, en forma de gélidos chupitos a baja temperatura, o mezclando con otras bebidas para elaborar cócteles como el reconocido 'Mojito Spicy', un 'must' en esas calurosas noches de verano para disfrutar con amigos.



## ODA A LOS BOTÁNICOS EN UNA GAMA DE AFRUTADAS GINEBRAS SIN IGUAL

.....

Al igual que una maquinaria perfectamente engrasada, el incesante espíritu emprendedor de destilerías Andalusi hace posible que se encuentre pensando en cada momento cómo satisfacer las necesidades de los consumidores y paladares más selectos. Fruto de este carácter surgió en 2020 Obsession Gin, la gama de ginebras de la empresa sevillana. Partiendo de una elegante línea gráfica y visual, capaz de transportar hasta un evocador ambiente clásico de finales del siglo XIX y principios del XX, surgen una serie de destilados elegantes, delicados y distinguidos caracterizados por su fuerte presencia de toques florales y afrutados, gracias al énfasis en cada uno de los botánicos que las componen.

Obsession Purple es el buque insignia, su ginebra con base de mora, flor de sauco y jengibre que, junto a otros botánicos como la violeta, el limón de Capri, la mandarina y el enebro, ha supuesto una pequeña revolución en el arte de la preparación y la degustación del gintonic, aportando un nuevo nivel a esta bebida tan popular en España en los últimos años. Tal fue el éxito cosechado en su lanzamiento, cinco días antes de decretarse el confinamiento a causa del coronavirus en marzo de 2020, que la variedad Purple de Obsession Gin logró vender más de 25.000 botellas a pesar de la situación de emergencia. Unas cifras que motivaron la duplicación de la plantilla del departamento de Producción para hacer frente a la demanda generada.

Además de ella, la cítrica Obsession Gin Classic; la sugerente Obsession Gin Red, con base de frutos rojos, cereza y lima; y Obsession Gin Orange, la última en llegar y en la que fluyen aromas y sabores procedentes de Andalucía, el Caribe y la zona más tropical de América del Sur, completan la gama de innovadoras ginebras de Andalusi Beverages.







## INNOVACIÓN Y TRADICIÓN EN LAS CREAMAS ANDALUSÍ

.....

Sin duda, la innovación es uno de los conceptos más representativos de esta destilería sevillana. Pero también lo son la tradición y el origen. Así se pone de manifiesto con su Cremas Andalusí, marca lanzada en 2021 y que ha hecho las delicias de todos aquellos consumidores marcados por la añoranza y las tradiciones. La Crema de Torrija fue la primera en salir al mercado, una arriesgada propuesta presentada días antes de Semana Santa de 2021 que ha sido capaz de paliar esa falta de imágenes procesionando por las calles para llevar a cada casa el sabor y el aroma de este dulce típico del Sur tan relacionado con el mundo cofrade.

Meses más tarde, Andalusí siguió incidiendo en mostrar al consumidor sensaciones repletas de recuerdos con su Crema de Arroz con Leche y su Crema de Brownie, dos propuestas ideales para aquellos amantes de las bebidas dulces y que recrean a la perfección los sabores y aromas de estos postres tan característicos.

En este sentido, la destilería sevillana espera repetir este reciente éxito con su nueva apuesta en clara sintonía con la época navideña. Su novedosa Crema de Roscón de Reyes, sin duda, hará las delicias de todos aquellos que añoran esas reuniones familiares los 5 y 6 de enero en torno al brasero y desayunando (o merendando, si la velada se presta a ello) el tradicional roscón de reyes. Una crema con notas intensas al característico agua de azahar empleado en esta tradicional propuesta repostera que aporta una sensación dulce y cremosa desde el primer sorbo donde predominan toques a almendra, coco, azahar y caramelo.

La destilería Andalusí completa su amplia gama de productos con los Licores Andalusí, con propuestas de canela, de naranja, de limón, de hierbas y de crema de anís; y, continuando con esta tradicional bebida, Anís Los Hermanos, uno de los licores tradicionales más reconocidos en el territorio andaluz y nacional, que cuentan con su variedad dulce, semidulce, seco y licor de guindas.





# BUSINESS-TO-BUSINESS

---

A pesar del extenso catálogo de bebidas de Andalusí Beverages, la destilería sevillana no solo elabora sus propios productos. Bajo su recientemente creado servicio business-to-business ofrece a clientes y particulares la posibilidad de desarrollar la idea inicial del producto hasta su fabricación final, pasando por los estados de elaboración, embotellamiento o el control de calidad, gracias a sus instalaciones ubicadas en el Viso del Alcor y Carmona, equipadas con maquinaria de la última tecnología.

Entre sus numerosas posibilidades en este ámbito destaca su servicio de embotellado isobárico, muy demandado entre las empresas del sector. Se trata de una innovadora instalación de última generación destinada principalmente al procesado de ciertos productos con presencia de CO2 o de bebidas gasificadas o carbonatadas, ya sea en botellas de plástico o vidrio, que garantiza que el producto final llegue al cliente con óptimas condiciones.

Desde su puesta en marcha, el objetivo de Andalusí Beverages es llegar a todo tipo de consumidores teniendo en cuenta sus necesidades y ofreciéndole no solo bebidas, sino experiencias que hagan aflorar todos sus sentidos. Un amplio abanico de innovadores productos que pueden adquirirse a través de su tienda online en continua actualización, además de otros elementos de cristalería y merchandising como vasos, copas, toallas de playa, cubiteras o incluso cascos para motos.

Te esperamos en:

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





# VIRUCA YEBRA

## PERIODISTA Y ESCRITORA

### «HE VISTO GENTE MUY ALTA CAER»

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: GERARDO MORILLO



**D**e lo más alto a lo más bajo: la clave de una historia apasionante. Esta periodista y escritora con pasado en la política española ha dado a luz a su última novela: «La última condesa nazi». La novela parte de un enfoque nuevo, atractivo y real: las vivencias de Clotilde von Havel, una aristócrata alemana, casada con un comandante de la Wehrmacht, fallecido al final de la II Guerra Mundial. Clotilde huye de las tropas rusas, condenada a la pobreza, el exilio y el alejamiento de sus hijos. La miseria convierte a Clotilde en una superviviente, decidida a luchar por su vida, esclarecer el pasado y aprovechar los golpes de suerte. La novela sigue sus peripecias desde el devastado Berlín de posguerra, al glamuroso Nueva York o el cambiante Londres de los años cincuenta. Hasta que en los sesenta, se instala en la Marbella de la época dorada y, de la mano de su sobrino, un ex SS que no ha renunciado a ser nazi, se involucra en la vida cotidiana de los que al margen la España franquista, encontraron en la Costa del Sol un refugio: artistas, aristócratas, homosexuales... y nazis camuflados. La autora, periodista, conoce de primera mano las vivencias de todos ellos y ha volcado en la novela la verdadera esencia de aquellos años, en los que ser bohemio y transgresor no estaba reñido con el saber estar. Todo de la mano de esta escritora que recuerda su vida y obra y que llegó hasta ser Delegada del Gobierno Gallego en Madrid. Así es Viruca Yebra y así cuenta su historia.



**-¿Qué cuenta en ‘La última condesa nazi’?**

-Es una mujer que pasa en poco tiempo de tenerlo casi todo a no tener nada. Eso te marca al resto de tu vida. Si eso está unido a la muerte de tus hijos, maridos, seres queridos... pues imagínate. Ella es una luchadora que va intentando salir adelante mientras que al lado de ella van acercándose una serie de personajes que cada uno son muy diferentes entre sí. Por ejemplo, un sobrino suyo que es SS, otros que tienen que ver con sus hijos, sus amantes... El libro es un compendio de personajes e historias.

**-¿Pero esta historia sucedió realmente?**

-Todo lo que pasa en la novela es real, pero no existe ella realmente. Lo que le pasa sí existió. Me entrevisté con muchas personas que han podido vivir esta historia.

**-¿Por qué se le ocurrió escribir esta novela?**

-Siempre digo que yo viví la mitad de tiempo en Madrid y en Marbella. Cuando estaba en Marbella paseaba por el paseo marítimo. Me cruzaba mucho con personas de este tipo, elegantes y que siempre están solas. Estas señoras tenían una historia y quise investigar. Me llevó a entrevistar a muchas de ellas hasta que di con la persona.

**-¿Que atractivos encontrará el lector entre sus páginas?**

-Para mí, como lectora empedernida, busco una historia que me entretenga, que me divierta, que me enganche y que no pueda dejar de leer. Eso es lo que todo el mundo dice de la novela. Eso para mí es una satisfacción enorme. La historia te mete totalmente en la época. Eso te hace vivir y en estos tiempos nos viene muy bien. Una historia que nos saca de la monotonía.

**-Diría que tiene grandes tintes cinematográficos...**

-Todo el mundo dice eso. Es un guion cinematográfico tal cual. Tiene muchos personajes, acción, la sensualidad de la época, problemas sentimentales, de engaño, hay de todo... Los personajes son amables y no feroces. Tienen un fondo bueno, aunque a veces hagan cosas que no estén bien.

**-¿Qué actores pondría como protagonista de su historia?**

-En el anterior libro, siempre que pensaba en un personaje pensaba en Antonio Banderas. En este no he pensado. Para esta, el nazi es un alemán prototipo. La mujer sí. Hay muchas actrices en España que podrían hacerlo.

**-Hablando de la escritora, ¿quién es Viruca?**

-Es complicado. Soy muy polifacética y me gustan muchas cosas distintas. Soy mejor sacando el alma de la persona que tengo delante que la mía.







**-¿Que hay más de periodista y que de escritora en Viruca?**

-Creo que tengo de las dos cosas. Escritora porque desde pequeña quería serlo. Mi padre tenía una empresa de artes gráficas y me apasionaba. Me dijo mi padre que de escritora me moriría de hambre y me dijo que me hiciera periodista. De ahí llegué a ser escritora. Me atreví a escribir por unas circunstancias muy personales y estoy encantada. Me mantiene la cabeza entretenida con las historias

**-¿Y de política?**

-No queda nada. Quedan muchos amigos y muchas experiencias. Empecé siendo muy joven y he visto muchos políticos caer y otros que han fallecido como Suárez. Personajes que he ido conociendo y que a lo largo de mi vida dejaban la política. Todas esas experiencias se aplican también en mis novelas. Eres una persona normal y corriente que vives en un mundo que no es tuyo. Esas sensaciones las vas mezclando con tu vida. He visto gente muy alta caer...

**-¿Qué ha sido Marbella en su vida?**

-Muy importante. He vivido mi vida profesional allí también. Marbella la vivo muy diferente como la viven otras personas: la vida del pueblo, la de la gente normal,... Pasaba muchos días al mes en Madrid, en mi vida de antes. En Marbella me dedico a vivir y a escribir.

**-¿Viene mucho por Sevilla?**

-Menos de lo que quisiera. Me encanta Sevilla. Estoy ahora muy vinculada porque mi hija está trabajando aquí. He descubierto el tren y es una maravilla.

**-¿Qué le sugiere esta ciudad para una novela?**

-Sevilla tiene todo. Ayer me encontré un personaje por la calle que me acabó contando su vida. Un chaval que se había comprado una Virgen y que la vestía y desvestía. Es impresionante. Hay un montón de gente maravillosa. La filosofía de un camarero, por ejemplo. Nunca perdáis esa esencia.

**-¿Qué inquieta a Viruca?**

-Me inquieta que la vida vaya a peor, que las relaciones humanas se zafen, se llenen de basura. Que las nuevas generaciones se conviertan en personas egoístas

**-¿Nuevos proyectos?**

-Ahí estoy pero todavía no lo tengo claro, pero cosas habrá. Tengo que salir antes de esta novela.

**-Un personaje histórico que le fascine.**

-Carlos V. Es un personaje fascinante y es una pena que no se les dé más trascendencia a los personajes históricos que hemos tenido

**-¿Y uno importante en su vida?**

-Mi marido, para bien y para mal. Al final el compañero de viaje es lo más importante. Si aciertas en el amor, nada yerras.

**-El lugar en el mundo de Viruca es...**

-Nueva York, pero no viviría allí. Me encanta pasear por la ciudad. Después, adiós muy buena y venirme a Sevilla a vivir... ●





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





# SIERRA DE SEVILLA

## LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO IBÉRICO

TEXTO: *JESÚS HIDALGO*  
FOTOS: *GERARDO MORILLO*

**E**n la Sierra Norte de Sevilla se guarda todo un tesoro del ibérico. Valores familiares, culto a lo tradicional y al placer como bandera a través de la mejor materia prima. Escaparate invita a sus lectores a conocer en este diciembre la firma "Sierra de Sevilla". Abrimos las puertas de este lugar único..



### -¿Qué productos ofrece Sierra de Sevilla?

-Sierra de Sevilla ofrece productos ibéricos exclusivamente de Bellota. Jamones y paletas de Bellota 100% Ibérico, Jamón y paletas de Bellota 50% Ibérico, además de lomo de bellota 100% y 50% ibéricos y nuestra gama de embutidos: chorizo y salchichón de bellota así como nuestro prestigioso lomito de bellota.

### -¿Qué os hace diferentes al resto de empresas del mismo sector?

-A nuestro modo de ver, existen varios factores relevantes:

La ubicación: Tradicionalmente la industria del cerdo ibérico ha concentrado sus instalaciones en las zonas de Jabugo (Huelva), Extremadura y Guijuelo (Salamanca) donde disponen de las correspondientes Denominaciones de Origen: D.O. Jabugo, D.O. Dehesa de Extremadura, D.O. Guijuelo. Y nosotros nos encontramos en la Sierra norte de Sevilla, que se convirtió en Reserva mundial de la Biosfera en Noviembre de 2002. Encinas, alcornoques y quejigos, conviven en esta Sierra Norte, dando lugar a uno de nuestros bosques mediterráneos, la Dehesa. Son 164,840 hectáreas en las





que se encuentran únicamente los elegidos, el 15% de los cerdos ibéricos del mundo.

Nuestra filosofía: Rendimos culto a los valores familiares, una unión familiar, un vínculo que a lo largo de los años crece cada vez más fuerte para llegar a todos los lugares del mundo para compartir nuestro legado. Culto a lo tradicional, conservamos esa fuerte artesanía que hace que nuestros ibéricos sean obras de arte para el paladar. Y culto al placer, cuidamos todos los detalles del proceso. Un proceso que dura años desde la cría y cuidado del animal, hasta ese período de curación que supera los 4 años. Años de dedicación que para nosotros se ha convertido en un culto. ¡Culto a lo auténtico!

Y es que... Ser un pata negra, de raza 100% ibérico y de bellota. Ser oriundo de un bosque de encinas milenario, el parque natural de la Sierra de Sevilla. Ser curado, sin prisas, durante largos años en el silencio de nuestras bodegas. Ser mimado por las manos artesanales de un auténtico

Maestro jamonero... dan lugar a un Jamón Altus Ibérico, natural y auténtico.

#### **-¿Cuál es el secreto de un buen jamón?**

-El secreto de un buen jamón en primer lugar dependerá de todo el ciclo previo al sacrificio del cerdo: genética del animal, pureza racial, proceso de cría y engorde, y por supuesto de la calidad de la montanera

donde el clima y la dehesa juegan un papel fundamental. Tras el sacrificio el secreto se encuentra en la curación que consta de diversas fases: salazón, lavado, secadero natural, y envejecimiento en bodega. Todas y cada una de ellas nos van aportar diferentes factores para obtener un excelente jamón siendo de especial importancia la temperatura a la que se encuentran en los secaderos naturales durante los 6-9 meses en los que permanecen ahí. Y por último, en la bodega se logrará optimizar el sabor, el aroma y la textura inigualable de un Jamón Bellota 100% Ibérico.

#### **-¿Cómo es el proceso desde el inicio para conseguir en el resultado final un buen producto ibérico?**

-En cierto modo lo hemos contestado en preguntas anteriores.

#### **-¿Con qué instalaciones cuenta?**

-Disponemos de un centro propio de selección genética y reproducción del cerdo ibérico a partir de un tronco genético del 100% ibérico, nuestra propia agropecuaria que se encarga de esta primera etapa en la obtención del mejor cerdo ibérico. Después nuestra propia granja, dehesas y secaderos con capacidad para más de 900.000 piezas en El Pedroso (Sierra Norte de Sevilla)



**-Háblenos del entorno donde se sitúan, pieza fundamental para entender la excelencia del producto.**

-Sierra de Sevilla, se encuentra ubicada en El Pedroso, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla. Es un paraíso natural, que presenta un clima mediterráneo, de interior con temperaturas elevadas en verano durante el día y frescas por las noches con inviernos muy fríos y con aproximadamente 85 días de heladas. Debido a su escasa altitud, no suele nevar muy a menudo aunque la mayoría de los inviernos suele caer algo de nieve ligera algunas veces sin llegar a cuajar y otras hasta con medio metro de nieve. Lo hace un entorno ideal para la curación de jamones ibéricos. Eso unido al tiempo, paciencia, buen hacer y manos expertas de nuestros maestros jamoneros, dan ese valor inconfundible, de nuestros jamones y paletas de bellota.

**-¿En qué situación se encuentra el sector?**

-Comenzamos apreciar signos de mejoría desde hace unos meses tras algo más de año y medio de pandemia de la que aún no hemos salido pero del que ya se ven visos de recuperación. Aún nos queda recorrido para llegar a los niveles previos del 2019, pero estamos en el camino. La calidad de nuestros productos, y el reconocimiento de la marca, hacen que todo esto sea mucho más fácil.

**-Eventos en los que hayan participado y quieran mencionar:**

-El más reciente ha sido con vosotros, en los premios Escaparate, un encuentro del máximo nivel, en el que pudimos compartir y degustar con todos los invitados, nuestro producto máspreciado, el Jamón de Bellota 100% ibérico Sierra de Sevilla, de la añada 2018, que corregirme si me equivoco, encandiló a todos los invitados. ●





## ROSA TOUS EMPRESARIA

“EL OSO ES NUESTRO ICONO PERO FUE  
CASI FRUTO DE UNA CASUALIDAD”

TEXTO: GONZALO DíEZ  
FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

**G**emóloga de profesión, Rosa Tous estudió en el Gemological Institute of America en Los Ángeles y cursó el programa PADE en IESE. Rosa es la vicepresidenta corporativa de TOUS desde 2013, presidenta de ANDEMA, Asociación por la Defensa de la Marca, Vicepresidenta segunda del Colegio Oficial de Joyeros, de Orfebres, de Relojeros y de Gemólogos de Catalunya y miembro de la junta y comisión de comunicación de Círculo Fortuny. Su apellido marca el horizonte de una firma fundamental para entender la joyería y la exclusividad en España, con una firma que ya se pasea por todo el mundo. Rosa desgana parte de su vida y desvelos en esta cercana entrevista con la Revista Escaparate.





**-En lo personal, ¿Cómo es Rosa Tous?**

-Si me tuviera que definir a nivel personal diría que soy madre de familia, hermana e hija de unos padres que me inculcaron el amor por la joyería, más allá de la parte profesional, amante de la naturaleza, amiga de mis amigos, entusiasta de la vida y comprometida con diversas causas sociales, en el ámbito de la infancia, los animales y la artesanía.

**-¿Cómo era de niña?**

-Era una niña inquieta, curiosa, cariñosa y muy feliz. Crecí en un entorno familiar muy creativo y emprendedor, así que, eso creo que estimuló mi creatividad y me enseñó a plantearme que las buenas ideas pueden llevarse a cabo con dedicación y mimo.

**-¿Cuál es el secreto del éxito de Tous?**

-La pasión y la ilusión que mostramos con cada una de nuestras joyas, combinado con el cuidado en el detalle, la calidad de nuestras creaciones y tener muy claro que la toma de decisión ha de ser siempre pensando en nuestros clientes.

**-Ahora es todo un icono, pero para el que aún no conozca la historia, ¿Por qué su logotipo es un oso? ¿Qué representa?**

-El oso es nuestro icono pero fue casi fruto de una casualidad. Un escaparate con osos de peluche en Milán inspiró a mi madre a hacer una colección de charms y resultó que las piezas fueron las que más gustaron. Así que como dice mi madre, “los iconos no los hacen las marcas los hacen las personas” y nos representa como una marca tierna, divertida y de espíritu joven.

**-¿Qué obstáculos se encontró por el camino?**

-Como marca centenaria, los obstáculos los hemos ido afrontando con serenidad, responsabilidad y transparencia. Al final, cada obstáculo es una oportunidad de mejora en un aspecto u otro. Lo importante es no perder la ilusión y seguir avanzando con la determinación de actuar correctamente.

**-¿Qué tiene que ver su madre en toda una revolución de la joyería?**

-Mi madre revolucionó el mundo de la joyería en España porque tuvo una visión muy clara de que el mundo había cambiado y las mujeres tenían un nuevo rol en la sociedad. Ella se casó con mi padre a los dieciocho y su contribución fue democratizar el mundo de la joyería, escuchar a sus clientas y aprender de lo que se esperaba de una marca de joyería para mujeres que querían elegir sus joyas y usarlas no solamente para eventos sino para el día a día.







## “Mi madre revolucionó el mundo de la joyería en España”

---

**-¿En qué lugares del mundo se puede encontrar su marca?**

-Somos una marca española con presencia en 45 países de diferentes latitudes. Nos sentimos muy queridos en cada uno de estos países y nuestro objetivo es seguir creciendo pero sobretodo poniendo el foco en consolidar el trabajo realizado y sorprender a nuestras clientas con joyas que las acompañen en momentos bonitos de su vida.

**-¿Es España un país más complicado que el resto? Si es así, ¿por qué?**

-Para nosotros no, ya que somos españoles y entendemos muy bien qué se espera de nosotros. Tenemos un gran equipo y clientas muy fieles entre las que hay mujeres sevillanas de gran belleza y pasión por las joyas.

**-¿Cuál fue la primera joya de Tous?**

-Mi abuelo era aprendiz de relojero pero seguramente que la primera joya sería una medalla. Forma parte de nuestra cultura y posiblemente la segunda serían unos pendientes.

**-¿Y la última que van a lanzar?**

-Pues justamente hablando de medallas me hace mucha ilusión la colección que hemos hecho con Tamara Falcó con medallas. Tamara es una mujer exquisita y muy sensible. Hemos creado con ella una pequeña colección de medallas que ha diseñado inspirada en las que ella tiene y esperamos entusiasmen porque ha sido un ejercicio creativo muy íntimo que hemos podido compartir con ella.

**-¿Qué le evoca Sevilla?**

-Sevilla me evoca pasión, respeto, alegría, color y amabilidad con los que tenemos la suerte de disfrutarla.

**-Si el oso hablara, ¿que contaría después de tantos años?**

-Estaría agradecido por las muestras de cariño de más de 5 millones de personas que lo han escogido alrededor del mundo.

**-¿A quién admira más que a nadie?**

-A mis padres por su generosidad, exigencia, amabilidad y genialidad.

**-¿Cuál es la receta de Rosa Tous para ser feliz?**

-Rodearme de personas alegres, responsables y generosas con las que compartir y disfrutar de lo que te da la vida. ●





# LA REAL VENTA ANTEQUERA

## LA BELLEZA CENTENARIA DE LA SEVILLA ROMÁNTICA, COMO ESCENARIO DE EVENTOS DE PRIMER NIVEL INTERNACIONAL

TEXTO: PELAYO ANGULO

FOTOS: GERADO MORILLO

La Real Venta de Antequera comienza su trayectoria en 1926. Desde entonces ha sido para la ciudad de Sevilla un referente para el mundo cultural y taurino. Ha sido escenario de grandes acontecimientos históricos, de tradiciones, y también parte de grandes momentos de su vida y de sus familiares y amigos. Este espacio busca seguir formando parte de los recuerdos de la vida del sevillano, de volver a instaurar tradiciones, promover el mundo taurino y cultural de la ciudad; todo ello en un marco emblemático de gran belleza, con unos salones para celebraciones, donde su decoración nos trasladará a la Sevilla más costumbrista, y unos jardines que nos harán soñar, con sus rincones mágicos y sus aromas. Su localización y sus instalaciones convierten a la Real Venta de Antequera en el marco ideal para la celebración de bodas, eventos para empresas o cualquier celebración o montaje especial tanto al aire libre como en sus salones de diversa capacidad. Escaparate charla desgrana, a través de esta entrevista, las claves de este lugar único de la ciudad.



Lola Rojas , Propietaria; Daniel de la Fuente, Gerente; y Concha de la Fuente, Events Manager y RRPP.



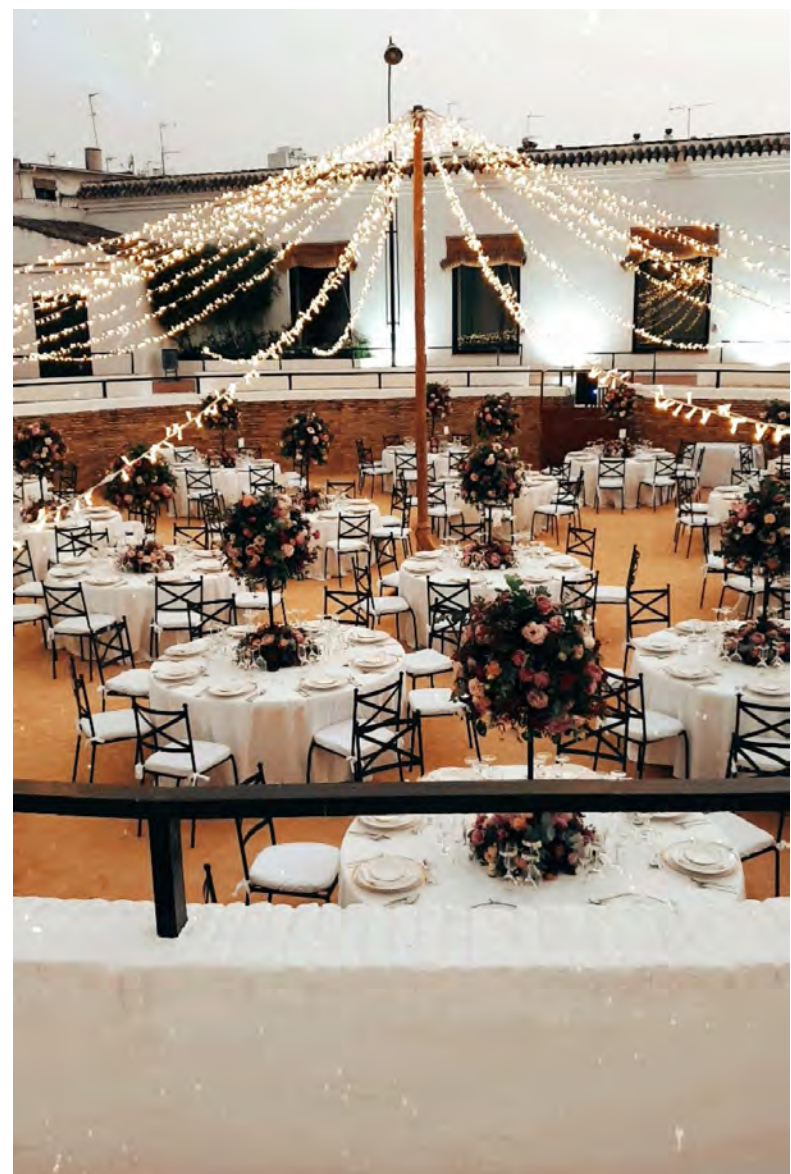


### -¿Qué hace especial a este lugar?

-Lo primero que se te viene a la cabeza son las instalaciones increíbles que tiene. Es un sitio emblemático con unos jardines espectaculares y con una cerámica por la que se han interesado muchos estudiantes de Bellas Artes para estudiarla. Lleva formando parte de la historia de la ciudad desde hace más de un siglo. A parte de lo evidente, destaca su polivalencia: tiene salones pequeños donde se pueden hacer eventos de 40 o 50 personas, hasta otros espacios que pueden reunir hasta 350 personas sentadas en mesa. En cóctel

pueden ser desde 800 a 1.000 personas. Son unos espacios muy versátiles: desde corporativos de empresa, reuniones, conferencias en salones, hasta tener un almuerzo en otro de ellos y una charla de clausura de todos los participantes en otra sala. Puedes hacer un congreso utilizando espacios distintos. También acogemos espectáculos ecuestres. A eso se suman los clásicos bautizos, bodas, comuniones, puesta de largo, bodas de oro y cualquier evento social.

Son instalaciones muy completas que como gran aliciente están en Sevilla capital. En el aspecto patri-







monial, destaca también la gran colección de carteles de las Fiestas de la Primavera desde 1806, considerados obras de arte. Todo el recinto es una joya que todavía no se ha terminado de descubrir en Sevilla y que sigue siendo una gran desconocida. Tiene mucho por explotar.

**-¿Qué estancias nos encontramos?**

Toda diversidad de espacios. Seis salones a disposición del cliente y todos con historia. El último salón, el Maestranza, es el más moderno que se reformó en los años 70. El origen está en el hermoso salón Antequera de 1916. Las demás estancias se hicieron para la expo

del 29 por los diferentes bodegueros de Jerez, de ahí la decoración publicitaria histórica que los decora.

**-¿Cuáles son los nuevos proyectos en los que se encuentran inmersos en estos momentos?**

-Seguimos creciendo, expandiéndonos, dándonos a conocer en Sevilla, en Andalucía y nuestra idea es empezar a promoverla en el extranjero. Hemos tenido una pérdida complicada con una compañera del departamento comercial, Mamen, era un gran valor para la empresa. Además, la pandemia ha hecho que tengamos que echar un poco el freno pero seguimos queriendo mejorar nuestras instalaciones. Destacan el



**TASART**

Tasación de obras  
de arte, antigüedades  
y joyas

Inventarios y repartos de herencias.

[www.tasart.es](http://www.tasart.es)

648 220 866 / 659 618 397  
C/Velázquez nº 57, 6º izq.  
Madrid







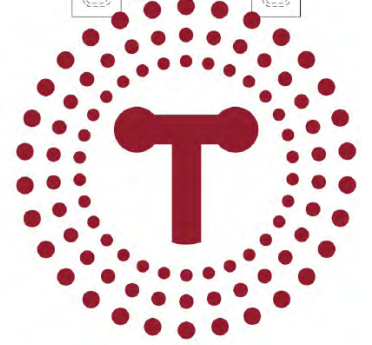
Decoración de Isaac Marina de VerdeOliva

salón por reformar con capacidad de más de 600 personas en banquete. Son las únicas instalaciones, además del pabellón de la Navegación de la Cartuja, con esas dimensiones en Sevilla. Estamos poniendo sobre la mesa proyectos de ferias internacionales. Todo ello en

un lugar que rebosa calidez y categoría de espacios. Hecho que no tiene un hotel convencional. Todo este lugar ha servido como espacio escénico de la gran cena de gala de Sicab en su 30 aniversario. Un acto que “ha sido un honor acoger en nuestras instalaciones”. ●







TONI  
MEDIAVILLA

+34 955 10 47 40  
Calle Pagés Del Corro, 47.  
41010. Sevilla





## ANA ZAPATA

SOCIA PROPIETARIA DE LA CARTUJA DE SEVILLA

“SEVILLA NUNCA PODRÁ SER SUSTITUIDA POR NADA,  
ES NUESTRO ESPÍRITU”

TEXTO: FERNANDO SÁINZ DE ROZAS

### -¿Cómo se encuentra la empresa?

-Tenemos un proyecto por delante maravilloso, colaboraciones que son un bombazo. Esto no se puede contar en este momento, porque no se han culminado. Queremos recuperar el prestigio nacional e internacional sin dejar de honrar la tradición centenaria de La Cartuja, pero con un golpe importante a nivel contemporáneo.

### -¿Cómo se una esa tradición y modernidad?

Es bastante complicado y los diseños que más se venden y veneran, producto del enamoramiento de las personas, es el diseño clásico. Además, es una cuestión súper importante. Se siguen haciendo con reproducciones iguales que la de 1841. Es un emblema de La Cartuja. Esto le ocurre a muy pocas empresas y tenemos esa característica clave. Amos elementos se combinan respetando el carácter artesanal. Por ello no queremos cambiar de producción y metodología, sino en colaboraciones y en el departamento de diseño, siempre basándonos en nuestro pasado. Intentamos buscar ese toque de actualidad y ese giro, aunque se sigan haciendo los diseños de 180 años. Eso lo ha conseguido el diseño de Carmen García Huerta. Es actual, precioso, de una ilustradora que interpreta los motivos clásicos de La Cartuja y que hace surgir esa pieza. Intentando seguir por esta línea y crear nuevos decorados.

### -¿En qué situación se encuentra el sector?

-La cerámica y la loza están en declive porque prácticamente ha desaparecido. La artesanía se ha perdido. Nos encontramos con réplicas en China y cada vez las familias son más pequeñas, aunque tras la pandemia la gente se ha hecho mucho más hogareña. En España es una lástima que se haya ido perdiendo fábrica tras fábrica. Apenas quedamos tres. Nos hemos vuelto un poquito locos y no queremos que esto se pierda. Están haciendo ahora actuaciones para recuperar esos oficios.

### -¿Dónde está la fuerza de su mercado?

-No cerramos puertas a nada ni abrir en exceso como marca que hay proteger. Es muy importante para nosotros, por ejemplo, el Corte Inglés, pero nuestra idea es





el mercado internacional, nuestro grandísimo potencial y deseo de la empresa para poder crecer y seguir vivos, que es muy complicado por todas las cuestiones que he comentado. Nuestro sueño y objetivo a medio plazo es la expansión exterior.

**-¿Qué hace distinta a la cerámica de La Cartuja?**

-Tiene muchas características. Lo primero, la historia que tiene detrás. Mantiene los mismos componentes y esa loza fina que viene desde el origen. Seguimos siendo 100% artesanales. Mantenemos el proceso de fabricación con las tres hornadas. A modo de ejemplo: el pegado de las asas de las tazas. Se hace manualmente, una a una. Cada asa se hace una a una. Pasa hasta por 16 pares de manos distintas. Hay muy pocas empresas que siguen manteniendo la artesanía por encima de todo. Nos gustaría evolucionar en inversiones pero nunca vamos a modificar ese proceso. Es lo que le da la excelencia a nuestros productos.

**-¿En qué nuevos proyectos están embarcados?**

-Estamos muy inmersos en la moda y en el arte en general con empresas top a nivel internacional. Estamos haciendo una extensión de gama. Estamos fabricando velas, que saldrán próximamente, con nuestros diseños y en diferentes tamaños. La primera vela es una taza de café y será la S. La M será como



Las mesas han sido creadas por la interiorista Ana Fernández. El mantel es del diseñador Sevillano Roberto Diz





una taza de café americana. En desarrollo tenemos textil, queremos hacer pañuelos, tanto de diseño nuestro como de colaboraciones. Queremos empezar en muy poco tiempo. Estamos muy contentos.

**-¿Qué significa para La Cartuja su colaboración los Premios Escaparate?**

-Para nosotros ha sido un orgullo y honor estar en vuestros premios. Representáis el espíritu de Andalucía y nuestra familia está profundamente enamorada de Sevilla y lo que representa. Estar allí ha sido maravilloso. Nos habéis tratado con mucho cariño.

**-¿Qué queda de Sevilla en La Cartuja?**

-Sevilla es nuestro origen, nuestra alma. Estamos buscando una tienda en Sevilla. Sevilla es nuestra raíz y esencia, nuestra visión es de Sevilla al mundo. Queremos montar una tienda en una calle representativa de la ciudad, bonita y que pueda hacer las veces de pequeño museo, recuperando cosas que la gente pueda ver de nuestra historia. Nunca podrá ser sustituida por nada, es nuestro espíritu. ●

**SHAW**  
JOYEROS

Plaza Nueva 13, SEVILLA

Tel. 954 217 249

[www.joyerishaw.es](http://www.joyerishaw.es)











Más de 75 años  
iluminando la Navidad

**Ximenez**  
GROUP

    ximenezgroup





# LA BOLITA COQUETA, UN ESTILO DE VIDA LLEVADO A LA MODA

## VANESSA GIL

### CREADORA DE LA MARCA

TEXTO: BELTRÁN ALARCÓN

FOTOS: GERARDO MORILLO



#### -¿Qué podemos encontrar en La Bolita Coqueta?

-En La Bolita Coqueta puedes encontrar una línea de ropa y complementos muy para todos los días. Una ropa muy versátil que permite ponértela tanto para diario como para algún evento, cóctel o algún día un poco más especial.

#### -¿Cómo ideó este proyecto Vanessa Gil?

-Desde bien pequeña me ha llamado la atención el mundo de la moda. Compraba telas, hacía mis propias muñecas con mis diseños y me enamoraba tremendamente de cualquier tela que me permitiera crear una prenda. Estudié la licenciatura de Marketing y Gestión

de Empresas y mi sueño era poder crear una empresa en el sector. Lo que más me gustaba que era la moda y así ha sido. A pesar de lo duro que es, no lo cambiaría por nada del mundo.

#### -¿Qué hace diferente a esta marca?

-La Bolita Coqueta se diferencia por ser una ropa muy 'ponible', que abarca un gran abanico de público comprendido entre los 18 y los 65 años, prendas muy cómodas pero todas con ese toque inconfundible de La Bolita como es un volante, una asimetría, una manga abullonada... También tenemos sudaderas especiales combinadas con pelos en sus capuchas. Nos encanta





destacar que nuestra marca sea made in Spain. Todas nuestras colecciones están realizadas en los distintos talleres que nos cosen en España. Contamos con proveedores, diseñadores textiles, y talleres que son 100 por 100 españoles, y eso para nosotros es súper importante.

**-Eres muy activa en Instagram, ¿qué cree que es necesario para ser una buena influencer y hacer llegar tus productos al mayor público posible?**

-En mi opinión creo que para atrapar a ese público en Instagram lo principal es ser una misma. La naturalidad es lo que yo creo que más éxito tiene en mi cuenta de IG; transmito naturalidad y alegría y a diario me lo agradecen todos esos más de 26.000 seguidores que ya tenemos con nosotros. Me siento muy querida por toda España, nos siguen desde mil rincones así como gran parte de Europa y al público les encanta que a diario expliquemos y contemos cómo va creciendo La Bolita.

**-¿Cómo fue el 'pop up' de venta exclusiva?**

-El showroom de Sevilla fue un exitazo total. La gente estaba deseando que montáramos uno aquí.





Tengo mucho público de todo el sur que me sigue y de hecho se desplazaron gente de Granada, Málaga, Córdoba, Cádiz... para conocernos en persona. Cuando vieron en directo toda la colección les encantó aún más, y ese era nuestro objetivo, que salieran por la puerta encantadas de habernos visitado.

**-Ahora que estamos en diciembre, ¿cuáles son las claves para vestir bien en invierno?**

-Para mí la clave en este invierno es saber llevar complementos exagerados con básicos Bolita y así destacar con una camisa sencilla de nuestra colección, con unos simples jeans y un abrigo. Como colofón, el complemento de nuestro cuello Casilda de mapache natural.

**-Háblenos de su firma infantil.**

- Lovely Bolita Mini comenzó como un sueño hecho realidad. La primera colección que lanzamos se agotó en un solo día. Es un público muy fiel a todas nuestras prendas. Las mamis de hoy en día buscan que vayan cómodos y monos, y si además la relación calidad precio es buena, es un punto más para nosotros. La colección de niños siempre es un exitazo y ya estamos trabajando en nuestra próxima línea para las más adolescentes: Lovely Bolita Teen

**-En poco tiempo también ampliará su colección a adolescentes. Háblenos de ello.**

- Estamos deseando poder lanzar nuestra línea teen. Hemos observado que existe un gran olvido en este tipo de público. O tienen que acabar en prendas muy infantiles o en prendas de mucho más mayores que para nada van acordes a su edad. Muchas mamis me lo suplicaban, y yo misma, al tener una niña



## La cosmética Sevillana que arrasa en internet

Entra en [licocosmetics.com](https://www.licocosmetics.com) y prueba su eficacia

L I C O™





pre-adolescente, me he dado cuenta de ello. De ahí mi decisión a dibujar prendas con estilo para este tipo de público. En breve lo veréis. Tenemos previsto poderlo lanzar este próximo febrero

-¿Cuál es el éxito de su marca?

- Yo creo que el éxito de mi marca es que es muy diferente a lo que estamos acostumbrados a ver. Prendas básicas pero ricas en telas y patrones que sientan estupendamente. Las asimetrías y los volantes son protagonistas. Cada vez estamos más posicionados y llevar La Bolita es un ingrediente más. En definitiva, La Bolita se está convirtiendo en un estilo de vida. ●





## LA CAMPANA

LLEVA SU PRESTIGIOSA FIRMA A LA AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

TEXTO: JAVIER COMAS  
FOTOS: GERARDO MORILLO

La Revista Escaparate se adentra en el nuevo local que este establecimiento hosteleros con tradición de siglos ha abierto a los pies de la Catedral. Analizamos con sus propietarios las novedades de La Campana y en un mes muy especial para ellos.







**-La Campana expande su negocio manteniendo la esencia tradicional.**

-Intentando transmitir la tradición, tanto en la pastelería y confitería, como el servicio, cuidando los detalles más propios del siglo pasado. Nuestra bandera es continuar con las tradiciones sin dejar de adaptarnos a los nuevos tiempos

**-¿Por qué en esta nueva ubicación?**

-Después de la apertura en el centro comercial Lagoh en septiembre de 2019, buscábamos un local en el extenso centro histórico sevillano. Después de buscar mucho, este local se nos presentó casi como un regalo por su ubicación privilegiada y por su tradición hostelera de varias décadas. Estamos encantados con el resultado. Teniendo la Catedral como telón de fondo, todo luce de otra manera.

**-¿Qué novedades podemos encontrar en este establecimiento?**

-La principal novedad que tenemos en la avenida está en el mediodía, donde hemos fomentado mucho la pastelería salada para completar nuestra oferta. Todo ello acompañado de una amplia variedad de vinos, en su mayoría del marco de Jerez. También en la mañana, al contar con mesas tanto en interiores como en la estupenda terraza, damos unos brunchs muy apetitosos para a los pies de la Catedral

**-Háblennos del grupo La Campana que se expande y crece cada año.**

-En poco tiempo nos hemos expandido con dos sucursales. Teníamos una marca muy reconocida y

valorada, tanto por el público local como por el visitante. Tendiendo como base fundamental el nuevo obrador que inauguramos en 2017, hemos tenido capacidad para afrontar estas nuevas aperturas. En todas nuestras tiendas, los productos son artesanales y fabricados prácticamente el mismo día que los consumen. Contamos también con un servicio de catering a domicilio que llevamos por toda Andalucía.

**-¿Cuáles son las claves del secreto del éxito de La Campana?**

La tradición y evocar tiempos pasados, que padres con sus hijos vayan a merendar una palmera o una medianoche donde décadas antes lo hicieron con sus abuelos. Porque el producto es exactamente el mismo que hace 50 años. Hemos intentado imprimir a los nuevos locales el sabor del original, modernizados pero con una esencia que evoque a La Campana, fundada en 1885 en la calle Sierpes.

**-Invite a todos, sevillanos o no, a acudir al nuevo La Campana en la Avenida de la Constitución.**

-Les recibirá una plantilla que es una mezcla de juventud y experiencia que estarán deseando de guiarles por los clásicos de la casa y con novedades muy llamativas en un entorno privilegiado y con un local montado con mucha ilusión y mimo, donde cuidamos los detalles y en el que nada más entrar, visualmente te endulza el momento. Queremos que vivan un poco de la historia de Sevilla en un marco incomparable. Simplemente sentarse en un velador con un café y un dulce, contemplando la Catedral y el bullicio de la avenida de la Constitución, ya merece una visita. ●



# DELFIN DELICATESSEN

## 15 AÑOS CONSTRUYENDO MOMENTOS ÚNICOS

TEXTO: JACOBO ESPINOSA DE LOS MONTEROS  
FOTOS: GERARDO MORILLO

**C**alidad y exclusividad en los momentos más especiales de tu vida. Ese es el sino que ha marcado la trayectoria de más de quince años que atesora una de los caterings de referencia de Andalucía. Delfín Delicatessen está de aniversario y así lo celebró por todo lo alto en un gran evento en Villa Luisa. Escaparate da a conocer en este número las claves de una empresa referente en su sector.







#### -¿Qué servicios ofrece Delfín Delicatessen?

-Delfín Delicatessen ofrece todo tipo de servicios tanto sociales como de empresas. Siendo el sector de las bodas en el cuál tenemos más demandas por encima de cualquier otro. En Delfín Delicatessen trabajamos y formamos a nuestro equipo para dar un servicio de máxima calidad a un perfil de cliente con una exigencia máxima.

Si hablamos de bodas, nuestro equipo da una atención personalizada y asesora a nuestros clientes desde la firma del contrato hasta el día de la celebración. Son muchas las preguntas que se hacen las parejas a la hora de planificar su boda tanto a nivel de menú, decoración, vajillas, iluminación, etc.... Es aquí donde nuestro departamento comercial les ofrece respuesta a todas las necesidades que puedan tener hasta el final del evento.

#### -¿Qué os hace únicos en el sector?

-Esta quizás sea la pregunta más difícil de responder... Si empezamos por la parte gastronómica, todo el mundo habla de nuestra carne. Yo tendría que destacar otras cosas muy importantes como es nuestro departamento de I+D el cuál todos los años hace posible que tengamos una oferta distinta tanto en aperitivos como platos y postres. Otra cosa a destacar es el valor humano de quienes forman Delfín Delicatessen. Una plantilla de más de 25 personas super profesionales en cada departamento, que llevan con nosotros prácticamente desde nuestros inicios y eso hace que la máquina







**SOOFA**

La medida importa



www.soofa.es  
Insta: @soofaes

Tu lo diseñas, nosotros lo fabricamos

Hecho en Sevilla





funcione a la perfección y con una sincronización de orquesta. Muchos de ellos se formaron en nuestras cocinas ya que Delfín Delicatessen en sus inicios fue una escuela de cocina. Otra cosa que nos hace únicos es que a ganas de trabajar es difícil de empatarnos. Se trabaja con humildad, con corazón, valores que he querido y he sabido transmitir a mi equipo comprometido y fiel con la empresa “casi nada la palabra fiel”. Si hablamos de Delfín Cabrera como persona no es un empresario al uso con un catering. Ha sido cocinero y jefe de cocina en muchos restaurantes tanto a nivel nacional como internacional, su visión y bagaje unidos a su pasión y sensibilidad hacen que Delfín Delicatessen sea un referente en el sector del catering en Andalucía, Extremadura, sur de Portugal.

#### **-¿Cómo han sido estos 15 años de trabajo?**

-Estos 15 años han sido fascinantes. Si echamos la vista atrás a nuestros inicios vemos como hemos evolucionado. Pienso que hemos evolucionado porque hemos sabido escuchar y hemos sabido leer hacia donde teníamos que ir. El ritmo siempre lo han marcado nuestros clientes y han sido ellos los que nos han ayudado a crecer tanto como empresa. Conscientes de nuestra proyección y con metas a corto plazo hemos ido alcanzando todos los años los objetivos marcados. Parte de nuestra evolución y crecimiento en estos 15 años es gracias también a nuestra competencia. Ellos han sido para nosotros una motivación. Cuando la competencia es mala te relajas porque ya llegaste, cuando la competencia es buena y tienes sangre, te apasiona lo

que haces... Quieres ser el mejor. Han sido 15 años de trabajo durísimo pero felices. Ya he hablado del equipo, pero quiero hacer mención especial en estos 15 años a tres de ellos por orden de antigüedad. La primera María Araceli (Cheli) es la más antigua de la empresa y ha sido y es una pieza clave para nosotros. El segundo es mi Antonio, el cual hace las veces de jefe de cocina o segundo y lleva conmigo 20 años antes de existir la empresa. Y tercera Carolina, llegó hace 6 años en plena expansión en Sevilla y pieza fundamental para la creación del departamento comercial el cual dirige.

#### **-¿Cómo fue el evento del aniversario en Villa Luisa?**

-¡El evento fue mágico! Os dejo lo que escribí en la invitación y que tanto gusto:

Como es de bien nacido ser agradecido quiero que me acompañéis el próximo 18 de noviembre del 2021 en la fiesta de nuestro 15 aniversario. Esta fiesta es para vosotros, cómplices de nuestro éxito, culpables de nuestro crecimiento e inocentes del delito. Gracias familia, amigos, clientes que son amigos y que forman parte de mi familia ya.

Gracias Sevilla por darme tanto, me abriste los brazos, me robaste el corazón y no hay mejor forma de agradecértelo que haciéndote protagonista y testigo de mi sueño.

No faltes.

Ni en el mejor de los sueños pasa lo que esa noche pude sentir tanto yo como mi equipo. Esto solamente



ocurre cuando haces las cosas con el corazón y no con intenciones llamémosle “varias”

Solamente lo hice con la intención de dar las gracias a tanta gente que me había ayudado a estar donde estoy y a creer como persona y como empresa.

Cuando llamas a tanta gente y nadie te falla, los ves emocionados, disfrutando, te sientes tan afortunado que no hay palabras para describirlo. Fue una noche inolvidable.

Tuve la suerte de contar allí presente a mis 4 padres y hablar de como empezó todo. De esto tendríamos que tener otras pocas páginas más para hablar de la bonita historia que hay detrás. Estar rodeados de tantos novios que hemos casado y de futuros, de amigos desde la infancia, de amigos de la profesión, amigos todos...

El día después estaba en una nube...No era consciente de lo que había ocurrido, el eco que había en Sevilla, tanta gente llamándome, felicitaciones por todos sitios.

¡Fue algo maravilloso!

**-¿En qué espacios trabajas tanto en Sevilla, Córdoba o Cádiz?**

-Trabajamos por toda Andalucía, pero si es cierto que estás tres ciudades son donde más nos demandan. En Sevilla trabajamos en todas las fincas que no tienen exclusividad y que puedo mencionar algunas y seguro que me dejaré atrás otras tantas: Villa Luisa, Hda. Los Molinos de Maestre, Hda. Los Molinillos, Hda. Los Angeles, Hda. La Soledad, Hda de Medina, Casa Guardiola, Hda. Majaloba, Hda. Clarevot, Hda. Los Parrales, Castillo de La Monclova, etc.....

Igual nos pasa en Córdoba: Hda. La Albaida, Cortijo la Vieja Cigarra, Castillo de Almodóvar, El Cercado, etc...

Cádiz: Castillo de San Marco, La Peñuela, Real Escuela Ecuestre de Jerez, Bodegaas Luis Pérez, Bodegas Fundador, etc....

**-¿También se dedican a la decoración del evento?**

-Nuestro departamento comercial ofrece este tipo de servicio al igual que otros tantos. Dependiendo la ciudad o la comunidad donde se celebre la boda tenemos empresas colaboradoras de confianza con las que trabajamos desde hace muchos años todos los fines de semana.

**-¿En qué proyectos de futuro anda Delfín Delicatessen?**

-Cómo mente inquieta tenemos varios proyectos en mente y que pronto verá alguno la luz y me gustaría no revelarlo aún, pero si adelanto que son proyectos ilusionantes donde trabajas con investigadores, médicos, etc... Gracias a Escaparate por hacer Eco de este sueño. Un abrazo. ●





# SILVA DONAIRE

## LA EXCELENCIA DEL PIANO EN SEVILLA

TEXTO: ANA CASADO  
FOTOS: GERARDO MORILLO

**E**xclusividad y calidad por encima de todo. Silva Donaire nace en 1991 como compañía familiar entregada a la excelencia musical. Actualmente está compuesta por dos hermanos herederos de su padre: Pepe Silva. Sus hijos, José Manuel Silva Donaire y Sergio Silva Donaire, gestionan esta empresa especializada en el alquiler de pianos de concierto, un hecho muy singular en estas latitudes, convirtiéndola en una compañía única en el sector.

La Revista Escaparate ha viajado a las entrañas de su espacio situado en el Polígono Calonge donde la belleza de estos instrumentos y el saber hacer de sus profesionales se dan la mano. Cien por cien sevillana, tanto por su estructura como por sus trabajadores, Silva Donaire mantiene su estructura focalizada en Sevilla, “pero trabajando en toda España, incluso en el extranjero”.

Su historia de más de tres décadas la llevó a comenzar con el alquiler, pero al margen de este hecho, la compañía fue evolucionando y se dedica a la gestión integral instrumental en todos sus aspectos. Señalan en esta entrevista que «aunque esté especializada en el transporte, lleva la gestión de los instrumentos de la Sinfónica de Sevilla, el Teatro de la Maestranza, de la Agencia Andaluza de las Instituciones Culturales, la orquesta de la fundación Barenboim-Said... Estamos muy ligados a la ciudad con una antigüedad de más de 30 años”. Un valor añadido que lo demuestran el gran número de concursos públicos que obtienen y la gran cantidad de entes privados que lo respaldan. Conoce aquí sus secretos.



José Manuel Silva Donaire, Socio Fundador; y Luis Gonzalez Mira, Director Financiero.





**-¿Qué los hace diferentes en su sector?**

-Es una compañía única y singular. En todo caso hay tiendas que venden pianos de concierto, pero que haya una empresa que cuente con el orden de diez o doce pianos de última gama actualizados y de gran concierto, nos hace un referente en el sector. Hablamos de pianos de cola que muchos de ellos tienen 2,74 metros de longitud. Eso solo se encuentra en una gran sala. La particularidad de mover un piano así nos hace únicos. Además del transporte, entre los trabajadores, Sergio es técnico especialista en afinación. Es una labor muy artesanal y nuestro trabajo nos hace tener acuerdos con grandes empresas como Yamaha, y adicionalmente proveemos, base a acuerdos puntuales, otros pianos como Steinway & Sons, Kawai o Bechstein.

**-¿Cuáles son los secretos de un buen piano?**

-La labor de mimo de cuidado de un piano para que esté siempre perfecto nos hace también singulares. Al

final, los clientes, que en el sector público son los artistas o intérpretes de pianos, cuando vienen a una ciudad andaluza, buscan nuestros servicios y que el piano que pongamos lo prueben de primera mano tras ser tratados por nosotros. Aquí ajustamos la afinación para un concierto concreto. Si van a tocar solos o acompañados, nuestro afinador se pone mano a mano con ellos para ajustar el sonido a la perfección. Eso hace que el piano que se pone sea absolutamente especializado.

**-¿Es Sevilla una ciudad amante de la música?**

-Consideramos absolutamente que sí. Tiene mucha tradición. Hecho que el sevillano a veces desconoce lo que atesora. Muchas de las grandes óperas están ambientadas en nuestra ciudad: 'El Barbero de Sevilla', 'Carmen', etc... Un día, uno de los arquitectos que estaba en el equipo del Teatro de la Maestranza, nos decía que cuando tuvieron el encargo, lo primero que hizo durante varios años fue ir a los grandes teatros





de ópera de Europa para ver la funcionalidad, musicalidad o reverberación. El Teatro de la Maestranza es uno de los grandes teatros que hay de música en Europa. En esos lugares se sorprendían como un señor de Sevilla viajaba por Europa para construir un gran teatro y le decían: “El escenario de las grandes óperas es tu ciudad”. Sevilla ha sido toda la vida un centro neurálgico musical. Quizás, con la revolución de los medios de comunicación masivos, este es un sector que ha perdido un poco de fuerza. Desde la educación temprana, la música clásica no está muy trabajada, cuestión que los últimos años se ha reactivado. Es una ciudad que tiene amor por la música y la cultura, este es uno de los hechos que hace que una empresa como la nuestra tenga sede en la ciudad.

**-¿En qué situación se encuentra el sector actualmente?**

Es un sector que ha sufrido muchísimo por la pandemia. Desde la formación de la compañía en el 91 ya hemos vivido crisis de todo tipo. Pero también creemos que la cultura es una cuestión inmutable. Al final es una demanda que nace desde lo más profundo del corazón de las personas que necesitan esa comunicación. Al ser etéreo, puede tener sentimientos dispares para dos personas. Es un sector que siempre va a ser tendente a recuperarse de cualquier mazazo. En cuanto se han abierto las restricciones, la gente estaba deseosa a compartir lo que significa la música. Desde Silva Donaire tenemos muy claro que alrededor de un piano se comparten muchas cosas: alegrías, tristezas, amistad, valores, cultura y nos gusta que en muchos eventos, el centro neurálgico que provoca todo eso sea uno de nuestros pianos. ●

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



# Compártelo

**Crema de Roquefort Dulce ideal para  
Dipear y todo lo que se te ocurra...**

PRODUCTO DE ANDALUCÍA

A la venta en tiendas especializadas y supermercados





# “TU FORTALEZA” ES EL VOLUNTARIADO

EL SECTOR CELEBRA SU DÍA TRAS UN AÑO EN EL QUE EMPIEZA A VOLVER A LA PRESENCIALIDAD.



El 5 de Diciembre se celebra el Día Internacional del Voluntariado. Un momento elegido para destacar y reconocer la figura de las personas voluntaria y su papel determinante y clave durante la pandemia y en este tiempo de recuperación económica y social. No en vano, las heridas que deja la crisis sanitaria hacen que miles de personas en toda Andalucía (4 de cada 10 según los últimos estudios) están en riesgo de exclusión, lo que hace más urgente invertir en programas donde la acción solidaria es un elemento que hace llegar a los rincones más escondidos ese hilo de esperanza a los que más lo necesitan. La Plataforma Andaluza de

Voluntariado celebra este día con un mensaje claro y nítido: la fuerza de la persona tiene que ver mucho con su opción solidaria que la empodera, la define y le da argumentos para vivir en sociedad de una manera amable y colaborativa. En Andalucía se ha vivido un año donde se comienzan a recuperar algunos programas con prudencia y con la incertidumbre aún patente que nos genera la pandemia aún no extinguida. Para ello más de 150.000 personas cada día optan por ofrecer su tiempo para ayudar y estar fuertes ante la adversidad que supone la vulnerabilidad de los que están quedándose por el camino.



2021 ha supuesto para las entidades y personas voluntarias un reto de enormes dimensiones por la necesidad de seguir adaptando acciones ante las dificultades que genera el COVID para la tarea solidaria “Recuperar vínculos con las personas con problemas de salud mental, las que están solas, o con personas sin hogar, es una tarea compleja que el voluntariado realiza”, así lo expresa Armando Rotea, presidente de la Plataforma Andaluza de Voluntariado, que este año recalca la importancia de mirar hacia delante con fuerza, pero sin olvidar las heridas que a la población voluntaria también le ha generado esta pandemia.

Durante todo este año, con la ayuda de las Plataformas provinciales, se ha puesto el foco en formar en emergencias a las entidades, acercar los Objetivos de Desarrollo sostenible o trabajar la salud emocional en el voluntariado. También los programas de Aprendizaje Servicio tienen un papel clave para acercar el voluntariado a los más jóvenes para bajar la edad media del voluntariado andaluz. La Plataforma sigue facilitando la tarea de acercar información, acompañando y derivando a más de 21000 personas voluntarias al año hacia las necesidades más urgentes. Su aportación supone más de 1 millón y medio de horas mensuales dedicadas a la acción solidaria.

La Plataforma Andaluza del Voluntariado celebra el Día del Voluntariado en diversos actos repartidos por toda Andalucía, para destacar su valor, su fuerza y su impacto en la realidad que nos rodea.

#### La financiación

La crisis social provocada por la pandemia sigue agudizando aún más la debilidad del sector que ha tenido que invertir fondos en adaptar sedes y programas en favor de la seguridad de las propias personas voluntarias. Ser destinatarios de los fondos euro-

peos previstos o aumentar los presupuestos públicos en sectores como la cooperación, la discapacidad o el propio voluntariado, se hacen urgentes en los próximos tiempos. “Toda la sociedad es responsable de las desigualdades, por lo que el voluntariado debe estar reconocido y trabajar no sólo con las personas vulnerables sino participar en la solución de los problemas con el resto de agentes sociales” afirma Rotea. ●





# ESPEJO



## SAONA INAUGURA EN SEVILLA, SU PRIMER ESPACIO EN ANDALUCÍA

El reconocido grupo hostelero valenciano, aterriza en Sevilla. En el corazón de Triana, bajo el Hotel Zenit, Grupo Saona abre su primer espacio gastronómico con sabores del sur bajo la reconocible firma de la cocina de Saona.











JEWELRY + STUDIO



AQUARIUS

BY ELISABETH

@f aquarius\_\_studio T/☎ 637 383 535  
✉ aquarius.jewelystudio@gmail.com





## GALA DE ANDALUCES COMPARTIENDO

La sede de la Fundación Cajasol en Sevilla acogió la presentación de la IX Campaña Solidaria “Andaluces Compartiendo”, que ha contado con numerosas personalidades institucionales, empresarios, y representantes de la sociedad que han querido sumarse y dar respaldo a este proyecto. Escaparate fue la organizadora del acto.















## CENA DE GALA DE SICAB 2021

La Real Venta Antequera fue escenario inigualable de la Gala SICAB 2021, una cena a la que acudieron numerosos rostros conocidos de la sociedad española.







# Centro Médico Estético Barral

Tratamientos de Belleza

Promociones de diciembre

Calle San Jorge, 11.  
Triana. 41010. Sevilla  
T: 955 135 860







## JURA DE BANDERA EN LA REAL MAESTRANZA DE SEVILLA

Unas 1200 personas juraron bandera en el albero de la Real Maestranza de Sevilla. Un emotivo acto que se recupera tras la pandemia y que por primera vez ha tenido lugar en este entorno ya que hasta ahora se había celebrado siempre en otros lugares como la Plaza de España.







## EL ROCÍO DE TRIANA SE DIÓ CITA EN CORIA DEL RÍO

La hermandad del Rocío de Triana no faltó a su cita solidaria aunando en la Hacienda San José de la localidad de Coria del Río a buena parte de los hermanos y amigos de la corporación. Una convocatoria exitosa para una de las acciones sociales que desarrollan a lo largo del año.







## SICAB DIÓ EL PISTOLETAZO AL TERCER EVENTO MÁS IMPORTANTE DE LA CIUDAD EN SU 30 ANIVERSARIO

Un año más, el Salón Internacional del Caballo de Pura Raza Española abrió sus puertas como venía haciendo hasta los tiempos pre Covid-19. La jornada inaugural dió cita a políticos, militares y demás personalidades, así como ganaderos. Un acto al que asistieron más de 5.000 personas según los organizadores.







## EL HOTEL COLÓN REABRE SUS PUERTAS INSPIRADO EN LA EXPOSICIÓN DEL 29

El hotel Colón reabre sus puertas con una nueva estética que nos lleva sin solución de continuidad al año 1929. Tras sus 92 años de historia, el "nuevo" Colón muestra una renovada imagen con claros guiños sevillanos, donde se dan la mano Semana Santa, la tauromaquía, así como la propia Exposición del 29.







ARTESANÍA EN SOMBREROS Y CINTURONES PERSONALIZADOS



**Real De 14**

**CINTURONES MEXICANOS®**



[www.reald14.com](http://www.reald14.com)  
622 265 416





## EL HOTEL COLÓN PREMIÓ A LA GANADERÍA DE SANTIAGO DOMEcq Y AL DIESTRO PABLO AGUADO

El diestro Pablo Aguado recibió el premio por la faena de mayo del 2019 en la Maestranza. Por su lado, la ganadería de Santiago Domecq recibió el galardón por el debut de de corrida completa en la Feria de Abril de 2019. Por el portuense Joaquim Lopes para la Sala de Comercio del pabellón portugués, y aportando cada una de ellas una obra individual con su particular homenaje a la presencia de Portugal en Sevilla.







## REAPERTURA DE LA TIENDA TRADICIONES ISABELA

La localidad de Cantillana acogió el pasado día 19 de noviembre la gran reapertura de la tienda Tradiciones Isabela, un espacio exclusivo donde encontrar mantones, mantillas, peinas y todo tipo de antigüedades.







## PASEO DE COCHES DE CABALLOS EN EL ROCÍO

El Real Club de Enganches de Andalucía organizó una cimarronee de paseo de coches de Caballos por la aldea del Rocío







## LA CASA DE ALBA PRESENTÓ SU NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS CON INÉS ROSALES

Casa de Alba Fine Food e Inés Rosales, encabezados por sus presidentes el Conde de Osorno, D. Carlos Fitz-James Stuart y Solís junto a D. Juan Moreno Tocino, presentaron en el Palacio de las Dueñas su nueva línea de productos gastronómicos.







## LUCES DE PORTUGAL EN SEVILLA

La exposición colectiva de pintura comisionada por Ana Feu, Amaparo Graciani y Carmen Sánchez Ruda, "Luces de Portugal en Sevilla", contó con la participación de artistas como Adelaida Pérez, Carla Mourao, Carmen Arroyo, Elisabete Guerreiro, Manuela Santos, Nieves Toribio, M. Rosa Gómez, Nuria Fuentes, Pilar Humada y Rocío Romero, así como las propias comisarias.







## SHOWROOM DE LA BOLITA COQUETA EN SEVILLA

La Bolita Coqueta instaló su showroom y pop up de venta exclusiva en Sevilla. El acto tuvo lugar en La Alternativa de GO! Eventos y Comunicación. Allí se presentó la colección AW 21/22 de la marca Lovely Bolita y que pudo encontrarse en este espacio del céntrico barrio del Arenal.



## CONVERSACIONES CON EL INDEPENDIENTE: ISABEL DÍAZ AYUSO

La sede de la Fundación Cajasol acogió el foro Conversaciones con El Independiente con Casimiro García-Abadillo, director del medio, e Isabel Díaz Ayuso, presidenta de la Comunidad de Madrid.







## PRESENTACIÓN DE LA RESTAURACIÓN DEL MANTO DE LA CORONACIÓN DE LA MACARENA

La exposición Patrimonio Macareno acogió en Torre Sevilla algunas de las grandes piezas restauradas por la Macarena en los últimos años, donde destacaba el manto de la coronación de la Macarena, recién restaurado por el Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH).



## NOCHE DE LA ECONOMÍA Y LAS EMPRESAS DE SEVILLA

La Cámara de Comercio de Sevilla entregó los galardones que anualmente viene otorgando a las empresas, y que en esta IV Edición han recaído en las empresas, ITURRI, EMERGYYA, GRUPO RUSVEL, ENDESA, ATA, GRUPO SPUTNIK, y AEROPUERTO DE SEVILLA. El acto se celebró en el Cartuja Center.







## GALA BENÉFICA PULSERAS ROSAS SEVILLA

El Restaurante La Raza acogió la VI edición de la Gala solidaria Pulseras Rosas en Sevilla.







## PRESENTACIÓN DEL CLUB AIR FORCE 7 EN LA HACIENDA ORÁN

La Hacienda Orán acogió la presentación del club Air Force 7 tras la apertura de este aérodromo privado en la provincia de Sevilla







## DÍA DE SAN CLEMENTE

Sevilla celebró el 773 aniversario de la Reconquista de la ciudad con la tradicional apertura de la urna de san Fernando y posterior Procesión de Tercias. En el acto participaron el aún alcalde de Sevilla, Juan Espadas, quién portó la espada del "Santo", conocida como "Lobera". Todo ello precedido de representantes de la Casa Castilla, el cabildo de Alfonso X El Sabio, la Orden de San Clemente y San Fernando, la reliquia de San Clemente custodiada por los canónigos y el Pendón de la ciudad, que lo portó el concejal más joven del consistorio sevillano.







## EL MUSEO DEL BAILE FLAMENCO (MBF) ES DECLARADO LUGAR DE INTERÉS TURÍSTICO DE ANDALUCÍA.

Según el comunicado del Consejo Andaluz de Turismo (CAT) del 1 de diciembre de 2021, el Museo del Baile Flamenco (MBF) de Sevilla, creado por la bailaora Cristina Hoyos, ha superado todos los trámites para su próxima declaración como Lugar de Interés Turístico de Andalucía.

Según detalla la Junta de Andalucía en su comunicado, el museo fue fundado en 2002, en una casa histórica del centro de Sevilla, y ofrece un espacio expositivo sobre la historia, estilos y trajes del baile flamenco. Además, acoge actuaciones y clases de baile en un inmueble de "gran singularidad" con un patio ecijano, donde se ubica el escenario principal, y sótano formado por una bóveda de cañón con piedras romanas, pre romanas y árabes.

## LA AEPS ANALIZA CON AGENCIA, MEDIOS Y ADMINISTRACIONES PÚBLICAS LA SITUACIÓN Y MEJORAS NECESARIAS PARA EL SECTOR DE LA PUBLICIDAD

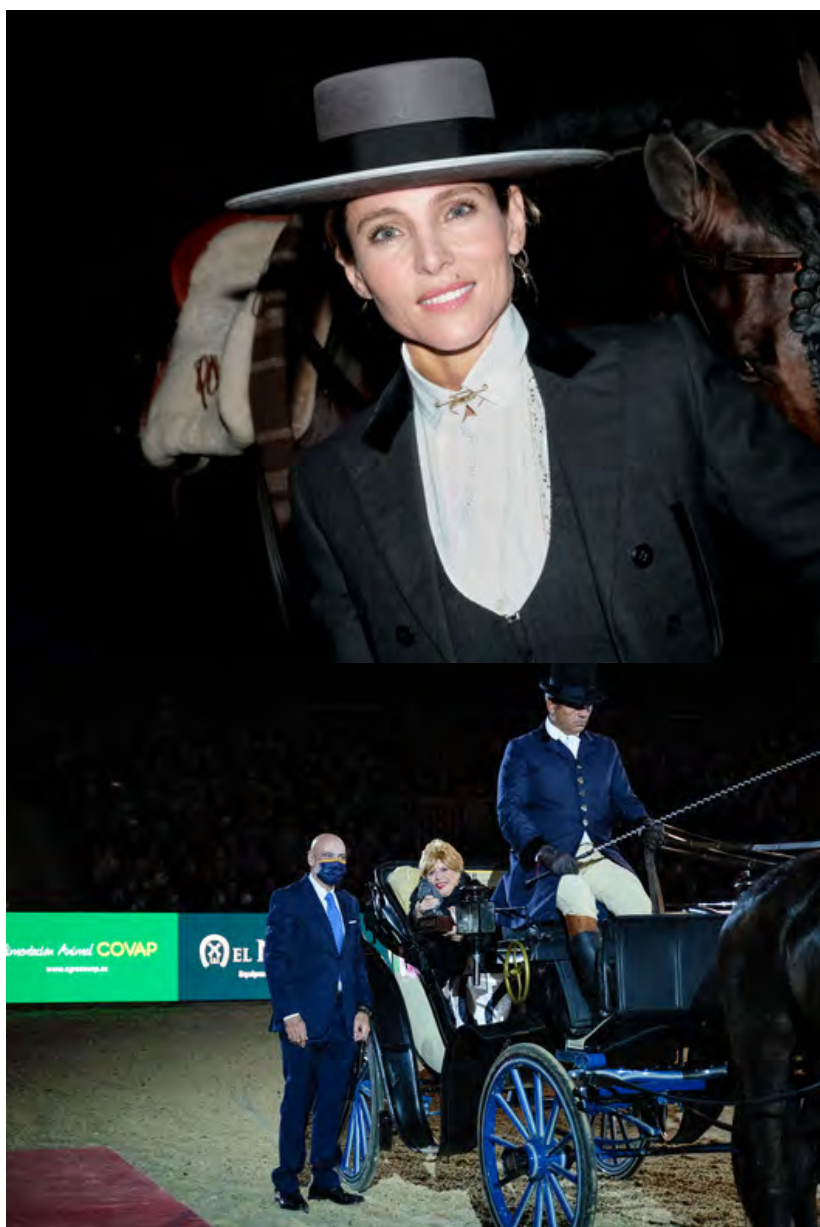
La Asociación de Empresarios de la Publicidad de Sevilla, AEPS, ha desarrollado una nueva jornada del ciclo de encuentros denominados "Republi" que inició el pasado mes de junio y que en esta nueva edición se ha celebrado con el título "El futuro de la gestión publicitaria: la confluencia de medios, agencias y administraciones públicas".





## SICAB CIERRA SUS PUERTAS CON UN 3% DE INCREMENTO DE VISITANTES

El Salón Internacional del Caballo de Pura Raza Española (PRE) de 2021 ya es historia. La última de sus seis jornadas se desarrolló con gran cantidad de público en los pabellones, que no quisieron perderse las competiciones que aún estaban por decidirse y la entrega de premios. Todo ello, antes del último espectáculo del SICAB de esta edición, que volvió a sorprender a los miles de aficionados que poblaron las gradas antes de que se pusiera el punto y final al evento.



## SICAB ENTREGA SUS PREMIOS PRE A ELSA PATAKY, JESULÍN DE UBRIQUE, MARÍA JIMÉNEZ Y NIEVES HERRERO

Penúltima jornada del Salón Internacional del Caballo de Pura Raza Española (PRE). Un día marcado por una gran cantidad de visitantes, entre los que se encontraban numerosos rostros conocidos. Algunos de ellos fueron premiados por la Asociación Nacional de Caballos de PRE (ANCCE) en sus anuales Premios PRE. Un acto que puso el broche a un sábado cargado de citas ecuestres.

La entrega de los Premios PRE, realizada antes del comienzo del espectáculo, reconoció la trayectoria de cuatro personalidades de la cultura en España: la actriz Elsa Pataky, el torero Jesulín de Ubrique, la cantante María Jiménez y la periodista Nieves Herrero. Un póquer de galardonados que lucieron orgullosos sus trofeos, como ya hicieron Álvaro Domecq, José María Manzanares, Carmen Posadas, Pasión Vega o Lolita Flores en años anteriores. En esta edición, además de los premiados, pasaron por SICAB numerosos rostros conocidos como el torero Miguel Abellán, la presentadora Paloma Lago, la amazona Astrid Klisans, la periodista Marta González, el empresario Luis Miguel Rodríguez o la modelo Julianna Ro.



## MÁS DE 40 NEGOCIOS Y FIRMAS PARTICIPAN ESTE FIN DE SEMANA EN EL VI MERCADO DE NAVIDAD DE NUEVO FUTURO SEVILLA PARA APOYAR SU LABOR SOCIAL

Arranca el VI Mercado de Navidad que organiza la asociación Nuevo Futuro Sevilla, en el que más de 40 empresas y negocios expondrán, desde hoy y hasta el próximo domingo en la Fundación Valentín de Madariaga, sus productos gourmet y artículos exclusivos aprovechando la cercanía de las compras navideñas.

El objetivo de la iniciativa es recaudar fondos para el programa de refuerzo escolar de los menores de los hogares de acogida que gestiona Nuevo Futuro en Sevilla.




## EL ARZOBISPO RECIBE A LA PATRONAL DEL TURISMO

El Arzobispo de Sevilla, Don Jose Ángel Saiz Meneses, ha recibido a una Delegación de la Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET), compuesta por el Presidente, Gustavo de Medina, Vicepresidente, Francisco Guerrero y el Director Gerente, Rafael Domínguez.

En un encuentro cordial, la Patronal Turística Sevillana, ha tenido la oportunidad de exponer al Arzobispo el trabajo que desarrollan las empresas turísticas, para poner en valor el ingente Patrimonio de la Iglesia, que es visitado por la mayoría de los turistas que recibimos.

Además, desde ASET, se trabaja desde hace tres años, en el proyecto CONVENTUM, que tiene como objetivo, la puesta en valor de los conventos sevillanos, desde el más absoluto respeto al Carisma de cada comunidad.





# Un modelo diferente de gestión de las energías renovables



Las energías renovables se han convertido en un elemento clave en el desarrollo de nuestra sociedad. Gracias a ellas, avanzamos con paso firme en un proceso de transición que debe llevarnos a conformar un **ecosistema energético eficiente, sostenible y descarbonizado**. Un modelo que a su vez contribuya al desarrollo social y económico, tanto a escala global como local, con especial atención a la España Vacía y a las comunidades en las que se implantan los proyectos.

Con la experiencia previa de Harbour Energy y más de 7.000 MW en planificación y desarrollo, de ellos 1.500 MW con Informe de Viabilidad de Acceso y 1.100 MW en fase de autorización administrativa previa, ahora somos **EnerHi**. Un gestor global de energías renovables con una cartera de 4.400 MW para nuevos proyectos en futuros desarrollos que tendrán muy en cuenta los factores sociales y medioambientales.

Concebimos un modelo que aplica soluciones innovadoras en todo el proceso de desarrollo de las instalaciones, desde el diseño hasta la generación. **EnerHi** reactiva la economía de las comunidades locales e investiga con el fin de alcanzar las tecnologías renovables más eficientes. Sin descartar ninguna. Y sin descartar a nadie, porque los proyectos de **EnerHi** son de todos, de quienes los llevan a cabo y de quienes los acogen.

## Más humanos.

Nuestra misión es proporcionar energía limpia, accesible y sostenible. Ponemos la energía al servicio de las personas, y a las personas en el centro de nuestro trabajo.

## Más cercanos.

Generamos desarrollo y riqueza en las comunidades en las que implantamos los proyectos, a través de sociedades gestoras con residencia fiscal en los territorios y fórmulas de colaboración público-privada.

## Más innovadores.

Proponemos un nuevo modelo técnico y de gestión de las energías renovables que prima los factores sociales y medioambientales. Apostamos por la hibridación de eólica y fotovoltaica, el almacenamiento en baterías, el autoconsumo y el hidrógeno.