

# Escaparate

Revista Social del Sur de España

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

Octubre 2014 • n°164

A portrait of an elderly man, Rafael de Paula, wearing a light blue striped shirt and a matching cap. He is holding a long wooden staff with both hands. The background is a colorful, abstract painting with swirling patterns in red, yellow, blue, and purple. The man has a serious expression and is looking directly at the camera.

**ENTREVISTA AL MAESTRO  
RAFAEL DE PAULA**

En TecnoLaser Clinic Vision  
Verás la diferencia



## Cuidamos de tu **visión**

RELEX SMILE · FEMTOLASIK · PRK · LENTES ICL  
CATARATAS · QUERATOCONO · CONTROL DE MIOPÍA  
BLEFAROPLASTIA

CERTIFICADO DE CALIDAD



## Dirección

**MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN**

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro

## Fotografía

JAVIER COMAS  
ANÍBAL GONZÁLEZ

## Redacción

JAVIER COMAS

## Redes Sociales

MARTA VIVAS

## Diseño y Maquetación

MARATANIA  
www.maratania.es

## Dirección Comercial

CONCHA JIMÉNEZ

## Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102

direccioncomercial@revistaescaparate.com

## Edita

Sevilla por la gracia de Dios, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos, fotografías, ilustraciones y demás contenidos. La empresa editorial no se hace necesariamente responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.



Rafael de Paula

**Foto Portada:** Aníbal González

TWITTER: @escaparateravis  
FACEBOOK: revista\_escaparate  
INSTAGRAM: revista\_escaparate



## SUMARIO 164

### 7 | ENTREVISTA

Rafael de Paula

### 14 | REPORTAJE

Juan Pablo II ya tiene su iglesia en Sevilla

### 16 | REPORTAJE

Floreando

### 19 | ESPEJO

### 25 | DE MESA Y MANTEL

Rocío Osorno, María del Mar Aguilera y Belén López

### 28 | REPORTAJE

Santamaría Tirado

### 31 | REPORTAJE

Añil



# La manzanilla terapéutica

## “Necesito leer titulares que inviten a soñar”

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

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

@niebladeltoro



Foto: Jesús Aldebarán

remenda dificultad es la que supone conseguir abstraerse en estos días mono temáticos para hablar de otra cosa que no sea de la pandemia de la Covid-19. Fundo mis días, mis tardes, incluso mis noches, intentando como una mosca contra un cristal desviar la temática de las conversaciones para que no acaben derivando en “lo mal que está la cosa” para que un avanzado en psicología colectiva remate con la alentadora coetilla “y peor que se va a poner”. Responsabilidad cívica individual, a veces de forma errónea confundida con abanderar el miedo, que es libre en cada uno; y trabajar desde nuestras trincheras personales y profesionales para salir de este atolladero es lo que realmente está a voz de pronto en nuestras manos. Sin embargo, hay mucho más, muchísimo, que está a nuestro alcance, en el poder de nuestra mente y en las posibilidades de nuestra actitud bien encaminada hacia nuestro bienestar y el de quienes nos tratan. Cuando alguien me quiere recordar en el estercolero social, sanitario y político que vivimos o que se dice que vivimos, intento hablar de las bondades de beber manzanilla, de Sanlúcar, porque sólo allí se cría. No me tome por frívolo y si lo hace otra pena magdalena. La manzanilla es vitamina para el cuerpo, pero no sólo por su naturaleza antioxidante, ajena a química alguna. Me refiero a las propiedades que tiene la manzanilla, por ejemplo, porque nos hace sorbo a sorbo, frase a frase en torno a ella, desviar la mente agotada de la crudeza que nos ha tocado padecer. Necesito, y muchos estarían de acuerdo si tuvieran la valentía de leerme a bocajarro, escuchar buenas noticias. Necesito leer titulares que inviten a soñar. Necesito saber que beber manzanilla con cierta asiduidad alarga la esperanza de vida. Quiero saber que hay vida en Marte, que las ballenas jorobadas y los delfines ya no están en peligro de extinción, que se acaban las guerras en Oriente y en África, que triunfa el

amor y que la Cultura llena nuestros telediaros. Necesito saber que todo irá bien, que es buen momento para crear y que unos abuelitos cumplen en Tailandia 100 años sin dejar de abrazarse cada día en un pueblo perdido del otro lado del mundo. Mi padre en la crisis de 2008 decía que empezaría a acabarse cuando dejáramos de hablar de ella. Llegó un momento que aniquilé la palabra que suena a loco en inglés (“crazy”) de mi repertorio verbal. Crisis, crisis ¿qué? ¡Que me dejes! Estoy en ese punto doce años después. Hasta el nivel de cambiarle el nombre, si no me queda más remedio. “La Covita” es el Covid cuando más remedio no tengo que acudir al muro de las lamentaciones y al baño helado casi gélido de realidad en el tropel de charlas del día a día de esta pandemia que ya pesa como un collar de melones. Esta carta otoñal huye del derrotismo de la hoja caída al suelo gris de la calle. Este amasijo de palabras es una invitación a ganar esa pequeña batalla en la cotidianidad del día a día. Cuando le hablen de problemas cuya solución se escapa de su alcance unte de buena energía, mermelada y mejores noticias esos minutos, porque aunque lo pueda creer insignificante, acaba calando en el interior de todos y la vida se acaba tornando en menos inclemente. Ocuparnos de nuestros problemas sin que el regocijo de los mismos llegue a ser el peor de ellos. De eso se trata este sentir que le plasmo en esta carta que le traigo en este veranillo de San Miguel mientras el otoño del 2020 se despereza con lo que esté por venir. No lo olvide, la manzanilla es una bebida de dioses, científicamente testada, que cura el mal del alma y refresca el paladar mientras le hace viajar sin levantar los pies del suelo a un mundo maravilloso que vive, si se empeña en encontrarlo, en su interior. ¡Brindo por ello! ¡Y por ellas! ¡Por la manzanilla! ¡Y por las ballenas jorobadas! ●

# NUEVA CLINICA DOCTOR ORTIZ

Avda Presidente Adolfo Suárez, 26  
(esquina Calle Asunción, antiguo Muebles Matamoros)

954 28 60 18 + 602 25 41 18



Avda Presidente  
Adolfo Suárez, 26  
(esquina Calle  
Asunción,  
antiguo Muebles  
Matamoros)



954 28 60 18  
602 25 41 18



CLÍNICA DOCTOR  
ORTIZ   
medicina estética

# RAFAEL DE PAULA

## Historia viva del Toreo

“Pienso en la muerte continuamente”

*TEXTO: MARIO NIEBLA DEL TORO*

*FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ*



**B**eberse la vida a sorbos con una copa de Jerez es una definición conceptual que bien podría casar al completo con Rafael Soto Moreno, Rafael de Paula por los siglos de los siglos. Asegura que la definición de arte es “él mismo” pero que “una cosa es torear bien y otra cosa es ser buen torero”. Escaparate ha charlado de manera extensa con el maestro mientras bebe ese amontillado que le ha dado el sabor a la vida que “muchas veces le ha traicionado”. Ríe, se enfada e incluso llora emocionado en el tramo final de una conversación cuando recuerda lo que la vida “le ha quitado” y también “le ha dado”. El corazón de Jerez es Rafael de Paula y algunos más, ese maestro que soñó de niño el toreo de la mano de Juan Belmonte y que hoy es enciclopedia viva de la tauromaquia.:

## “Yo soy el arte del toreo”

---



## “Cuando Manolete murió, en mi colegio de Córdoba suspendieron hasta las clases”

**¿Cómo era Rafael de Paula en su más tierna infancia?**

Mi historia es larga. Yo tuve una doble vida. Estuve en Jerez donde mi padre era cochero y se fue a la yeguada militar de Córdoba entre mis 7 años y los 14, a una finca que era del Marqués de Viana. Estaba entre Hornachuelos y Posadas. Yo era del barrio de Santiago de Jerez, nací en la calle Cantarería, número 2. Jugábamos a la comba, al carro, al trompo...

**¿Era travieso Rafael de chico?**

Era muy pasivo. Me he criado en la falda de mi madre.

**¿Y no jugaba a torear?**

Nunca. Yo no tenía ni idea de lo que era el toreo. Tanto es así, que en 1947, cuando muere Manolete, le pregunto a mi padre: “¿Papá, quién era Manolete que está todo el mundo hablando de él?”. Me dijo: “Mira hijo. Manolete es un torero de Córdoba que lo ha

matado un toro”. En la finca solo había vacas suizas. No sabía que era un toro bravo, ni un torero... Con lo de Manolete me enteré. En mi colegio suspendieron hasta las clases.

**¿A quién ha admirado Rafael de Paula?**

A los grandes hombres, a los superiores. También a mujeres excepcionales. Entre ellos escritores, poetas, pintores... Al primer



## “Cuando Belmonte se pegó un tiro creyó ahí que su destino había llegado a su fin”



torero que admiré fue a Juan Belmonte, al que conocí.

### ¿A quién se parece Rafael de Paula?

Mi Dios profesional fue Belmonte. Lo escuché hablar, lo vi comer, fumar,... Todo lo hacía muy despacio. Lo que más le gustaba en los últimos años de su vida era montar a caballo. Para mí, don Juan, era tan especial que me enteré que iba a asistir en un día frío de noviembre al sepelio de una hermana suya. Yo solamente tenía un pantalón y me pongo una chaqueta. Después lo vi salir impecable del funeral. Al tiempo, Pepe y Bernardo Belmonte, hermanos, que uno era el empresario de la plaza de toros de Jerez, me montaron en un coche. Iba yo detrás y pregunté a dónde íbamos. Me dijeron: “A la finca de mi hermano Juan”. Entonces Pepe, el empresario de la plaza, le dice al hermano: “Pepe, te hemos traído a un chiquillo para que tú lo veas”. Juan, tartamudeando como siempre hacía, dijo: “Yo ya lo conocía, pero yo creía que era un bailarín cuando lo habéis traído”. Me había reconocido. Cuál sería mi sorpresa que había doce vacas para mí solo. Al terminar el tentadero y comerme el bocadillo que me dieron, me fui al lavabo y me dieron un café con picatostes. Yo, mientras, tenía a don Juan sentado en frente con un puro y su música puesta. Él miraba el humo que echaba el puro y no me miraba

a mí. No me atrevía ni a hablar, Entonces llamaba a su ama de llaves, la que lo cuidaba: “Asunción, el chiquillo se ha quedado con hambre”. Pasaron los días y volvía a por mí a la barriada del Carmen, donde yo vivía. Me recogía el chófer.

### ¿Cómo era Belmonte?

Belmonte creía en el destino de las personas. Cuando se pegó un tiro creyó ahí que el suyo había llegado a su fin. Siempre he tenido ese pensamiento. Era un hombre admirable, con una cara especial, digna de ser esculpida por Miguel Ángel en el Renacimiento. Era un hombre superior al resto. Adquirió en su vida una cultura extraordinaria, leía mucho. No era artista, era genio. Fue el que revolucionó el toreo.

### ¿Por qué?

Fue el que trajo el temple al toreo. Templaba los toros. Esa altura, esa edad,... Fue capaz de competir con el Rey del Toreo que fue José Gómez Ortega, Joselito "El Gallo". Hay que hablar siempre de los dos. Como sería Joselito que, cuando todo el mundo e incluido Belmonte, le llegaba el agua al cuello, le andaba como por el patio de su casa.

### Ahora se va a inaugurar un monumento suyo en Sevilla.

Necesita cien. Cien no, mil. Y Belmonte, en su forma de torear era trágico. Se vivía la tragedia pública.

**¿Y cómo es usted?**

Yo soy un hombre de arte por ello soy un torero de arte. Yo soy el arte del toreo. Como escribió Chaves Nogales en una frase lapidaria de la biografía de Belmonte: “Se torea como se es”.

**¿Ser libre es caro?**

Claro que es caro. Muy caro. La libertad es una de las cosas más grandiosas que existen. Decían que Leornado da Vinci iba a los mercados a comprar las jaulas para liberar a los pájaros de sus pajareras.

**¿Qué es el miedo?**

Es una cosa muy natural. Es como un fantasma, aparece y desaparece.

**La capacidad del torero es quizás la de vencerlo...**

Sí, porque el toreo hay que pensarlo aunque sean por décimas de segundo. Yo me acostumbraba a pensar el toreo, porque el toro cambia.

**¿Ha aprendido más de los éxitos o de los fracasos?**

De los fracasos. He aprendido a tener los pies sobre la tierra. Yo asimilé pronto los fracasos, tuve esa suerte y condición.

**¿Cuándo se termina de aprender?**

Nunca. Hasta los que están acostumbrados a todo, el toro te da un revés.

**Como el despiste que le costó la vida a Antonio Bienvenida...**

Estaba toreado en casa de Mercedes Bernet, termina de torear la vaca, abre la puerta y una que había en los alrededores se mete y le da por la espalda.

**¿Qué tiene la vida de torero?**

Tener muy buena mano izquierda.

**¿Es perjudicial el amor para la salud?**

Sí, el amor bonito, sí. Se termina la pasión, queda el cariño y el calor humano. Que una mujer, que ha sido tu amor pasional, incluso en

lo carnal y te acoge, te recuestas en el hombro de ella, te acaricia y te pasa la mano... En eso se resume. El amor es muy necesario.

**¿Qué papel juega Dios en su vida?**

La fe mueve montañas, dicen. La fe da la felicidad. Mi fe no es suficientemente grande. Mi fe es pobre, poquita cosa.

**¿Qué tiene el toro de cultura?**

Mucha. A través del arte, se llega a la cultura. A la literatura, la poesía, la música buena... Los sentimientos de las personas.

**¿Cómo es el toreo de capote?**

El toreo es completo, de capote y muleta. El toreo es singular, no plural. Hay tres toreros en la historia que han toreado con las dos. Cuando se hace bien con el capote, se hace con la muleta. El primero: Juan Belmonte García, el “Pasma de Triana”. El segundo, que toree dos o tres veces con él; Antonio Ordóñez Araujo. Y otro



## “Una cosa es torear bien y otra cosa es ser buen torero”

se llama Rafael Soto Moreno, Rafael de Paula. El toreo es mi vida hasta que me muera. Es lo único que sé hacer.

**Los toreros tienen una personalidad distinta al resto de mortales...**

Llevan a Joselito el Gallo unos amigos a cenar a un restaurante y en la entrada hay un salón en el que está Belmonte en una foto colocada en un testero grande dando un pase a un toro. El dueño saluda a José con mucho respeto y le responde José mirando al dueño: “La mejor foto del mejor

pase de la mejor faena, pero tiene que entender que el mejor torero soy yo”. Una cosa es torear bien y otra cosa es ser buen torero.

**¿Qué es lo que nunca volvería a hacer?**

Una corrida, por muy exitosa que fuera, ha sido de sufrir. Nunca me he quedado conforme. Estando ya en la ducha me decía de repente a mí mismo: “¡Se me ha olvidado hacer esto!”. El toreo, como muchas cosas en la vida, solo pasa una vez. Las ocasiones no vuelven, es como la muerte: llega y ya nos vamos.

**¿Ha pensado alguna vez en la muerte?**

Muchas veces. Pienso en la muerte continuamente. Solamente no piensan en ella esas personas luminosas. Yo no me quiero morir.

**¿Cómo qué personas?**

Fui a ver, con mi amigo el pintor Juan Lara, al prior de los cartujos de Jerez, el padre Artetxe. Yo le acariciaba el hábito como los perritos. Cuando vi donde dormían y vivían y vi que eran felices, yo me preguntaba: “¿Por qué no soy capaz, que me gusta



‘na’ más que la juerga?”. Están iluminados

**¿Le gusta la soledad?**

En ocasiones. Me gusta ver las hojas caídas de los árboles en el mes de otoño.

**¿Quién es Rafael de Paula?**

Yo soy el arte. El arte soy yo. Por encima de eso, soy torero. Mi toreo es arte puro, sentimiento puro. Lloro cuando toreo. Cuando dejo el toreo es cuando más cansado estoy. Mis huesos me duelen, se me parten por todos lados.

**Dicen que los poetas cuando mejor escriben es cuando están más heridos**

Yo soy sensible, pero el mismo tiempo humilde. Yo no me he creído nunca nada, de una familia pobre. Soy torero y me moriré siendo torero.

**¿Tiene algún secreto que nunca haya contado?**

Secretos no, pero sí me gustaría resaltar la figura de Manolete, el segundo revolucionario después de Belmonte. Y, después de Fras-cuelo con la espada, Manolete. El duende existe y lo define Lorca.

**¿Cómo lo definía?**

Como lo indefinible. Cuando iba a escuchar flamenco bueno lo decía. Yo he vivido cosas muy

buenas en fiestas donde cantaba Fernando el Terremoto, Serna, El Choza,... Curro Romero el otro día me lo recordó. Es muy aficionado al cante.

**¿Le gustaba cantar?**

Hacía el fandango de Enrique “El Almendro”. Tiene mucha mano izquierda. Lo que le gusta a Curro es la pureza y el sentimiento. Las fiestas que se hacen ahora en mansiones de dinero no tienen arte, es falso. El cante no es patrimonio de los gitanos pero para cantar hay que ser gitano de vergüenza ajena. Hay que saber cantar. Acuérdate, más rancio que Agujeta no hay... ●



# JUAN PABLO II YA TIENE SU IGLESIA EN SEVILLA

La iniciativa de la Fundación Santo Súbido, ha hecho posible esta gran obra al Papa que visitó dos veces nuestra ciudad



FOTOS: ANDRES ALFONSO

Juan Pablo II ya tiene su iglesia en Sevilla. La férrea y piadosa voluntad y decisión del arzobispo D. Juan José Asenjo y del sacerdote Adrian Rios, entonces Auxiliar en la iglesia de Dos Hermanas, ha hecho posible esta gran ilusión.

Todo sucedió hace unos años en el hotel Inglaterra. Allí Adrian Rios tuvo una entrevista con Miguel Ángel Martín presidente emérito de la Fundación Santo Súbido de S. Juan Pablo II y con José María González-Alorda, presidente ejecutivo, a los que contó su proyecto de hacer y

erigir una iglesia en Dos Hermanas que llevara al nombre de San Juan Pablo II, agradeciendo así a este santo Papa, que siempre distinguiera Sevilla, a la que llegó a visitar en dos ocasiones. Si difícil es que un Papa elija una ciudad para visitar en su papado, mucho más es hacerlo dos veces.

En cuanto Adrian Rios contò el proyecto a la Fundación Santo Súbito, logró su apoyo entusiasta y la Fundación financió una Caracola en el lugar donde hoy se erige el templo. Esa caracola permitió que numerosos habitantes de la zona se fueran uniendo en torno a esa iglesia y que naciera un núcleo maravilloso de fieles en Dos Hermanas apoyado por las “caminantas de S. Juan Pablo II”. De ahí se pasó a hacer un inicio de las obras de lo que hoy es la iglesia que ha tenido su culminación, también con el impulso final de la Fundación Santo Subito ,en la inauguración hace unos días. Con toda la solemnidad del mundo,el arzobispo D. Juan José Asenjo la inauguró, a pesar de las dificultades de la pandemia, dando gracias al Santo y pidiendo su protección y ayuda para salir pronto de este Covid.

En las distintas fotos se ve a Miguel Ángel Martín y su mujer María del Mar Sánchez Cobos, con el arzobispo de Sevilla; y con él ya canónigo y titular de la parroquia Adrian Rios; con el presidente de la fundación José María González-Alorda y su mujer y otras personalidades que han contribuido a que esta obra se haya hecho una realidad. Y que aquella pequeña ilusión de Adrián Ríos en la cafetería del hotel Inglaterra, sea hoy el primer templo que Andalucía dedica a este gran Papa, sevillano y rociero. ●



## FLOREANDO

Una forma original de vender flores directamente del campo nacida de la necesidad (*do it yourself*)

**Innovación**, venta del siglo XXI y flores. Todo cabe en una misma oración. Algunos agricultores de Andalucía occidental, inmersos en la dramática crisis provocada por el Covid-19 que les llevó a tirar o regalar cientos de miles de flores, han apostado por una nueva idea de negocio: ¿por qué no ofrecer una experiencia creativa diferente? Es lo que propone Floreando, la plataforma que envía las flores directamente del invernadero a casa para que crear un ramo único. Este mes de agosto, muchas de sus flores decoraron la Gala de los Premios Escaparate 2020 en el Hotel Reina Victoria de Ronda. Descúbralos:



**-¿Cómo se definiría el formato de venta que ofrece Floreando?**

Es una novedosa plataforma que envía flores frescas a domicilio directamente de agricultores a casa para crear tu propio ramo de flores de manera orinal DIY.

**-¿Qué la hace distinta a empresas del mismo sector?**

Es el IKEA de las flores: low cost, una forma creativa, original y adaptada a los nuevos tiempos donde el usuario vive la experiencia de diseñar emociones con las flores

**-¿Cuál es la flor más demandada en estos momentos?**

Nardos, crisantemos, hortensias, liliums, alstromerías, verdes, rosas...

**-¿En qué situación actual se encuentra el cultivo de flores en nuestra tierra?**

La situación es alarmante. Durante el Covid los produc-

tores de flores hemos tenido que tirar y donar millones de tallos por el cierre de floristerías y anulación de eventos (Semana Santa, Día de las madres, bodas, primeras comuniones...). El gobierno decidió que la flor no era un producto de primera necesidad y al ser perecederos hemos sido uno de los sectores más afectados de esta crisis. Muchos agricultores han cerrado, otros han plantado verduras y Floreando nació durante el Covid para dar salida a las flores de los agricultores que intentan sobrevivir

**-¿Cómo os habéis reinventado durante la crisis?**

Hemos nacido durante la crisis. Es una plataforma creada en pleno confinamiento, en el mes de abril, para dar salida a los millones de tallos que teníamos en el campo y poder sobrevivir de una forma original y distinta

**-¿Cómo describiría un centro de flores elegante?**

Para nosotros lo elegante es dar la libertad para que cada uno encuentre su estilo. No hay nada más elegante que un centro hecho por uno mismo o regalar un ramo realizado con tus manos. Para ello se están usando las cosas de casa de toda la vida: soperas, jarras, cacharros...

**-¿Qué ha significado para vosotros la oportunidad de poner vuestras flores en la Gala de los Premios Escaparate 2020?**

Una oportunidad que agradecemos porque estamos empezando con este proyecto y necesitamos darnos a conocer. Estamos muy agradecidos. Son momentos de ayudarnos y los españoles somos muy solidarios. ●





# LA FRIDA

BETIS, 41  
955 381 412 - 651 502 559



**RESTAURANTE BAR**  
**COMIDA 100% MEXICANA**





El periodista Carlos Crívell, el ganadero Santiago Domecq, el presidente de la Caja Rural del Sur, José Luis García Palacios; el matador de toros, Pablo Aguado y el teniente de hermano mayor de la Real Maestranza de Caballería de Sevilla, Santiago de León y Domecq

## PRESENTACIÓN DEL ANUARIO MAESTRANZA 2019 Y ENTREGA DE PREMIOS PEPE LUIS VÁZQUEZ DE LA CAJA RURAL DEL SUR

La sede de la Caja Rural del Sur acogió la presentación del anuario Maestranza 2019 y la entrega de premios taurinos Pepe Luis Vázquez en sus XXV años.



Ángel Cabral González-Sicilia, Pilar Barra, Mercedes Vázquez y Daniel Alberola



El presidente de la Caja Rural del Sur, José Luis García Palacios, entrega el premio 2019 a la Real Maestranza de Caballería en manos de su teniente de hermano mayor Santiago de León y Domecq



Santiago Domecq recibe de manos del Secretario General de Interior de la Junta de Andalucía, Miguel Briones, el premio a la Mejor Ganadería 2019



El torero Pablo Aguado recibe de manos del Delegado de Fiestas Mayores de Sevilla, Juan Carlos Cabrera, el premio a la figura de 2019



## INAUGURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN «MIRADAS DE BECQUER»

Con motivo del ciento cincuenta aniversario del fallecimiento de los hermanos Gustavo Adolfo y Valeriano Bécquer, la Sala Antiquarium una exposición en el que doce pintoras muestran su particular homenaje a los referidos artistas.



La Catedrática de Historia de la Universidad de Sevilla, Amparo Graciani; el Consul de Portugal en Sevilla, Joao Queirós; la diputada nacional, Sol Cruz Guzmán, Carmen Sánchez, Ana Feu, Getsemaní San Marcos, Javier Fito, Pilar Alcalá y Fermín Cabanillas -Las pintoras Adelaida Pérez, Carla Mourão, Carmen Sánchez, Ana Feu, Carmen Arroyo, Elisabete Guerreiro, Manuela Santos, Marien Alcalá, M. Rosa Gómez, Nuria Fuentes, Pilar Humada y Rocío Romero y la diputada nacional, Sol Cruz Guzmán



# J. QUERALTÓ

## CLÍNICA DENTAL



**SANITARIOS, POLICÍAS, BOMBEROS, PROTECCIÓN CIVIL Y CUERPOS Y FUERZAS DE SEGURIDAD DEL ESTADO.**

En **AGRADECIMIENTO** a vuestra labor os obsequiaremos con:

**80 LIMPIEZAS DENTALES**

**+**

**BLANQUEAMIENTOS  
Totalmente Gratuitos\***

Edificio LuxSevilla  
Centro de Salud Corpomedic  
Avd. del Barrerillo, 5  
Bormujos 41930 (Sevilla)  
Tif: 954 04 36 20

Avd. Ramón Carande, 15 Bajos 3-4  
Sevilla 41013  
Tif: 954 62 67 06

Avd. Alcaldesa María Regla Jiménez, 40  
Espartinas 41807 (Sevilla)  
Tif: 954 22 13 00

Síguenos en redes sociales



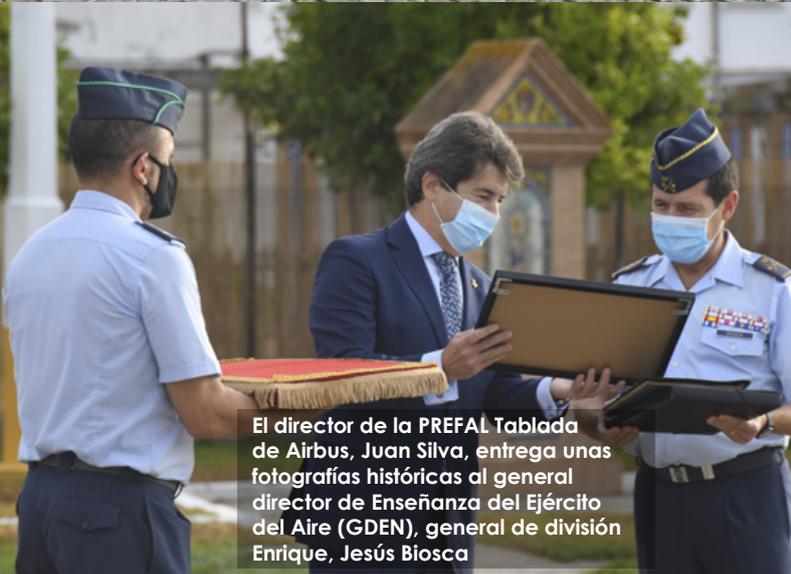
\* Más información en [www.clinicaqueralto.com](http://www.clinicaqueralto.com)

## INAUGURACIÓN DEL MONUMENTO DEDICADO AL AVIÓN «SAETA»

El general director de Enseñanza del Ejército del Aire (GDEN), general de división Enrique Jesús Biosca, preside en el Acuartelamiento Aéreo de Tablada la inauguración del monumento dedicado al «Saeta», el primer avión a reacción construido por la industria aeronáutica española.



El personal de Airbus y del Acuartelamiento de Tablada



El director de la PREFAL Tablada de Airbus, Juan Silva, entrega unas fotografías históricas al general director de Enseñanza del Ejército del Aire (GDEN), general de división Enrique, Jesús Biosca



El jefe del Acuartelamiento de Tablada, Alberto Quirós y el general Biosca, junto al avión «Saeta»



El director del Círculo Mercantil, Práxedes Sánchez; el vicepresidente de la ASET, Francisco Guerrero y el presidente de la ASET, Gustavo de Medina



Antonio Limón y el museólogo Antonio Garduño

## ENTREGA DEL PREMIO FERNANDO LARA DE NOVELA

La Fundación AXA y Grupo Planeta concedieron el XXV Premio de Novela Fernando Lara a Gonzalo Giner por la novela «La Bruma Verde». Este prestigioso, que cumple sus bodas de plata, acto tuvo lugar en la Casa Guardiola de Sevilla.



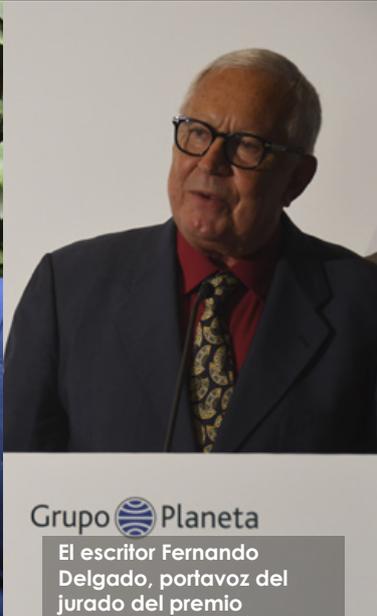
Mario Niebla del Toro, el portavoz del grupo Popular en Sevilla, Beltrán Pérez y el concejal, Rafael Belmonte



El escritor Gonzalo Giner, el presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla y el presidente del Grupo Planeta, José Creuheras



El director de la cadena Ser en Andalucía, Antonio Yélamo y el periodista, José Luis Sosa



El escritor Fernando Delgado, portavoz del jurado del premio



El escritor Gonzalo Giner con el premio Fernando Lara



El periodista Juan Carlos Blanco y el subdirector del Diario de Sevilla, Carlos Navarro Antolín



El periodista Jesus Vigorra y el director de Informativos de Canal Sur, Álvaro Zancajo



## EL SECTOR TURÍSTICO SEVILLANO SE REÚNE CON EL DELEGADO TERRITORIAL DE TURISMO

La sede de la Delegación de Turismo ha acogido la reunión entre el Director general de ASET, Rafael Domínguez, y el Delegado, en la que ambos han analizado el escenario actual, marcado principalmente por la crisis económica y laboral que sufre el sector turístico sevillano como consecuencia de la pandemia, y han puesto sobre la mesa una serie de propuestas de cara al futuro que sirvan para mitigar los perjuicios asumidos por los empresarios.

## “DE MIRABRÁS A SOLEAR”, VINOS DE BARBADILLO MARIDADOS CON FLAMENCO

Mirabrás, Solear, Pastora, Príncipe y cuatro palos del Flamenco, el original espectáculo celebrado en el Espacio Santa Clara. Bajo el nombre “De Mirabrás a Solear”, el acto ha tenido lugar en el Espacio Santa Clara de la capital sevillana, y ha reunido a importantes personalidades como Pedro Chicharro, Director de Artes Escénicas de la Diputación de Sevilla y Antonio Zoido, Director de la Bienal. Además, ha acudido en calidad de caballero de la Orden de la Solear, el periodista y presentador Manolo Casal.



## TITA GARCÍA ÉLEZ INVITA A VER UNA EXPOSICIÓN "ÚNICA" EN ESPAÑA SOBRE "EL GALLO"

La alcaldesa de Talavera, Tita García Élez, ha invitado a la ciudadanía a ver y disfrutar de una exposición que será “única” en España sobre la vida del torero Joselito y que muestra no solo la evolución del mundo del toro, sino también de la propia sociedad y ciudad talaverana.

## LA REAL SOCIEDAD DE CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR Y FUNDACIÓN C. F. FIRMAN UN ACUERDO DE COLABORACIÓN

El Salón Don Benigno de Bodegas Barbadillo, ha acogido este mediodía la firma de un convenio de colaboración entre la Real Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar y la Fundación del Cádiz Club de Fútbol. Por parte de la entidad hípica ha rubricado el acuerdo el presidente Rafael Hidalgo, mientras que por la entidad cadista lo ha hecho el gerente y adjunto a la presidencia José Mata, en presencia de la responsable de marketing de Barbadillo, Esther Gutiérrez.



decuchareo28  
de tenedor y decuchillo

TEXTO Y FOTOS: JAVIER COMAS

## “De mesa y mantel” en decuchareo28

Con la influencer Rocío Osorno,  
la modelo María del Mar Aguilera y la actriz Belén López



# Escaparate

regresa con “De mesa y mantel”. En esta edición une a tres bellezas: Rocío Osorno, María del Mar Aguilera y Belén López, en torno a esta cocina exquisita. En decuchareo28, el anfitrión Anselmo Valdés, nos ofrece en esta ocasión un menú compuesto de Tataki de Barriga de Pez Espada, Burrata con Verduritas Salteadas con Leche de Coco y para terminar un Solomillo de Ternera al Cacao. El maridaje para esta ocasión era de las Bodegas Hispano Suizas, creada en 2006 y que acumula premios y reconocimientos por sus cavas y caldos. Acompañamos estos platos con un Tatum Ergo, cava brut nature de pinot noir 2017; Impromptu, un blanco elaborado magistralmente con uva sauvignon blanc; y terminamos con un Bobos 2015, de finca Casa la Borracha, un tinto elaborado con uva bobal.

En este espacio gastronómico, único en la ciudad, donde se mezcla la cocina tradicional con la alta cocina y enclavado en la céntrica calle Pedro del Toro, 12, los comensales se sientan a la mesa a la que se une el director de la revista Escaparate Mario Niebla del Toro y el empresario Jacobo González-Robatto, marido de la influencer sevillana.

Como aseguran, ambos comparten “su amor” por la cocina y “el buen yantar” como se hace en decuchareo28. Rocío reconoce ser más de comer, “pero si me pongo a cocinar también hago mis cositas. Durante los últimos meses he hecho muchas recetas”

y he podido “valorar la fuerza de las redes sociales en tiempo de necesidad de entretenimiento”, señalaba Osorno.

Por otro lado, entre los comensales también estuvo María del Mar Aguilera Zuheros, representante de Córdoba, que ha sido coronada como la mujer más bella del país que nos representará en el certamen de belleza más antiguo y con más relevancia a nivel mundial: Miss World 2019. Graduada en Psicología por la Universidad de Granada, deportista y modelo, la joven de 21 años se alzó con la corona ante otras 52 candidatas.

Del almuerzo también disfrutó la reconocida actriz sevillana

Belén López que ha puesto su rostro a algunas de las películas y series más exitosas de las últimas décadas en España. Una belleza racial que disfruta de la comida tanto como de su amor por la actuación, el canto y la guitarra flamenca.

La exquisita mesa en este lugar gastronómicamente único, ha servido para unir el mundo de la Moda, la Imagen y la Interpretación con la cocina selecta en decuchareo28.

Un lugar imprescindible del centro de Sevilla donde disfrutar de la amistad, la compañía y la sobremesa... de la Vida, que al fin y al cabo es lo importante. ●





# Teletransportate a Úbeda y Baeza

Viaja de una forma diferente visitando sus monumentos, fabricando tus propios productos artesanos o disfrutando de un día en el campo participando en la elaboración de sus aceites. Úbeda y Baeza, ciudades Patrimonio de la Humanidad máximas exponentes del renacimiento en el sur de Europa.

descubre más en  
[www.teletransportate.es](http://www.teletransportate.es)

# SANTAMARÍA TIRADO

## Donde nacen las flores

TEXTO: JAVIER COMAS



**SANTAMARIA TIRADO,**  
productores de flor

Chipiona (Cádiz)



Visítanos en internet:  
[www.santamariatirado.es](http://www.santamariatirado.es)  
e-mail:  
[info@santamariatirado.es](mailto:info@santamariatirado.es)  
[pedidos@santamariatirado.es](mailto:pedidos@santamariatirado.es)

SANTAMARIA TIRADO, productores de flor  
Jose Santamaría Tirado  
Camino de Jerez 57/A  
11950 - Chipiona (Cádiz)  
TEL: 956 996 725 - 956 235 219  
Móvil: 688 289 819  
Fax: 956 235 352

Envíos a toda España en 24 horas

**H**ablar de Chipiona es sinónimo de flor. Cultivos creados hace siglos que desde este enclave privilegiado de España siguen produciendo el olor y la belleza para todo un país y fuera de sus fronteras. Allí se encuentra una empresa que distribuye flores de primera calidad y que este año ha suministrado gran parte de la decoración de los Premios Escaparate 2020. Así es Santamaría Tirado.



**-¿Qué hace especial a Santamaría Tirado del resto de empresas del mismo sector?**

El trato personal que tenemos hacia los clientes. En el momento en el que le vendemos la flor, nos implicamos en su compra. Buscamos la mejor garantía y calidad para que sus trabajos sean los mejores. Si le va bien al cliente, nos va bien a nosotros. Promocionamos, además, los trabajos de nuestros clientes en las redes.

**-¿Qué tipo de cuidados necesita durante todo el año un cultivo de flores?**

El proceso de preparación del terreno, la siembra o el trasplante cuando vienen los esquejes de Holanda. Así como el abono, el

tratado fitosanitario, su temperatura, sus cuidados de humedad... Cuidamos las plantas con la importancia que tienen.

**-¿Cómo hacéis desde Chipiona para mantener activo el mercado ante la competencia de otros lugares de cultivo?**

Tenemos un clima que otros lugares no tienen. Estar cerca de la costa nos beneficia mucho. Eso hace que el producto sea de mayor calidad. También, el agua que tenemos y la tierra, que siempre se ha dedicado al cultivo de productos agrícolas

**-¿Cómo afrontáis la producción en estos momentos la crisis?**

Capeando el temporal como bien podemos, con préstamos y poniéndole la ilusión y muchas ganas y esfuerzo para mantener activo el negocio y mantener a todas las familias que viven de esto.

**-¿Qué ha significado para vosotros la distribución de vuestras flores para la gala de los premios Escaparate 2020?**

Nos ha servido para promocionar nuestros productos y la repercusión que tiene esa gala a nivel nacional. Siempre es importante que las flores sigan estando en los actos sociales como desde hace milenios. En los países europeos, en cualquier acto social, la flor está presente. ●

# Porque el **estilo de vida** cambia

**Si quieres comprar o vender,  
piensa en Gilmar.**

**+34 900 121 900**

Gilmar siempre contigo

📞📧📱 GILMAR.ES

**GILMAR**  
REAL ESTATE

REPORTAJE

# AÑIL

## Modernidad y tradición con un mismo sello

TEXTO: JAVIER COMAS

FOTOS: JAVIER COMAS Y ANÍBAL GONZÁLEZ



**H**an decorado desde el emblemático hotel Alfonso XIII, el Palacio de San Telmo, la Catedral de Sevilla o hasta el palacio de las Dueñas. Ponen sus flores a multitud de instituciones, bodas, celebraciones, eventos o cofradías. Se han reinventado con la crisis y no han faltado a la cita este año con los Premios Escaparate en el espectacular escenario del Hotel Reina Victoria de Ronda. Añil rompe el mercado con su estilo elegante que mezcla la distinción, la naturalidad, la profesionalidad, la distinción, el esmero en todos sus trabajos, la sencillez y el color de sus obras.



Sus orígenes están en la localidad onubense de la Palma del Condado. Dos hermanos que soñaron con crear un negocio y que continúa en Triana mirando al futuro con el éxito cosechado. Ezequiel nos abre las puertas de su tienda, una explosión de decoración y colores que sorprende al que entra. “Siempre con la motivación de que ha sido lo que realmente me ha gustado hacer en la vida. Hace diecisiete años dimos el paso de venir a Sevilla para abrir un punto de venta público”.

Recalca que no son “una floristería común. Añil ofrece exclusividad y diseño. Nosotros lo denominamos ‘detalles con alma’, son elementos hechos con delicadeza y adaptándonos al estilo y personalidad de lo que nos exige cada cliente, intentando tener un punto de distinción con las demás para poder ofrecer algo distinto a lo que estamos acostumbrados a la floristería”. Añil combina la modernidad de los eventos y la tradición de las hermandades y cofradías. Una

versatilidad que los lleva a ser referencia en el sector.

Desde hoteles, restaurantes, ferias, bodas, celebraciones exclusivas, eventos o hermandades. “Siempre queremos estar a la altura de lo que requieren los clientes”. Este año, Ezequiel recalca que “con la pandemia lo hemos pasado bastante mal. Ha sido difícil y con perspectivas malas a largo plazo. Pero, una vez que hemos terminado el confinamiento, nos hemos recuperado más pronto de lo que pensábamos. No ha habido



grandes actos en la calle, pero se están haciendo cosas de manera intermitente en las cofradías. No estamos al 100%, pero sí al 60%". Por ello, utilizan esta plataforma para "pedir a empresa y particulares que se ilusionen con las decoraciones florales para esos días tan importantes para ellos".

Este 2020, han desplegado sus capacidades, un año más, en la Gala de los Premios Escaparate. "Una oportunidad

muy importante para ellos, en consonancia a un acto tan destacado de sociedad". Por ello, realizaron un exorno "para un entorno único: La decoración de la gala tuvo tonos más verdes y frescos para integrarlo en el paisaje de la sierra. El poco complemento de flor que llevaba tenía como protagonista al nardo". Todo "con formas asimétricas y con flores blancas variadas". Por otro lado, también decoraron el

exclusivo almuerzo en la finca San Cayetano de la familia Rivera. Allí "recreamos sobre la entrada de la finca un poco de la línea de la decoración del día anterior pero le dimos más importancia a los nardos por petición de Lourdes Montes". Todo ello en un fin de semana inolvidable para Añil: "Para nosotros ha sido muy importante, tanto por el ambiente del evento como por la historia que tiene el espacio". ●





MANOLO MAYO



★ GRUPO MANOLO MAYO ★  
- Desde 1963 -

RESTAURANTE | HOTEL | CATERING | EVENTOS | FORMACIÓN

 955 81 10 86  [manolomayo.com](http://manolomayo.com)  [restaurant@manolomayo.com](mailto:restaurant@manolomayo.com)

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