

Escaparate

Revista social del Sur de España

Especial Semana Santa



Moda
Flamenca

MARZO '16 Nº109

www.revistaescaparate.com



C L Í N I C A
C U V E

**CIRUGÍA ESTÉTICA Y PLÁSTICA
MEDICINA ESTÉTICA**

ESPECIALIDADES MÉDICAS

Ginecología
Enfermería
Psicología
Odontología
Fisioterapia
Maxilofacial
Podología
Dermatología
Oculoplastia
Medicina General
Alergología
Toma de muestra
Asesoramiento Nutricional

Avda. Marqués de Paradas, 51. 41001 Sevilla.
955 54 05 15 · 674 30 69 29

www.clinicacuve.es

Staff

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN
 direccion@revistaescaparate.com

 @niebladeltoro 

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ PINTO

JOSÉ JAVIER COMAS

CHEMA SOLER

CAYETANO GÓMEZ

ALICIA NIETO

JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ

MIGUEL RIVAS

Colaboraciones

JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ

BÁRBARA ROSILLO

MARÍA JOSÉ ZAMBRANO

Diseño y Maquetación

ROCÍO REBOLLO RONCERO

Departamento comercial

M^a ÁNGELES MARTÍNEZ SUÁREZ

DIRECTORA COMERCIAL

954 229 631 / 627 943 102

direccioncomercial@revistaescaparate.com

MARIPAZ NEYRA

KEKA ALCAIDE

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRAPHIC, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

Revista Escaparate

Calle Chicarreros, nº 7 · 41004 SEVILLA

ESPAÑA

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.

Escaparate

Sumario nº109



06

06 | ESPECIAL
SEMANA SANTA

28 | ENTREVISTA
JOAQUÍN PAREJA-OBREGÓN

38 | ESPEJO



28



FOTO PORTADA: JOSÉ JAVIER COMAS

TWITTER: @ESCAPARATEREVIS
 FACEBOOK: REVISTA ESCAPARATE
 INSTAGRAM: REVISTA_ESCAPARATE



Carta del director

Lecciones de amor

Vivo en un afán fatigoso en búsqueda de la verdad, de lo auténtico, de la pureza en mis sentimientos, en mi entorno, en mi vida. Como entenderá no me lo pongo nada fácil. Quiero vivir instalado en la verdad, desechando por tanto la mentira en la medida de lo posible. Me cansa la

mediocridad de una sociedad hipócrita atada y sumisa ante unos cánones inventados para ser unos más que otros. La Semana Santa la entiendo como un baño de verdad pues qué es la vida de este bendito “Loco” que se hizo mortal para hacernos inmortales sino una verdad desgarradora, en esencia pura. Cuando nos creemos cansados de darnos, Él viene a darnos la mayor lección de amor de todos los tiempos. ¿Qué es sino amor, consuelo y refugio lo que sentimos cuando besamos su talón en San Lorenzo? Siento que vivimos días de falta de lealtad, de fidelidad, de comodidad, y nadie mejor que Él sabe de esa lacra intrínseca al ser humano, débil, vulnerable y miserable, pues hasta quienes prometieron morir por su Palabra y se sentaron a su mesa le negaron tres y mil veces. La Semana Santa, por encima de la pompa y el boato, es una gran lección de amor. La Virgen fue una niña, pobre, rodeada de miseria y en Ella, contra todo pronóstico de lo establecido, se fraguó la mayor hazaña de amor de la historia de los hombres. Ella, Reina de cielo y tierra, conquistó el mundo y lo cambió con una verdad tan sencilla como inalcanzable. Lo cambió ante la incompreensión de su sociedad, de su tiempo, incluso viviendo situaciones que la tentaban a dudar con toda lógica. Nadie como Ella supo de lealtad, de fidelidad, de entrega, de valor. Me gustan los cofrades que ven más allá de mantos y sallas, de palios y marchas, de igualás y politiqueos absurdos de gente mediocre que utilizan las hermandades como trampolín social, para saldar sus carencias personales tras escudos de solapa. Me gustan los cofrades que pegan los tiros más largos y ven al Jesús de Nazaret más actual que nunca y ven más allá en toda esta parafernalia que nos embelesa y llena nuestras arcas turísticas. Jesús es una revolución. Benedicto XVI lo resumió en su primera epístola de manera brillante: “Dios es amor”. Sus palabras, sin engolamientos, están empapadas de verdad y de amor hacia los hombres. Revolucionó un imperio poniendo la otra mejilla porque su Reino es de otro mundo y a ese mundo es al que tendríamos que aspirar los cofrades en estado puro. Vivimos días magníficos para sumergirnos en la verdad que detrás de todo esto se esconde. Tengo un amigo que es genial, cura de pueblo que, aunque se muestra mundano, cala con su



palabra y sus hechos más que muchos beatones mitrados y no mitrados más escrupulosos en sus formas. Me cuenta con mucha gracia la anécdota de una feligresa de su parroquia. A esta señora señoreada le cuesta un imperio dar los buenos días, las buenas tardes, las gracias y pedir por favor. Mi amigo el sacerdote la castiga con

carácter pedagógico en su empeño de enmendarla y hacer florecer en ella sentimientos más nobles. El colmo es cuando ella se le queja cuando comulga porque al darle la comunión le da un trocito de la Sagrada Forma más escuálida, minúscula, que al resto. Ella se lo hace saber, lejos de medirse y ser prudente. Entonces él con la gracia de cura de pueblo del Condado de Huelva le suelta: “Señora, usted ha venido a comulgar no a cenar”. A veces ella se camufla en la cola para ver si recibe mejor trato porque sospecha que no es casualidad. Al parecer es más considerada, se ha parado, ha salido de su yo, mí, me, conmigo y ya se porta mejor con sus vecinos y entorno y mi amigo el cura no escatima en darle una ración mayor de la Sagrada Forma. Ella estaba centrada en el tamaño de su comunión y mi amigo en humanizarla. Él desde su imperfección va al fondo y a la esencia de todo esto. Le invito en estos días de cuaresma a sumergirse en la lección que nos viene a dar cada primavera el Primero de los Hombres y la Primera de las Mujeres de todos los que han existido. Vivamos el silencio que tanto nos dice cuando le prestamos atención, vivamos en la intimidad de nuestra fe el encuentro con la verdad verdadera de la vida para amarnos, ser amados y para hacernos la vida más fácil, porque la verdad como el talento se genera en la intimidad. El Silencio es un grito de amor a manos llenas en una madrugada de contrastes, pero sobretodo es un grito de la verdad que nos hará libres. Es un grito de Esperanza. Busquemos la reflexión sintiendo el silencio en la soledad de la cruz del Mejor de los nacidos cuando pocos le creían frente a un Imperio “abarrabado”. Le invito a vivir estos días, traspasando los envoltorios con sabor a miel y canela, traspasando rituales de triduos, quinaros y septenarios, de capirotos, pavías, revirás y bandas, de recorridos y cabildos, de montajes, estrenos y puestas de flores, para sentir cada instante, cada estampa, cada minuto de estos días de gloria como entiendo la Semana Santa y la propia vida de quien nos la dio. Sintamos con los ojos abiertos de par en par todo esto como unas lecciones de verdad y de amor. Si no tenemos amor de nada serviría ni el primero de los ruanes. Todo lo demás es efímero y una metáfora de una única verdad.

Mario Niebla del Toro Carrión

DIRECTOR

direccion@revistaescaparate.com

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

A MEDIDA



SU TIENDA DE DECORACIÓN

AM
AV

CALIDAD A PRECIOS SIN COMPETENCIA



AVDA. MENÉNDEZ PELAYO 50 41002 SEVILLA 954414419

www.amedidainteriorismo.es  

A
A



Muebles A. Alarcón

MUEBLES-TAPICERÍA-DECORACIÓN

FABRICACIÓN PROPIA

Desde 1.959

FERIA 147-149-151 41002 SEVILLA 954915561 | TRAJANO 34 41002 SEVILLA 954901762

www.mueblesalarcon.es  



Especial Semana Santa



LA SEMANA SANTA QUE VIENE

El año 2016 nos trae una Semana Santa temprana, con los relojes puestos en el 20 de marzo. Habrá que esperar a 2035 para tenerla todavía más precipitada. En ese año, el Domingo de Ramos será el 18 de enero. Esta que nos viene nos llega anunciada por Rafa González Serna, letrista, compositor... un habitual en las páginas de este Escaparate de los sevillanos que ligan sus vidas a las calles de la ciudad, la que vive dentro de las murallas.

Por esas calles derramarán la cera sus cofradías en el Año de la Misericordia que el próximo 5 de noviembre nos regalará la estampa de la salida extraordinaria del Gran Poder, que irá a la Catedral.

La de este año será la primera Semana Santa del alcalde Juan Espadas, y del delegado de Fiestas, Juan Carlos Cabrera. Ambos cofrades. Uno ligado a la Hiniesta y el otro a la Macarena. Ambos conscientes de reconducir algunos problemas que en los últimos años se habían agravado y que tienen por eje la seguridad. Quizás por el ello el Centro de Coordinación Operativa (CECOP) con su nuevo director, Rafael Pérez, se traslada al centro de la ciudad y tendrá su sede en el Círculo Mercantil. Un espacio, el Mercantil, que lleva una década enseñando el patrimonio de las cofradías a través de los ciclos de "Círculo de Pasión". No deja de ser paradójico que haya tenido que ser una institución privada la que le saque los colores a la administración mostrando la necesidad de que las cofradías tengan un espacio donde enseñar su historia, su patrimonio al margen de las casas de hermandad.

Nos espera una Madrugá intensa. Las cofradías llevan dos años discutiendo la manera de solucionar los constantes problemas de horarios y espacios sin llegar a nada en concreto. El de este año ha sido un nuevo "arreglito". Es decir, pequeños ajustes que no solucionan nada y pasan la patata caliente al próximo Consejo que presidirá Joaquín Sainz de la Maza o Enrique Esquivias, precisamente, ex hermanos mayores de tan compleja jornada.

La de 2016 será una Semana Santa en la que veamos cómo las hermandades se empiezan a recuperar y van dejando poco a poco la crisis atrás. La Virgen del Rocío estrenará su nuevo manto o la de Santa Genoveva habrá restaurado su palio al igual que la Macarena. Faltarán la voz ronca de "El López" delante del paso del Cristo de las Cinco Llagas de la Trinidad. Se nos fue hace unas semanas el capataz decano de los que seguían en activo. Con él se va una parte de nuestra Semana Santa.



El cartel

La Virgen de las Aguas de la Hermandad del Museo es la imagen principal del cartel que sirve de anuncio a la próxima Semana Santa. Ha sido pintado por el artista César Ramírez. La dolorosa del Lunes Santo, vestida de hebrea, centra la composición en la que también se aprecia, en el lateral derecho, al crucificado de Santa Cruz y una pareja de



monjas de la comunidad de las hermanas de Santa Ángela de la Cruz, en una clara referencia al año de la Misericordia. Por su parte, en el lado opuesto, el pintor ha recreado el palio de la Macarena, de espaldas, entrando en la Catedral de Sevilla por la puerta de San Miguel. El propio autor reconoce que "es un canto a la Cuaresma con una virgen vestida de hebrea hasta el gozo más pleno representado con el paso de palio". El cartel posee varios detalles como el hecho que la dolorosa de las Aguas luzca en su fajín la medalla de las Siete Palabras en recuerdo a su hermano mayor fallecido Antonio Sánchez Padilla. Igualmente, en la bambalina trasera del palio de la Macarena se ha introducido el escudo de la antigua banda Soria 9 en reconocimiento a sus años de servicio a la Semana Santa.

La última del presidente Bourrelier

Será la última Semana Santa de Carlos Bourrelier al frente del Consejo de Hermandades y Cofradías. El presidente que llegó casi sin quererlo, precipitado por la renuncia de Adolfo Arenas, y que decidió aguantar el tirón para culminar el segundo mandato recién iniciado que se había quedado descabezado por una filtración... una de tantas. Bourrelier no lo ha tenido fácil en todo este tiempo. Sobre todo cuando le ha tocado navegar, a veces, con el viento de su propia casa soplándole en contra.

La elección de pregoneros, la filtración de un cartel, las pugnas por los horarios y recorridos de la Semana Santa, la administración interna de la institución... En un mundo que se nos antoja morado todos son marrones. Casi del mismo tono que el color de la túnica de la franciscana hermandad del Buen Fin donde Bourrelier se dejó la piel. En el Consejo hizo lo mismo. La diferencia es que los sinsabores de su cofradía encontraban alivio cuando volvía los ojos al rostro del crucificado. En el Consejo todo es distinto. Se trabaja, no por unos titulares, sino por una institución cuyo papel no está bien delimitado y que todos quieren manosear.

El tiempo juzgará su gestión. Mejorable a todos los efectos porque todo en la vida es susceptible de hacerse mejor. Sobre todo cuando se tiene un equipo cohesionado y la seguridad de poder trabajar en calma. Bourrelier eso no lo ha tenido y, a veces, más que gestor ha sido bombero que ha tenido que apagar fuegos por casi todos los rincones.

Sin entrar a valorar lo realizado, pocos conocen que Bourrelier decidió trasladar su oficina de trabajo al Consejo para poder estar desde bien temprano a lo que las cofradías le demandaran. Las horas que le robó a su familia sólo lo sabe Maria Antonia, su mujer. Sobre todo, cuando aquella angina de pecho le llevó al ingreso hospitalario y a las 48 horas ya había regresado al ejercicio del cargo.

Decía el diario ABC al respecto: "Sirva este relato, si se quiere personal del presidente del Consejo para valorar el esfuerzo que a diario hace tanta gente en el mundo de las cofradías que se dejan incluso la salud en el desempeño de la tarea que ejercen de manera gratuita. Repetimos: gratuita. Cuando tanto se ridiculiza a veces a la gente de las hermandades o a quienes ostentan cargos de responsabilidad, estos episodios ponen a cada uno en su sitio. ¿O no?"

Hoy a Carlos hay que darle las gracias. A él y a su equipo que con sus aciertos y sus errores han dedicado su tiempo para que tengamos una Semana Santa mejor. No es este el lugar para juzgar ni hacer balances pero si, al menos, para reconocer que las hermandades y el propio Consejo están llenas de gente que dedica su tiempo e, incluso, su salud a que las cosas vayan mejor.



DISEÑO & COSTURA

WWW.ANAMORON.COM

TLFN: (00 34) 651 457 860

AVDA. DE LOS POETAS, 22.

41806, UMBRETE (SEVILLA)



ENRIQUE ESQUIVIAS

La solución solo puede llegar desde la buena voluntad y la generosidad de las hermandades y con el consenso de todas. Cualquier solución impuesta contra la voluntad de alguna de las seis hermandades sería cerrar el problema en falso.

“El Consejo necesita discreción y eficacia”

¿Por qué quiere ser usted presidente del Consejo de Cofradías?

Fundamentalmente, porque me hace ilusión trabajar por las hermandades de Sevilla los próximos años y porque me he rodeado de un grupo de buenos cofrades y amigos que comparten la misma ilusión.

¿Qué es lo más urgente que precisa la institución?

Después de algunos años convulsos, por causas que nos alcanzan a todos, el Consejo necesita entrar en un proceso de normalización y de trabajo desde la discreción y la eficacia, cuidando mucho la comunicación hacia las hermandades, las instituciones y los medios.

¿Está el Consejo de Cofradías desprestigiado por los avatares de los últimos años?

Creo que no ha pasado por sus mejores momentos y que todos, junta superior y hermandades, debemos asumir nuestro grado de responsabilidad.

¿Cuáles son las claves de su equipo?

Ilusión y ganas de trabajar con eficacia y con discreción.

¿Cree que el Consejo necesita una segunda modernización?

La modernización debe de venir de la mano de los nuevos estatutos. El Consejo debe limitarse a cumplir con las funciones que le marcan sus estatutos.

¿Otra Carrera Oficial es posible?

Las cofradías de Sevilla tienen varios siglos y la carrera oficial tal como la conocemos es del siglo pasado. Por supuesto que es posible otra, nada es inmutable en estos temas. Pero el cambio tendría que venir a través de un consenso lo más amplio posible y si realmente se solucionaran los problemas que ahora tenemos encima de la mesa (horarios, protocolos de seguridad, etc)

¿Qué hay que hacer para solucionar los problemas que acarrea la Madrugá?

¿Cree que es posible una solución que contente a todos?

Con buena voluntad y verdadero espíritu de colaboración, por supuesto que sí.

¿En caso de no hallar un acuerdo, debe el Consejo de Cofradías imponer una solución o fórmula propia?

Esa solución significaría el fracaso de que las hermandades no lo han conseguido por sí solas.

¿Se puede actualizar la puesta en escena del Pregón? (música, imágenes, decorado...)

Como decía sobre la carrera oficial, nada es inmutable en estos asuntos y el pregón tampoco. Pero en éste, como en tantos otros, los cambios deben hacerse sin precipitación ni improvisaciones a la ligera.

¿Se podría volver a vender entradas para el Pregón?

Claro, por qué no. El problema de las entradas del pregón es que todo el mundo piensa que hay excesivos compromisos, pero a la hora de decidir los que hay que suprimir es cuando ya no hay tanta unanimidad.

¿Debe el Consejo buscar otro tipo de carteles para anunciar la Semana Santa?

Cualquier cartel, si es bueno, cumple su misión anunciadora. Personalmente, la idea del encargo de una pintura me agrada.

¿Debería el Consejo pagar por ese encargo?

Eso depende de la voluntad de las hermandades, pero hoy por hoy no creo que quieran que se gaste parte de su dinero en una pinacoteca. Además, hasta ahora hemos tenido la suerte de contar con la colaboración desinteresada de pintores de primer nivel.

¿Ve conveniente un Museo de la Semana Santa?

No creo que sea una prioridad para las hermandades, pero tampoco hay que cerrarse a la idea si se hace con sentido de la medida y teniendo en cuenta siempre la finalidad cultural de las hermandades, de sus sagradas imágenes y de sus enseres.

JOAQUÍN SAINZ DE LA MAZA

¿Por qué quiere ser usted presidente del Consejo de Cofradías?

Cuando tomé la decisión de presentarme lo hice pensando que podía prestar un servicio a todas las Hermandades dada mi experiencia en la gestión tanto de una Hermandad (Penitencia y Gloria) como de otras Instituciones de la Iglesia y que podía aportar capacidad de escucha, serenidad, prudencia y diálogo.

¿Qué es lo más urgente que precisa la institución?

Recobrar la confianza de todas las Hermandades en esta Institución. Potenciar la comunicación y evitar filtraciones: no es de recibo que los Hermanos Mayores se enteren de lo que les afecta por cualquier medio de comunicación antes que por el Consejo.

¿Está el Consejo de Cofradías desprestigiado por los avatares de los últimos años?

A pesar del esfuerzo y del trabajo con buena voluntad por parte de todos la realidad es que se percibe, por parte de muchas personas, como una Institución que ha perdido prestigio. La responsabilidad es de todos. La unidad no sólo fortalece internamente sino que hace más efectivo el mensaje que queremos trasladar que no es otro que el mandato evangélico del Amor como el primer y primordial valor.

¿Cuáles son las claves de su equipo?

Lo componen cofrades que son cristianos comprometidos, que se sienten miembros de la Iglesia y que destacan por su sencillez y cercanía, por su deseo de servicio, como lo han podido demostrar en sus respectivas Hermandades, y por su respeto a la autonomía de las Hermandades.

¿Cree que el Consejo necesita una segunda modernización?

Nuevos tiempos exigen nuevas formas porque es evidente que la sociedad cambia, pero siempre manteniendo las claves fundamentales.

¿Otra Carrera Oficial es posible?

Creo que es posible. Con independencia de estudios ya elaborados con anterioridad que habría que revisar, es claro que tendríamos que sentarnos con CECOP y Ayuntamiento para dialogar sobre ello y, por supuesto, la decisión final será lo que quieran la mayoría de los Hermanos Mayores.

¿Qué hay que hacer para solucionar los problemas que acarrea la Madrugá?

Es un tema complejo que afecta a Hermandades y a los ciudadanos. Externamente se han tomado decisiones y habrá que insistir no bajando la guardia e incrementando la coordinación entre todos los estamentos. Desde el punto de las Hermandades hay un acuerdo entre ellas para este año que espero y deseo vaya bien.

¿Cree que es posible una solución que contente a todos?

Estoy convencido de que es posible. Confío en el talante



de los Hermanos Mayores que son los que tienen la última palabra y que tendrán como guía el bien común, la generosidad y cierta capacidad de renuncia a aspectos que no son fundamentales.

¿En caso de no hallar un acuerdo, debe el Consejo de Cofradías imponer una solución o fórmula propia?

Aun cuando los Estatutos lo ampara, no me gustan las soluciones impuestas, sería siempre la última solución. Confío en que los Hermanos Mayores lleguen siempre a un acuerdo porque creo en ellos.

¿Se puede actualizar la puesta en escena del Pregón? (música, imágenes, decorado...)

El pregón es una exaltación literaria de la Semana Santa y eso es lo esencial. Conocemos cambios en otras puestas en escena que han sido positivos. Hay nuevos medios técnicos y habría que estudiar su posible adaptación.

¿Se podría volver a vender entradas para el Pregón?

Aunque hay un número pequeño de entradas disponibles, no es tema fácil dado que el número de Hermandades ha aumentado. Desconozco el sistema actual de reparto a Hermandades, protocolo... pero habría que revisar el método utilizado para explorar la posibilidad de poner más entradas a la venta.

¿Debe el Consejo buscar otro tipo de carteles para anunciar la Semana Santa?

El Cartel tiene una amplia posibilidad de estilos y técnicas. Hay que estar abiertos a todas las opciones artísticas, avalados por expertos, pero siempre dentro del respeto a lo que se representa.

¿Debería el Consejo pagar por ese encargo?

Siempre se ha considerado como un regalo del artista a la Ciudad y sus Hermandades aunque parece lógico que éste quiera cobrar por el encargo. En alguna Hermandad el artista ha cobrado y en el mismo instante ha donado lo recibido para Obras Asistenciales. Si se pagase habría que buscar algún patrocinio para no detraer dinero de lo que corresponde a la Hermandades.

¿Ve conveniente un Museo de la Semana Santa?

Yo hablaría de Museo de Interpretación que podría ser completado con algunos enseres, orfebrería, bordados... Habría que planificar muy bien su contenido y tomar muy en consideración el coste. En Málaga existe uno gestionado por la Agrupación de Cofradías que funciona muy bien.

VUELVEN A BRILLAR LOS ESTRENOS

Tras años en los que la crisis ha mermado las arcas de numerosas hermandades, embarcadas en ambiciosos y urgentes programas sociales, parece que las cofradías están remontando la recesión, lo que trae consigo el anuncio de diversos estrenos en materia patrimonial de cara a la próxima Semana Santa. Algunos de los más destacados son los siguientes:

Los Javieres: San Juan junto a la dolorosa

La estampa más novedosa de la próxima Semana Santa será la del palio de Los Javieres. La cofradía aprobó subir a la talla San Juan para que acompañe a la Virgen de Gracia y Amparo. La imagen de San Juan Evangelista está atribuida al círculo de Montes de Oca y suele acompañar a los titulares de Los Javieres en el altar de su capilla, en Omnium Sanctorum. La imagen fue adquirida en un anticuario de la calle Feria en los años 70 del pasado siglo y, precisamente, tras su restauración por el profesor Juan Manuel Miñarro fue atribuida por este al círculo del notable escultor Montes de Oca. El de los Javieres será el octavo palo que procesiona la imagen del Discípulo Amado junto a Jesús Despojado, la Amargura, el Dulce Nombre, el Silencio, el Gran Poder y el Sol.



Beso de Judas: El manto para la Virgen del Rocío

La Virgen del Rocío consolidará, definitivamente, su paso de palio con el nuevo manto que estrenará este año realizado en el taller de Santa Bárbara. La pieza, bordada en oro sobre terciopelo verde, tiene la particularidad de estar inspirada en las bambalinas ya existentes e incluir portentosas cartelas en sedas de colores cuya iconografía está basada en la vida de la Virgen. Así, partiendo de una cartela frontal en la que se representa el misterio de Pentecostés está rodeada de otras seis que van desde el misterio de la Inmaculada al de la Asunción. Las cartelas han sido realizadas por Juan Areal sobre un dibujo del artista onubense Mario Moya. En su ejecución, se ha empleado más de 15 tipos de hilos diferentes. Igualmente, la dolorosa estrenará una saya asimétrica diseñada por Álvaro Abril y bordada por Jesús Arco, ambos artistas granadinos.

Santa Genoveva: La restauración del palio

La Virgen de las Mercedes de Santa Genoveva procesionará, de nuevo, bajo su paso de palio restaurado en el taller de Jesús Rosado. La pieza se encontraba en un estado "ruinoso" a tenor del propio bordador. Cabe recordar cómo el año pasado su Majestad El Rey Felipe VI contempló el paso de la dolorosa en su tránsito junto a la Plaza de España, momentos en los que la Virgen de las Mercedes procesionaba con el palio liso por estar este en proceso de restauración. Don Felipe pudo, incluso, llamar al paso de la dolorosa, momento que quedará para el recuerdo en la hermandad del Tiro de Línea.






EL RINCONCILLO

La taberna más antigua de Sevilla
Casa fundada en 1670

EL RINCONCILLO

Gerona 40 - Alhóndiga 2 - Telf.: 954 22 31 83-41003 SEVILLA

www.elrinconcillo.es - info@elrinconcillo.es - 

HAY ARTE MÁS ALLÁ DE LAS COFRADÍAS

Fernando Aguado y "Paquili": Dos artistas que triunfan en lo sacro... y lo profano



Fernando Aguado nació en 1979. Es uno de los escultores que, desde muy joven, empezó a cautivar al público de Sevilla, tan exigente y, a veces, tan caprichoso. Estos diez últimos años han supuesto una carrera meteórica que han consolidado a Aguado como uno de los más brillantes artistas de la ciudad. Su versatilidad le ha llevado a desarrollar un abanico creativo en el que cabe, prácticamente, de todo: el diseño de las corazas de los romanos del misterio de la Sentencia, la remodelación del misterio de la Borriquita, la restauración del Cautivo de Santa Genoveva o la ejecución del Nazareno titular de San José Obrero, su primera gran obra. Aguado talla crucificados sublimes, compone misterios, diseña piezas de orfebrería y bordado, pinta carteles, es decir, un todoterreno en las artes cuyas inquietudes le han llevado, incluso, al territorio de lo profano.



Susillo, Castillo Lastrucci, Illanes, Sebastián Santos... los grandes autores de la Semana Santa y la escultura contemporánea desarrollaron en paralelo una más que interesante labor profana desconocida por el gran público.

En el caso que nos ocupa, una de las primeras obras profanas de Aguado fue la del busto del Rey Don Juan Carlos que se instaló en el Real Círculo de Labradores. Igualmente, diseñó los premios Bernardo y Antonio de Ulloa de la Confederación de Empresarios o la medalla del premio Manuel Clavero del Grupo Joly.



Sin duda, lo más interesante de esta labor artística al margen de lo sacro son los diseños de trajes de toreros. Su amistad con José Antonio Morante de la Puebla le ha llevado a esbozarle varios vestidos además de un capote de paseo que le pintó. Igualmente, toreros como José Tomás o el Juli también han llevado trajes de luces confeccionados por el sastre Fermín a partir de los dibujos de Aguado.



Francisco Carrera Iglesias "Paquili" tiene la suerte de pasear por una calle que se llama como él. El Cerro del Águila, su barrio natal, le agradeció su dedicación a la hermandad de los Dolores rotulando una de las principales vías con su nombre. Fue el hermano mayor de la





cofradía en el momento en el que el Cardenal Amigo Vallejo depositó sobre las sienes de la dolorosa la presea de la Coronación Canónica. Ni en los mejores sueños los vecinos de aquel barrio obrero y humilde hubieran imaginado aquella escena conseguida, en parte, por el tesón de este bordador que comenzó a vestir a la "Virgen del Cerro" desde que era un niño. De su imaginación y sus manos salió el palio y manto de la dolorosa, además del ajuar de la Virgen y el juego de insignias de la cofradía. Su taller, ubicado junto a la Parroquia de San Isidoro, ha visto salir el nuevo palio de la Virgen del Rocío del Beso de Judas o la toca de los rombos que recuperó a la Macarena de las viejas postales.



"Paquili" es un hombre inquieto, despierto, al que le ha gustado experimentar y llevar la creatividad a nuevos horizontes, más allá de los puramente convencionales. Desde 1980 había elaborado algunos diseños para los trajes de novia de Victorio & Lucchino lo que le permitió adentrarse en el mundo de la moda y llevar a éste ámbito todas las técnicas tradicionales de la artesanía del bordado sevillano. Eso llamó la atención de firmas como Loewe , que le demandó, sobre todo, trabajos de cristal y pedrería. De esta manera, a sus clientes habituales como son las hermandades se fueron sumando diseñadores tales como



Del Pozo Internacional, Loewe, Colour Nude, Gastón y Daniela o Joseph Font. De hecho, el taller de "Paquili" viene trabajando en los últimos años por potenciar internacionalmente la artesanía sevillana, lo que le ha llevado a, incluso, proyectar sus obras en ciudades como Nueva York, Paris o Lisboa.



EXPOSICIÓN PERMANENTE
EN EL HOTEL ALFONSO XIII



JOYERÍA CHICO

Tetuán, 9 - 41001 Sevilla
Tel. 954 22 37 48 - Fax 954 21 02 79
www.joyeriachico.com

RESTAURANTE BARILOCHE



GASTRONOMÍA AL DÍA
María José Zambrano

Técnico
Gastronómico -
Bromatólogo

Los modernos Hoteles Vértice son la matriz de los restaurantes "Arrocería La Plaza", en los establecimientos sevillanos desde hace ya más de 12 años. En lo que se refiere al Catering, cuenta con una dilatada experiencia de más de 10 años, y fue el año pasado cuando se decidió apostar por el concepto del Gastrocatering Bariloche, "re-estilizando" este servicio con ésta nueva línea de negocio

Me reúno con Vicente Artero, director de Explotación e Ismael Bernal, el gurú de los fogones del Gastrocatering y las Arrocerías

Me es muy grato hablar con ellos, ya que me impregnan de su ilusión por los nuevos proyectos y por su compromiso de satisfacción con sus clientes.

Me explican que Bariloche es todo una garantía de éxito en todos los eventos que vienen organizando, gracias a su gran calidad, buen servicio y extraordinaria capacidad (desde 10 hasta 1000 comensales) que han hecho, en muy poco tiempo, que este Gastrocatering sea uno de los más demandados hoy en Sevilla.



Hoy, en la nueva cocina, hay platos realmente confeccionados. ¿Cual es el alimento más elaborado de toda tu carta?

Arrocerías "La Plaza": Arroz meloso de manitas de cerdo y foie.
Bariloche: Pierna de cordero lechal, cocinada a baja temperatura, deshuesada y lacada, con millojas de boletus y cremoso de ciruela.



La paella de puchero, me ha llamado mucho la atención, nunca antes había probado este plato, es extraordinario. ¿Como se crea?

Quise fusionar mis experiencia en levante con los arroces y algo tan tradicional y propio de nuestra tierra, como es el puchero. El resultado fue espectacular y triunfó. Hoy es uno de los arroces más demandados.

¿Tenéis algún otro plato, imposible de encontrar en Sevilla? ¿Por qué?

En Bariloche, tenemos aperitivos de alta cocina y fusión clásico/moderna en formato individualizado. Muchos de éstos son originales de "nuestros fogones".

En el triunfo de vuestra cocina, ¿hay algún "secreto" que no conozcamos?

El secreto es una mezcla de calidad de materias primas con la que siempre contamos, alta cocina y un muy cuidado servicio. En nuestros fogones se "abusa" de productos de buena calidad, frescos, naturales y cercanos en el espacio, ya que tenemos costas y sierras cercanas donde abundan inmejorables materias primas..



¿Que busca el cliente que acude a Bariloche?

Sin lugar a dudas, buscan un concepto de catering completamente novedoso, la garantía y seriedad de un servicio muy profesionalizado, y la calidad y variedad de nuestros menús. Aseguramos a los clientes la plena satisfacción en sus celebraciones y eventos.

Me ha encantado la comida que he degustado en vuestros acogedores salones dentro del Hotel, por ello voy a recomendar que:

Si tienen que organizar un evento muy especial en sus vidas, como son una boda, eventos sociales o celebraciones familiares (bautizos, comuniones, puestas de largo, aniversarios...), así como organizaciones de catering de empresas: convenciones, congresos,...podemos decir que Bariloche será un sinónimo de garantía.



Bariloche GastroCatering

T: 955 063 257 | M: 605 692 964 | F: 955 063 200
info@barilochecatering.com

Barilochecatering.com



BARBADILLO

DESDE 1821



BARBADILLO
Best Winery 2015



MANZANILLA SOLEAR
BARBADILLO
The number one Manzanilla - Sherry
in the World



RELIQUIA BARBADILLO
PALO CORTADO
100 points Robert Parker

VEGA REAL

NMM

nuevo montecarlo flamenca
20° aniversario








Plaza del Salvador. Sevilla.
954 22 34 26



Atelier & Showroom
Calle Zaragoza, 9 Bajo C
41001 - Sevilla (Spain)

Tel: 0034 615 547 997
Mail: sanchezmurube@gmail.com

 /sanchezmurubemaisoncouture
 /sanchezmurube
 /sanchezmurube





*Colección
"Entre dos
orillas"*

*Río de mi Sevilla
no te entretengas
qué te espera en Sanlúcar
la mar inmensa
Con que desgana dejarás
las orillas de mi Triana...*



C/Francos 6 - 954 21 58 29
facebook: Raquel Teran
teran.raquel@gmail.com
Fotógrafo: Cayetano Gómez

Rosa Pedroche
S E V I L L A





Rosa Pedroche

C/ Melilla Nº 3, 41.120

Gelves (Sevilla)

Tlf: 955 76 19 00

651 17 63 46

www.rosapedroche.es



LA REVOLUCIÓN ROSA DE PUERTO DE INDIAS APUESTA POR UNA NUEVA GINEBRA INSPIRADA EN LA PRIMAVERA

Es ya un hecho indudable que la firma Puerto de Indias ha logrado penetrar y revolucionar el mercado con su pionera propuesta de ginebra de sabores frutales como la fresa. Pero la marca sevillana no ha querido conformarse con el éxito cosechado con su destilado de moda y se ha inspirado en la primavera andaluza para crear su nueva apuesta: una nueva ginebra más fuerte e intensa de 40 grados.

La revolución de color rosa de la ginebra Puerto de Indias, que ha llegado a todos los rincones de la geografía nacional y a países europeos como Reino Unido, Holanda, Portugal o Alemania, comenzó en 2013 en una de las destilerías más antiguas y con mayor tradición de Andalucía, situada en la localidad sevillana de Carmona. Su nombre está relacionado con el descubrimiento de América, época en la que Sevilla se convirtió en uno de los principales puertos de intercambio de mercancías entre España y el Nuevo Mundo.

No obstante, la historia de esta fábrica comienza a finales del siglo XIX, cuando un emigrante vasco desemboca en la ciudad carmonense huyendo de las guerras carlistas y decide aprovechar la existencia de un manantial de aguas subterráneas de la época romana para poner en marcha la elaboración de una serie de destilados, en alambiques de cobre y mediante técnicas tradicionales.

De esta forma, y con el paso de los años, estas instalaciones han sido testigos de la gestación de productos tan tradicionales y diversos como el primer pacharán andaluz, el anís "Los Hermanos" o los excelentes licores "Triunfo" de canela, limón, naranja y crema de anís.



PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY



Corría el mes de septiembre de 2013 cuando, fruto de un imprevisto, nació la variedad Strawberry de la ginebra sevillana. Y es que la intención inicial era macerar fresas de temporada en alcohol y comercializarlas como complemento de repostería, pero esta prueba no obtuvo el producto deseado y se aprovechó el alcohol para destilar ginebra. El resultado logrado por los hermanos Rodríguez Fernández, José Antonio y Francisco, actuales socios fundadores de la marca, fue este singular producto que ha creado tendencia y que desde Andalucía está ganando popularidad a nivel nacional e internacional.

Y es que la calidad de este destilado es fruto de la exigencia de utilizar las mejores materias primas. La fresa, los botánicos y los distintos ingredientes utilizados para su elaboración son seleccionados cuidadosamente de diferentes zonas geográficas con el objetivo de obtener un producto de primera calidad.

A esta dedicación y esmero se une el saber hacer que otorga tantos años de experiencia, que han hecho posible el desarrollo de un producto con personalidad propia que ya ha iniciado su travesía hacia el mercado asiático y latinoamericano.



PURE BLACK EDITION

40 grados de pura inspiración

Sin embargo, Puerto de Indias ha querido ir un paso más allá y se ha inspirado en la primavera andaluza para crear su nuevo producto: una ginebra Premium de 40 grados destinada a consumidores con mayor predilección por sabores más intensos y fuertes.

Su delicada elaboración se completa a base de una sinfonía de aromas propios de la estación primaveral, entre los que destacan un suave toque a azahar y cítricos que, junto a otros selectos componentes como jazmín y vainilla, otorgan un peculiar olor a la ginebra que recuerda al periodo de floración.

De esta forma, hereda la esencia y el aroma de Andalucía a través de elementos tan inherentes a esta tierra como la naranja o el limón. Sin embargo, Pure Black Edition no es una ginebra de sabor sino un destilado con fragancia floral enfocado a los grandes amantes del gin-tonic más puro que prefieren sensaciones más amargas.

En este sentido, la manera más adecuada de disfrutar de ella es acompañarla con tónicas utilizadas en los gin-tonics más tradicionales, o también con tónicas Premium con reminiscencias a determinados sabores que aporten nuevos aires al cóctel y potencien los ingredientes empleados en su elaboración.

En cuanto a su formato, Pure Black Edition comparte presentación con las otras variedades de ginebras de Puerto de Indias pero posee una característica propia, su elegante y opaco cromado en negro, que aporta a la botella la firmeza y autoridad de su sabor y la delicadeza fruto de su cuidada creación.

Pure Black Edition se suma así a la gama de ginebras Premium de Puerto de Indias, compuesta por ediciones más suaves, como su variedad Strawberry, pionera en su sector con un toque a regaliz y un intenso aroma a fresa, y por la edición Classic, de 37,5 grados y un sabor más tradicional.





JOAQUÍN PAREJA-OBREGÓN

“El **enemigo** de la **música** está en la ducha. Todo el mundo que canta en ella se cree, que puede ser **artista**”

Joaquín Pareja-Obregón lleva una zapatilla de cada color. La mujer de la tienda dónde las compró le sorprendió tanto que le dijo aquello de “es usted muy atrevido”. A lo que el artista contestó “no sabe usted cuánto”. Destila en su personalidad todo lo añejo de su apellido y lo trasgresor del artista que lleva dentro. Luce una cola al modo de los toreros del XIX, como su bisabuelo “El Espartero”. Este pianista parece, en parte, salido de un cuadro de García Ramos pero su vida tiene mucho de la bohemia y el surrealismo de Dalí.

★ Por José Antonio Rodríguez

Fotografías de Aníbal González Pinto



“Pulpón me ofreció una gira por los estadios cayéndome. Pero le dije que mi vida no era caerme de un piano sino tocarlo”



Dicen que los niños vienen con un pan bajo el brazo salvo usted que me dice que vino con un piano

En mi casa había un piano en el que mi padre componía. Cuando nací estaba allí y desde pequeño crecí bajo su sonido.

¿Cuál fue la primera melodía de la tiene conciencia de haber escuchado en ese piano?

La “sevillana de los baldíos”, que compuso mi padre. También recuerdo mi infancia con cánticos religiosos o canciones de niños...

¿Cómo era el ambiente de su casa? Porque aquello tenía que ser un ir y venir de artistas...

Por mi casa pasaron todos los artistas del momento. Recuerdo al maestro Quiroga, Rafael de León, Lola Flores... Recuerdo el revuelo que se formó en la calle el día que vino Marisol, con la puerta de la casa llena de niños que querían verla...

El año pasado se cumplieron 20 años del fallecimiento de su padre, ¿cómo le recuerda?

Era ingenioso. Estaba todo el día inventando para

que su vida no fuera monótona. Era divertido, le encantaba bromear.

¿Ha sido Sevilla justa con su memoria?

El pueblo, sí; pero no puedo decir lo mismo de la Junta o del Ayuntamiento. Mi padre no tiene la medalla de Andalucía ni la medalla de la Ciudad. Y, sin embargo, la historia lo reconoce como el padre de las sevillanas. Murió teniendo, únicamente, el reconocimiento del pueblo que, para mí, es el más importante.

¿Su padre veía con buenos ojos que usted fuera artista?

En una familia que ha tenido tanto dinero que un hijo “trabajara” no era bien visto.

Tengo entendido que ni le enseñó a tocar el piano y desaprobó que usted debutara en aquel bar de El Rompido

Me dijo que como me pusiera a tocar el piano por las noches en un bar iba a coger la escopeta y pegarme dos tiros. Y yo le dije: “pues ve cargando la escopeta”. Pero, ciertamente, con el tiempo me dijo que estaba muy orgulloso de mí.



¿Cuándo tuvo claro que se quería dedicar al mundo de la música?

Realmente nunca lo tuve claro. Es más, yo no quería dedicarme a esto. Pero la gente decía que era el último pianista flamenco que quedaba y eso me animó a seguir.

Usted sabía de las dificultades de este mundo y, a pesar de todo, se atrevió...

Porque yo vivía en una burbuja. Pensaba que no había más mundo que mi casa, rodeado de artistas siempre.

A qué se hubiera dedicado si no llega a ser pianista

Me gustaba ser actor. Mi madre se dedicaba al teatro. Ella era de Castilleja de la Cuesta y allí hacía teatro... hasta el día que conoció a mi padre, que la retiró.

Después de casi 40 años dedicado a la música, ¿se arrepiente de algo?

Me arrepiento de haber trabajado gratis tantas veces. Una cosa son las colaboraciones que hacemos con acciones solidarias y otra cosa la cantidad de gente aburrida que hay en sus casas organizando galas para gente que está viva, para gente que está muerta, para revivir a las muertas y volverlas a enterrar (bromea).

Que a veces abusamos, vamos.

Se abusa. A veces tienes que decir que no. Pero yo,

por ejemplo, colaboro con la “Asociación Hispano-marroquí ningún niño sin techo” a la que el gobierno de Marruecos y la Junta han dejado sin ayudas. Y, también, con la “Asociación Un Sí a la Vida- Unidos contra el Cáncer”.

¿Qué locuras ha hecho con el piano?

Me he llevado un piano de cola en cinco ocasiones al camino. Y en mitad de la Raya, o de una pará lo he estado tocando. O, al alba, cuando los piteros despiertan a los romeros y se hablan entre ellos con la flauta, yo les he contestado con el piano.

¿Qué es lo más surrealista que le ha ocurrido en su profesión?

Caerme con el piano al río Guadalquivir, en julio de 1988.

Cuando usted se cayó al río con el piano fue portada de ABC

El día que ganó Perico Delgado el Tour de Francia, el que salió en la portada del ABC fui yo. Y él en un recuadro pequeñito.

¿Qué pasó?

Los Morancos pusieron un chiringuito en la Feria y se puso de moda al año siguiente una serie de bares a la orilla del río, en el muelle de las Delicias. A mí me contrataron para hacer un espectáculo para tocar el piano suspendido en el río sobre una plataforma “con una especie de palio” sujetado por una grúa. El conductor de la grúa no era profesional y por una imprudencia me hizo caer.

“Al mundo de la música le hace falta una buena dosis de cultura”



Le recetaría una buena dosis de cultura.

Los programas de talentos, ¿ayudan o engañan a los jóvenes? (o las dos cosas)

Es un negocio de cuatro o cinco personas. Todo o casi todo es mentira. Chavales que se hacen muy populares en poco tiempo pero después nos acordamos de muy pocos.

¿Dónde está el enemigo de la música?

En la ducha. Todo el mundo que canta en ella se cree que puede ser artista

Hace unos meses hubo una iniciativa que salió a la calle en defensa de las sevillanas. ¿Las sevillanas hay que defenderlas o se defienden solas?

El sevillano debe defender su identidad. Y defenderlas siempre es bueno.

¿Hemos abusado de las sevillanas y por eso suceden estas cosas?

Se ha abusado. Y la gente de fuera, incluso, la ha desvirtuado poniéndole nombres rarísimos como “rocieras”.

¿Qué se sevillana metería en manteca para que nadie la estropee jamás?

“Lloran los pinos del Coto”

Ante una catástrofe, ¿qué objeto de su casa salvaría?

Algo que se pueda vender, porque ante una catástrofe siempre te va hacer falta algo que te salve del hambre.

¿Qué le pide a Dios?

Justicia porque creo que, a veces, estamos olvidados de su mano.

¿Se ha vuelto usted a subir a una grúa para actuar?

No. Pulpón me ofreció una gira por los estadios cayéndome. Pero le dije que mi vida no era caerme de un piano sino tocarlo.

La que se hubiera formado hoy en las redes sociales...

Hoy estaría en Sálvame todos los días (risas). Al día siguiente me fui a la playa, a navegar y me encontré toda la playa en pie aplaudiéndome.

De todas formas, lo más peligroso de esta profesión no son las grúas, ¿no?

Mi bisabuelo “El Espartero” acuñó aquello de “Más cornadas da el hambre”.

Si fuera usted un médico, ¿qué diagnóstico haría del mundo de la música actualmente?



· GUADALQUIVIR ·
C/ Guadalquivir nº 8
T. 954 37 37 35

Manolo León
Sevilla 1986
· RESTAURANTES & CATERING ·
www.manololeon.com



· JUAN PABLOS ·
C/ Juan Pablo nº 8
T. 954 23 71 09



HISTORIA

Bárbara Rosillo

Historiadora

EL DANDI

A finales del siglo XVIII Inglaterra se convirtió en el epicentro de la moda masculina. Los británicos buscaban una elegancia menos envarada y más funcional que permitiera la práctica de deportes y la vida al aire libre. El país prosperó extraordinariamente a lo largo de dicha centuria creando un imperio a raíz del comercio, el nivel de vida subió y una pujante clase media comenzó a consumir. Los sastres ingleses se hicieron depositarios de una merecida fama debido al ajuste impecable de las prendas, la perfección del corte y el esmero en los detalles. Londres ya contaba con más de doscientos comercios dedicados al negocio textil ya fueran sastrerías o mercerías.



Tras la Revolución Francesa la sociedad sufrió una profunda transformación que afectó de lleno a la manera de vestir. Ahora todos los hombres eran iguales ante la ley, pero no se puede obviar que siempre existe un afán de diferenciación. Esta virtud puede ser innata o aprendida y no estriba en el origen de la persona ni en su fortuna, es algo más sutil. En este preciso momento surgió un nuevo arquetipo, el dandi. El diccionario de la Real Academia lo define como: "Hombre que se distingue por su extremada elegancia y buen tono". Este tipo masculino apareció en la década de 1790, en Londres y París. George "Beau" Brummell (1778-1840) representó el perfil por excelencia ya que su manera de vestir buscaba la perfección mientras que su estética huía de los preceptos de la nueva burguesía. El dandi no debía llevar a cabo ninguna proeza para ser el centro de atención ya en su misma presencia residía su rotundo éxito. Su aspecto se caracterizaba por un impecable aseo personal, inmaculadas camisas con cuellos altos, corbatas con nudos perfectos y abrigos oscuros. Brummell abandonó la peluca y se cortó el pelo a la manera de la antigua Roma denominada "a lo Brutus". Los pantalones debían quedar con un guante, reservando los colores claros para el día y los oscuros para la noche. A principios del siglo XIX, Brummell se desvinculó de tendencias exageradas y anunció la regla de oro que todavía se aplica hoy en día: el signo de una persona elegante es aquel que no llama la atención. El joven aconsejó al mismo príncipe de Gales (del que fue amigo personal), futuro Jorge IV, la siguiente premisa: "Atar una corbata blanca en un arco debe ser el punto culminante de la vida cotidiana". El dandismo surgió como una ola de inconformismo ante la mediocridad y vulgaridad burguesas, ya que consideraba el racionalismo y el materialismo algo completamente opuesto a la sensibilidad artística. Esta imagen masculina presidida por la pulcritud y elegancia tuvo una importancia clave en la sociedad europea a lo largo de todo el siglo XIX.

CASABLANCA

*El sabor de una copa,
el saber de un rey.*

Seagram's Gin™



SEAGRAMSGIN_ES



SEAGRAMSGINSPAIN

AMERICAN

Originality





MANUEL MUÑOZ

Creador de la firma de calzado Peter and Porter

Kennedy dijo en alguna ocasión: No pienses en lo que tu país puede hacer por ti, sino en lo que tú puedes hacer por tu país. Mucho tiene que ver con nuestro protagonista de este mes de la sección Gente de Sevilla. El autoempleo es la salida para el futuro de muchos jóvenes. Estamos asistiendo al fin del mundo laboral tradicional. Manuel Muñoz no quería vivir inmóvil y de un sueldo, quería crearse un negocio desde cero. Contaba con lo más importante contemplado en las normas no escritas de un buen empresario: Una buena idea, vista y actitud empresarial, aptitud de liderazgo, ganas de trabajar sin mirar el reloj y mucha ilusión. Renunció a la comodidad de su ciudad para instalarse en Londres y crear una nueva forma de entender el mundo del zapato. Zapatos de lujo a precio correcto con diseño clásico renovado. Hecho en España para venderse por el mundo. El mercado inglés es su principal demandante. Manuel Muñoz es el ejemplo de joven inconformista, creativo con actitud empresarial, entendida esta como una mezcla entre el afán de superación, sacrificio, entrega y riesgo por una buena idea bien ejecutada. La suerte sonrío a los audaces.

¿Es fácil tener iniciativa empresarial en Sevilla?

Sí, es fácil tener iniciativa, somos muy espontáneos pero hay falta de ejecución. Emprender un negocio requiere mucha dedicación y esfuerzo.

¿Cómo ves nuestra ciudad desde la distancia?

Pues Sevilla es un lugar mágico, es muy característica y eso la hace especial y alegre, la cultura, las tradiciones, los bares, la gente... No existe en el mundo lugar tan peculiar.

Eres muy crítico, ¿qué le falta a nuestra tierra?

Es una ciudad pequeña que tiene mucho.

¿Cuáles son los básicos en tu zapatero?

Zapatillas blancas, unos Oxford negros, botas marrones y unas hawaianas.

¿Cómo surge Peter and Porter?

Siempre me han gustado mucho los zapatos. Estaba viviendo en Londres y necesitaba unos zapatos y los que me gustaban costaban a partir de trescientos euros y de ahí para arriba: quinientos, setecientos... con lo cual empecé a investigar y me di cuenta que había un nicho de mercado en zapatos de ciento cincuenta a doscientos euros. Las grandes superficies hacen zapatos económicos hechos en Asia pero la calidad es inferior y se nota. Entonces empecé a visitar fábricas en Italia, Portugal y España y creé Peter and Porter. Es un Zapato de lujo, hecho a mano a un precio correcto.

¿Qué estilo es el de Peter & Porter?

Es un estilo clásico renovado con una horma actualizada y juvenil y de máxima calidad, al igual que las sneakers que son modelos clásicos con pieles buenas y colores de moda.



“Es caro vestir de mala calidad”

¿Es caro vestir bien?

Es caro vestir de mala calidad.

¿Cuáles son las novedades de esta temporada en vuestra firma?

Estoy constantemente haciendo modelos nuevos de zapatos y botas, la colección de sneakers nueva llega en mayo y una colección de maletas de viaje en piel y goma que estoy desarrollando.

¿Cuál es tu meta?

Vivir el presente lo máximo posible, trabajar mucho y seguir añadiendo líneas de productos a mi marca.

¿Podrías dar un consejo para jóvenes que piensen en emprender un proyecto empresarial?

Se puede conseguir lo que uno quiera, canalizando las ideas y ejecutándolas. Luchar por nuestra idea y trabajarla. Luego vendrá el éxito.



S2
INÉS INÉS

Vestidos a Medida
Cuesta del Rosario N°8, 2ºJ
Cita Previa al 618821085
contacto@inesines.es
www.inesines.es

ESPEJO



ESPEJO
José Antonio Rodríguez

Redactor
social



NUEVO MONTECARLO
Presentación de la nueva colección 2016 "Por bulerias"







JAVIER GARCÍA



ANA MORÓN



PILAR
VERA



Aromas
PATROCINA

SIMOF
22 SALÓN INTERNACIONAL
DE LA MODA FLAMÉNICA
DEL 4 AL 7 DE FEBRERO 2016

MAX FACTOR X
MAQUILLADOR OFICIAL

LOOK
**ARREBATO
FLAMENCO**



Consigue un look de día inspirado en la luz y la naturalidad, con una mirada sensual que lo hace perfecto para los días de feria.

- 1 Aplica la base **Miracle Match** en tono **Rosa Beige**, fundiéndolo con la piel e ilumina la mirada con el corrector **Eye Luminizer** de Max Factor, tono **Fair Light** n°2.
- 2 Dibuja una línea ascendente de la mitad del ojo hacia fuera con el tono **Brown** n° 30 del lápiz **Khol Pencil** de Max Factor.
- 3 Consigue un efecto ojo ahumado nude perfecto con el **Smoky Eye Drama Shadow** de Max Factor en el tono **Opulent Nudes** n°1, aplicando el tono claro en el párpado móvil, y marcando la cuenca del ojo con el tono más oscuro. Añádele un toque de luz con el tono **Iluminador**.
- 4 Intensifica tu mirada con la máscara **False Lash Effect Velvet Volume** de Max Factor, tono **Black**.
- 5 Aplica en las mejillas el colorete **Creme Puff Blush** en tono **Alluring Rose** n°25, hasta conseguir el toque de rubor deseado.
- 6 Para tus labios aplica el labial de larga duración **Lipfinity Long Lasting** en el tono **Ever Sempiternus** n°25.



LOOK
PURA PASIÓN



Sensual, atrevida, desafiante. Consigue el look perfecto para las noches de feria con unos labios tentadores y jugosos.

- 1 Aplica la base de maquillaje **Facefinity 3** en 1 tono **Warm Almond** n°45, hazlo desde el centro del rostro hacia el exterior.
- 2 Borra cualquier imperfección con tono **Fair** del corrector **MasterTouch** de Max Factor n°306.
- 3 Crea un efecto ahumado en la mirada aplicando **Shimmer Shadows Copper** n°20, en el párpado móvil, y marcando la cuenca del ojo con **Shimmer Shadows Onyx** n°30. Añádele un toque de luz con **CC Stick Iluminador**.
- 4 Delinea tus ojos con el **NUEVO Eye Liner** de Max Factor, en tono **Black**.
- 5 Intensifica tu mirada con la máscara de pestañas **Excess Volume Black**.
- 6 Aplica el colorete **Creme Puff Blush** en el tono **Gorgeous Berries** n°30, justo debajo del hueso, difuminándolo hacia arriba.
- 7 Para darle protagonismo a los labios, aplica el labial **Lipfinity** de Max Factor en el tono **So Irresistible** n°338.





CRISTINA
GARCÍA



Sanitas
a tu lado en
los momentos
importantes

Sanitas

PARTE DE Bupa

Nueva oficina Sanitas en Sevilla

En Sanitas trabajamos para mejorar la atención a nuestros clientes. Por eso, **próximamente nos trasladaremos a una nueva oficina** más amplia y moderna que te permitirá realizar cualquier gestión, resolver dudas o contratar nuestros servicios.

OFICINA ACTUAL:

Avda. San Francisco Javier, 15
Edificio Capitolio

PRÓXIMA APERTURA:

Avda. de la Buhaira, 26
Edificio Noga Buhaira

Infórmate llamando al **954 93 67 00** o ven a conocernos.



Enrique Pareja, Pepa Montes, Antonio Pulido, Juan Valdés y Cristina Hoyos.



Rocío Rodríguez, Juan Valdés, Erika Leiva y Gloria Ortega.

JUAN VALDÉS

La Sala Murillo de la Fundación Cajasol acogió la exposición sobre Venecia y su carnaval del pintor



Pura Ballesteros, Pepa Montes, Ana Aranda, Cristina Hoyos y Charo Ledo.



KELLEGANT

customized shoes

Zapatos a medida personalizados





Nueva colección Primavera-Verano 2016


CONSUELO GAVIRA


C/ Ventura de la Vega, 1
 41005 Sevilla
 954 096 167 / 655 667 950
 cpgavira@hotmail.com



Sandra Ibarra y Juan Ramón Lucas.

FUNDACIÓN SANDRA IBARRA

La Raza acogió la cena solidaria para la investigación del cáncer



Juan Ramón Lucas, Lola de Pablos, Carmen Castreño, Sandra Ibarra, Antonio Sanz y Yolanda Bielva.



Loli, Isabel y Esperanza Lobato Díaz, "las Soles".



María Isabel Carbonel Luna, Ricardo Sanardi, María Arraza y Fernando Fuentes.



Juan Ramón Lucas, Carmen Castreño y Sandra Ibarra.



Mamen González, Irene Romero, Javier Luque y Virginia Neira.



Marisa de Castro, Yolanda Bielva y Francisco Luna.



Pepa Rodríguez, Antonia Guerra, Cristina Medina, Carmen Clavero y Patricia Vela.

EL PINO DE SAN JOSÉ

Creamos eventos únicos.



www.elpinodesanjose.com
info@elpinodesanjose.com
+34 607 98 77 19



A sólo 10 minutos de Sevilla.

Con los mejores
profesionales.





CURADAS DE ESPANTO

Inaugurada en c/Francos 39 la tienda dedicada a las mujeres que luchan contra el cáncer



GRUPO SE&PAL

Consultores e Intermediarios

955 095 875

674 748 173

www.gruposepal.com

“Presente y futuro del sector inmobiliario”



#AlumnosdeMarca

Gracia

Se prepara para la obtención de los títulos oficiales de inglés de Cambridge

5° primaria

Desde 1976 formando alumnos con la marca del Colegio Los Rosales



1976 / 2016. 40 ANIVERSARIO
INFORMACIÓN EN 954 99 99 24
secretaria@colegiosrosales.net
www.colegiosrosales.net

ABIERTO PLAZO DE MATRÍCULA
CURSO 16-17





HERMANDAD DEL ROCÍO DE LA MACARENA

Desfile benéfico
organizado por la
Hermandad del Rocío de
la Macarena en el Hotel
Alfonso XIII.
Amadrinó el desfile la
Marquesa del Saltillo, y
presentó Carmen Lomana
con nuestro director, Mario
Niebla del Toro

RESTAURANTE
becerrita
SIEMPRE DEJANDO HUELLA

f t You Tube

C/ RECAREDO 9 - 41003 SEVILLA (PUERTA CARMONA) / TELÉFONO DE RESERVAS: 954 412 057 / WWW.BECERRITA.COM



ALEJANDRO POSTIGO



alejandropostigo.blogspot.com



C/Alvarez Hazañas 12-6
Utrera (Sevilla) Tlf: 955864011
ERREGIRO PHOTOGRAPHY



TOM BLACK

Cóctel para amigos y clientes en su showrrom de la calle San Pablo 6, 1º de Sevilla



Hacienda
Carretera a Madrid, km 529.
954 510 825
607 929 414

República Argentina, 21.
954 276 417

SEVILLA
www.ochoacatering.com

Confiterías & Pastelerías
Avda. Eduardo Dato, 22.
954 660 778

Catering
Sierpes, 45.
954 510 825
607 929 414

Sierpes, 45.
954 225 528



Jajuan

PERSONALIDAD Y ESTILO

"lowxury"

La sastrería a medida no tiene porqué ser un privilegio.

C/General Díaz Porlier, 27 y 4I, Madrid
C/Travessera de Gràcia, 29, Barcelona
C/Rosario, 8, Sevilla
shop online: www.jajuan.net





RINCONCILLO

Presentación del cartel de Semana Santa



La S a f

Especialidad en atún de almadraba,
pescados asados en horno de leña
y arroces marineros

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

Urb. Atlanterra playa 73
Zahara de los atunes
Cádiz · T: 956 43 96 04





Juan Ignacio López Ruiz, Rosa Sexto, Carmen Roldán, María Jesús Torres, Teresa García, Raífaela Fernández y José María Navarro Martín de los Cobos.



Pilar Parias, José Manuel Fernández de Heredia, Magdalena Ezcurra, el Padre Jota, Gabriela Álvarez Ariza, Félix Fernández Salvador y María Dolores Pérez Caro, Pedro Parias Fernández de Heredia.



Luis Jiménez, Carmen Aguado, Álvaro Rodríguez Fernández Navarrete, Laura Manzano Alfaya, Manuel Redondo, Carmen Pablo Romero, José Luis Ibarra.



Maite Mories, Mónica Rivero, M^a Ángeles Arjona y Patricia Caballos.



Félix Fernández Salvador, María Martínez Sagrera, Gonzalo Fernández Candau y Jaime Fernández.



Silvia Guijarro, Nacho Miras, el Padre Jota y José Luis Tomás.

PADRE JOTA

Cóctel en el NH Collection a beneficio de los proyectos sociales en Perú



Un rincón de sanlucar de barrameda en el corazón de sevilla donde saborear su exquisita gastronomía, sus pescados, mariscos, guisos marineros y las excelentes manzanillas de su bodega

C/ Albareda 11 · 41001 Sevilla · Tf. 954 224 402





ORIZA

Merienda de Torrijas y tertulia cofrade.

Rafael González Serna, Carlos Bourrelier, Juan Miguel Bazaga, Ricardo Suárez, Antonio Piñero, Fran López de Paz, Alejandro Ollero, Ignacio Guillermo Prieto, Francisco Carrera Iglesias y José Antonio Rodríguez.

ENLACE MATRIMONIAL

La señorita Margarita Santamaría Gómez y don José Camino Castallo contrajeron matrimonio el pasado 19 de septiembre del año pasado en la iglesia Santa María del Alcor.

La ceremonia estuvo oficiada por el Rvdo. Padre don Jorge Vázquez García. Portaron arras y anillos los niños Paco Castallo Vida y Lucía Montañó Santamaría. Actuaron como padrinos, doña Ángela Castallo Servian, madre del novio; y don Salvador Santamaría Cordero, padre de la novia. En calidad de testigos, participaron de la ceremonia doña Ángela Tovar Castallo y don Luis Alberto Borreguero Seda. La lectura corrió a cargo de la hermana del novio y primos, Rocío Camino Castallo, Rocío Barroso Castallo e Ignacio Romo Camino.



new

COHIBA

CAFÉ-COPAS-KARAOKE-DISCO

☎ 630 273 162 / 954 658 041

@ cohibasevilla@gmail.com

f cohibasevilla

t @cohibasevilla1

📷 Cohíba Sevilla

*Música en vivo-Terraza privada fumadores-Aparcamiento
Horario: 16:00 a madrugada*

C. Balbino Marrón, 8.Edificio VIAPOL. 41018 SEVILLA



Comienza la
cuenta atrás...

En Clínica Rocío Vázquez tenemos la combinación perfecta.

- ✓ Elimina la grasa localizada
- ✓ Olvídate de la celulitis
- ✓ Moldea la figura

LIPOESCULTURA LÁSER MÍNIMAMENTE INVASIVA

+

TÉCNICA Nº 1 A NIVEL INTERNACIONAL EN EL TRATAMIENTO DE LA CELULITIS



Primera consulta gratuita: 954 98 00 55 - Avda. Kansas City, nº 32 - Sevilla



Clínica Rocío Vázquez



ClínicaRV



954 98 00 55

MC

Marqués de Cáceres



Lo importante
es transformar
la Pasión
en carácter