

ABADES

M A G A Z I N E

NÚMERO 12



EL TORO
SALUDAD AL REY
DE LA DEHESA

DESTINOS
ANDALUCÍA
EN FIESTAS

AGENDA
EXPOSICIONES,
FESTIVALES,
EVENTOS...

LOS MORANCOS HUMOR EN FAMILIA



Premios
Andalucía
del Turismo
2008

Modalidad Empresa Turística

FOTO PORTADA: JUAN FLORES

ENTREVISTAS

DESTINOS

MODA

GASTRONOMÍA

AGENDA

BRUT BARROCO

El juego de la

Seducción

THE MIRAGE

RESERVA

Freixas

MÉTODO TRADICIONAL

BRUT BARROCO

MARAVILLOSAMENTE COMPLEJO



08

08

En portada.

Jorge y César Cadaval, Los Morancos de Triana, se muestran como en casa en Abades Triana. No podía ser de otra forma estando en su barrio y siendo recibidos por el equipo del restaurante.



32

La calle es la pasarela.

Ya los estás viendo por las calles, en las fiestas, en celebraciones, en la oficina. Es la moda primavera-verano 2011, la que está en circulación. No por ello dejarán de sorprenderte las colecciones escogidas.

EDITORIAL



14

Andalucía en fiestas

El calendario festivo primaveral arranca con la Semana Santa, pero no se interrumpe en toda Andalucía mientras dura el buen tiempo.



26

Altos vuelos

Grupo Abades está presente en los aeropuertos andaluces con una oferta de compras a la medida del viajero.



30

Musiqueando

La estación no sólo llega con cornetas y tambores o guitarras y palmas por sevillanas. También hay un mucho de provocación.

Estimados lectores de Abades Magazine:

Quiero daros de nuevo una gran bienvenida al verano, la estación que tanto nos gusta y que para nuestro sector representa la temporada más atractiva, buena temperatura, días más largos, menos ropa, más tiempo libre, pero sobre todo más turistas. En definitiva más gente con ganas de pasear, de disfrutar con la familia y amigos, tiempo de viajar por esta Andalucía que tanto tiene que ofrecernos.

Para Abades y su equipo es, sin embargo, una época de duro trabajo. A poco que los desplazamientos se intensifican por las grandes arterias de la comunidad, la A-4 y la A-92, principalmente, nuestras áreas a pie de carretera intensifican por igual sus servicios para ofrecer al viajero descanso, avituallamiento, compras, repostaje y todo aquello que requieran. Este verano, además, tenemos que daros a conocer dos áreas de servicio nuevas que se incorporan a nuestra gestión, Lorca y Mérida, estratégicamente situadas a pie de autovía y con todos los servicios ABADES, las primeras con las que nos expandimos fuera de las tierras andaluzas. A estas les van a suceder otras áreas más que pronto anunciaremos.

Desde los comienzos, la idea y filosofía de nuestra empresa familiar ha sido la expansión y la diversificación, ofreciendo servicios diversos para perfiles de consumidores diferentes en el sector de la restauración hostelera. Allí donde nos instalemos seguiremos ofreciendo calidad en el servicio a la vez que transmitimos confianza y tranquilidad a nuestros clientes. Para ello no podemos estancarnos, aunque en los tiempos actuales sea más difícil continuar y ejecutar nuevos proyectos, nuevas mejoras, nuevos servicios... Abades Lorca y Abades Mérida son los ejemplos más claros de este convencimiento. Estamos renovando toda la oferta gastronómica de los aeropuertos de Almería, Jerez y Sevilla, enseñan como Gambrinus, On Time, Ai Café, Horno San Buenaventura, Abades Air y Landaluz se unen a nuestra oferta. Tampoco nos olvidamos de la parte hotelera, seguimos en el empeño de estar en los centros de las ciudades andaluzas.

Algunas de estas cuestiones están presentes en este nuevo número, y sobre todo muchas propuestas de ocio, gastronomía y moda para estos días que tanto estamos esperando y en los que nos comprometemos a exprimir al máximo nuestra profesionalidad y simpatía para que su estancia en alguno de nuestros locales sea lo más agradable posible. Aprovecho para darle la bienvenida a los nuevos hombres y mujeres que se incorporan a nuestra empresa, cada vez somos más y mejores... Y no quiero olvidarme del nuevo 'empleado virtual' que está con nosotros: se ha creado el departamento Online Business Development, del que esperamos que nos aporte nuevas oportunidades de negocio.

Espero que les guste nuestro nuevo número, y les animo a que lean los reportajes y que tomen buena nota de nuestros consejos y sugerencias.

Feliz Verano.

Antonio Martín

Grupo Abades

ABADES magazine

Edita. Grupo Abades. Autovía A-92. Km. 189. 18300 Loja (Granada) · Tel: 902 323 800 · Fax: 902 323 804.

Dirección. Antonio M. Arjona. amar@abades.com.

Coordinación. Dpto. de Marketing Grupo Abades. Susana Luque. comunicacion@abades.com isanjuan@abades.com

Dpto. de Publicidad. abadesmagazine@abades.com

Fotografías. Grupo Abades y Welcome&olé! (Reportaje Los Morancos: Juan Flores. info@juanfloresfotografo.com).

Redacción. Retahila.es para Welcome&olé!

Diseño y Maquetación. Emilio Tallafet y Retahila.es para Welcome&olé!

Buzón de Sugerencias. sugerencias@abades.com

Producción. Grupo Abades.

Distribución. José Luis Jaimez. Grupo Abades.

Administración. M^a Angeles Palacios.

administracion2@abades.com

Fotomecánica e Impresión. JIMÉNEZ GODOY S.A.

Deposito Legal: 407 - 2005. ISSN 1886-0427

EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA

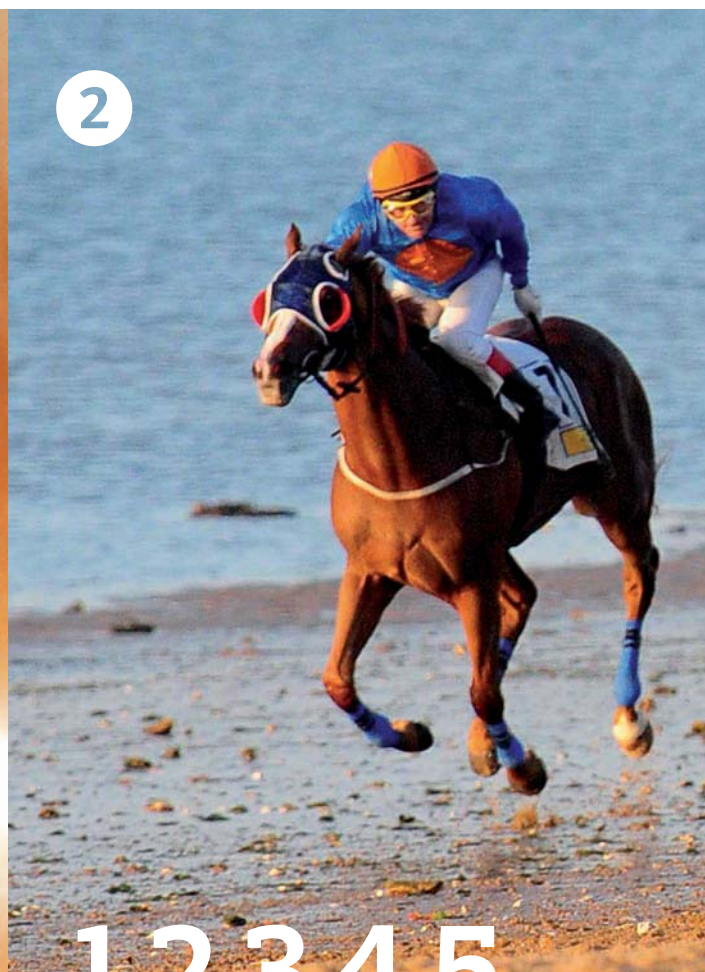
1

**1 SHAKIRA: 'SALE EL SOL' POR ALMERÍA.**

Una de las artistas latinas más internacionales presenta en Almería su noveno álbum, 'Sale el Sol', un auténtico crisol sonoro que sobre el escenario gana enteros a golpe de cadera. El 1 de junio es la fecha de uno de los conciertos más esperados de la temporada en Andalucía.

Más información: <http://www.shakira.com>

2



1.2.3.4.5...

4





2 CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA.

Nadie puede negar la tradición ecuestre de Andalucía, con el caballo tan presente en sus tradiciones y en sus fiestas, y cómo no, también en pruebas deportivas. Las carreras de caballos de Sanlúcar de Barrameda tienen un poco de todo eso y quizá por eso, sin olvidar la espectacularidad y poética de las estampas que brinda al espectador, es por lo que fascina a propios y extraños. En 2011, las carreras en la playa sanluqueña tienen lugar en dos ciclos en agosto, uno que transcurre los días 10, 11 y 12, y otro el 25, 26 y 27.

<http://carrerassanlucar.es>

citas



4 ANDALUCÍA SABOR.

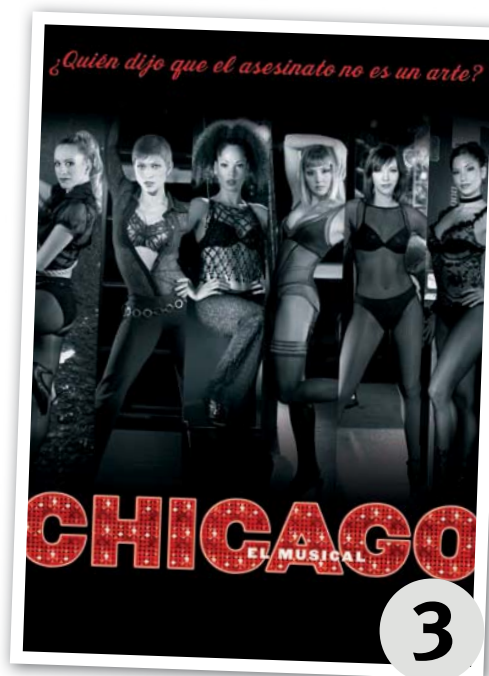
Del 20 al 22 de septiembre abre sus puertas en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, Fibes, una nueva edición de Andalucía Sabor, la cita oficial de una potencia agroalimentaria de primer orden. Un encuentro profesional y monográfico que cada dos años concentra toda la oferta alimentaria de Andalucía para afianzar su presencia en el mercado nacional e internacional. 4.000 metros cuadrados para la exhibición, el intercambio de ideas y el negocio.

<http://www.andaluciasabor.es>

3 CHICAGO.

El exitoso musical, uno de los más espectaculares de nuestro tiempo, visita el Teatro Lope de Vega de Sevilla del 1 al 12 de junio en el transcurso de su esperada gira, tras el éxito de crítica y público en su estancia en el Teatro Coliseum de Madrid. Con libreto de Fred Ebb y Bob Fosse y música de John Kander.

<http://www.chicagoelmusical.es>

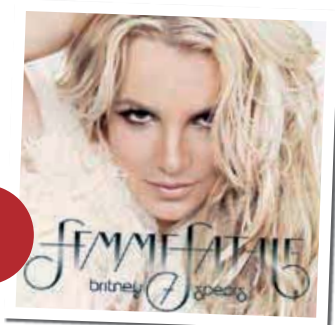


5 CÓRDOBA, LA LUZ DE LAS CULTURAS.

El 23 de marzo comenzó el espectáculo de agua, luz y sonido del Alcázar de los Reyes Cristianos de Córdoba, cuya visita puede realizarse previa reserva a través de www.reservaturismodecordoba.org o bien a través de los puntos de información turística de la Plaza de las Tendillas, estación Renfe-AVE y frente al Alcázar de los Reyes Cristianos. Cada persona podrá reservar un máximo de diez plazas, teniendo en cuenta que el sistema emitirá un sólo bono para esas diez plazas, por lo que los diez ocupantes deberán pertenecer al mismo grupo y acudir juntos al pase reservado.

Más información: <http://www.reservaturismodecordoba.org>

1



2



3



boutique TENDENCIAS

4



Compras online en:
www.tiendasabades.com

- 1 Britney Spears: 'Femme Fatale'. Precio: 16,95 euros.
- 2 Bolsos V&L. 3 Pulsera Swarovski. Precio: 188 euros.
- 4 Maletas de viaje y de negocios Samsonite. Precios: 396 euros (modelo Cosmolite roja), 115 y 65 euros (Cabin Collection verde), 160 euros (LapTop Pillow negra).
- 5 Reloj Lacoste. Precio: 355 euros.
- 6 DermoAbades. Precio: 21,50 euros (crema regeneradora de aloe vera) y 20,50 euros (crema antiarrugas de aceite de oliva virgen extra).
- 7 Ray-Ban Wayfarer.

Artículos disponibles en
Tiendas Abades

Dirección Tienda Abades: Fany Garrido Tranit

5



7



6

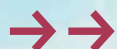




CRUJIENTES
LÁMINAS
DE CHOCOLATE

UN RITUAL
DE SENSACIONES
DE PRINCIPIO A FIN

MORANCO



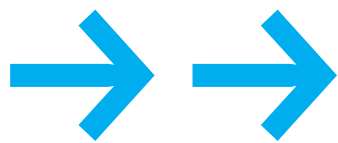
¿CUÁNTO HA CAMBIADO EL HUMOR DESDE
LOS AÑOS 80? LA FÓRMULA MÁGICA DE LOS
MORANCOS SIGUE INTACTA

ENCUENTRO EN
EL RESTAURANTE

ABADES TRIANA

JORGE Y CÉSAR CADAVAL, LOS MORANCOS DE TRIANA, VUELVEN A SU BARRIO DE LA MANO DE GRUPO ABADES PARA HACER BALANCE DE SU DILATADA CARRERA HUMORÍSTICA

Llevan tres décadas haciendo reír a los españoles con su humor histriónico y callejero, cercano y estrafalario, entrañable y disparatado. Sus personajes, tantos y tan dispares, actúan como un castillo de espejos que nos devuelven exagerada (más que distorsionada) la propia imagen de lo que somos. Y reconocernos de esta guisa, cómo no, provoca nuestra carcajada. He aquí la fórmula secreta (o no tanto) del éxito incombustible de Los Morancos de Triana. Dos hermanos, Jorge y César, César y Jorge, una sociedad perfecta que ya se conoce los entresijos de la profesión en sus manifestaciones más insospechadas. Los recibimos en Abades Triana para conocer sus proyectos más inmediatos.



Los hemos visto en teatros y plazas públicas, en el cine, en televisión, en la radio... ¿Qué le queda por conquistar a Los Morancos? ¿Acaso la tira cómica? ¿La columna de opinión?

No podríamos decirte, porque lo que intentamos siempre es emprender caminos nuevos. Nuestra norma es seguir aprendiendo y así nos ha ido bien, nunca puedes creerte que lo has conseguido todo y debes tener ilusión por lo que queda por hacer. Así que, ¿quién sabe?

¿En qué proyectos se encuentran inmersos actualmente?

Estamos trabajando en el teatro, que es algo que nos apetecía muchísimo, haciendo una gira por toda España. También estamos estudiando algún proyecto de televisión, porque lo que nos gustaría hacer en estos momentos es una serie única y exclusivamente de humor.

Usted, César, se ha subido muchas veces a un escenario, pero apuesto lo que sea a que la experiencia en el Teatro Falla en los carnavales de 2010, no siendo su terreno el de la chirigota y aún así ganándose al público, habrá quedado entre sus momentos más apreciados.

Lo del Falla fue impresionante porque no dependía solamente de una persona, sino de once más, pero el resultado fue maravilloso.

Uno de sus personajes más reconocidos es la Omaíta, pero el del señor reaccionario de los debates también ha creado escuela. Mucho me temo que hay gran parte de realidad en ambos y que precisamente eso, reconocerlos entre nuestros cercanos, es lo que nos mueve a la risa. ¿Es así?

A nosotros nos gusta trabajar con personajes del día a día de la calle y los personajes que nombras son totalmente urbanos, siempre con ese punto grotesco y exagerado que siempre le ponemos.

"LO QUE NOS GUSTARÍA HACER EN ESTOS MOMENTOS ES UNA SERIE DE HUMOR PARA TELEVISIÓN"

"CADA SITIO CREADO POR GRUPO ABADES TIENE SU MOMENTO"

Con la versatilidad profesional que han demostrado y con la familia numerosa que forman, ¿qué se imaginan celebrando en un lugar como Abades Triana? ¿Un espectáculo? ¿La presentación de su biografía? ¿Una celebración relacionada con sus hijos/sobrinos?

No estaría mal. En Abades Triana celebraríamos cualquier cosa. Es un placer para nosotros estar en un establecimiento tan agradable y con estas vistas incomparables.

César le ha escrito y le ha cantado a Sevilla, pero, ¿dónde se refugian cuando tienen la oportunidad de escapar? ¿También en Sevilla o en algún otro rincón de Andalucía?

Yo disfruto mucho del campo, de los caballos. Jorge, por el contrario, creo que en sus viajes principalmente disfruta de Estados Unidos.

Puestos a escaparse, ¿prefieren relajarse en un spa como el de Abades Nevada Palace, una buena comida en El Cabildo, Abades Triana o Paco Martín, o descansar en uno de nuestros hoteles por toda Andalucía?

Si nos lo dan gratis, donde ustedes prefieran. Bromas aparte, creemos que cada sitio tiene su momento.







¿Y la Antonia, Jorge, cuántas antonias hay en nuestras calles? ¿Es un personaje, como diría el maestro Gandía, verídico?

Todos tenemos un 15% de Omaíta y de Antonia y nosotros a través de ellas decimos cosas que uno no se atreve a decir como ciudadano, por eso pensamos que Omaíta y Antonia tienen mucha verdad en casi todo lo que dicen.

César es cofrade, rociero y sevillista, no sé si en este orden precisamente. ¿Podemos tomarle como prototipo del andaluz? ¿Cuánto de ese contacto con la realidad más tradicional le sirve para elaborar sus personajes?

Vivir cerca de la realidad es vital para hacer humor, pero en este caso se juntan el hambre con las ganas de comer porque a mí me encanta vivir las tradiciones de mi tierra.

En estos años de carrera, y con una profesión como la suya, guardarán millones de anécdotas. ¿Se acuerdan de alguna en concreto especialmente simpática?

Hay muchas. Recuerdo la de Jorge con el Príncipe, cuando Don Felipe se tragó que era un mormón y discutían sobre que Sevilla era mejor que Los Ángeles. Al final Jorge le dijo que era de Triana y el Príncipe le dijo: "Ya me sonaba tu inglés un poco raro, como de pueblo".

Con todo, también han vivido momentos difíciles que, una vez superados, tampoco conviene recordar. Pero nos gustaría saber si han aprendido algo de ellos o si sólo han sido una molestia innecesaria en estos años de éxito profesional.

La vida nos enseña día a día y de estas cosas está claro que aprendes y valoras a los que realmente te quieren.





Lanjarón te presenta su
nueva botella de vidrio Retornable de 50cl.



Lanjarón, un agua pura y equilibrada en minerales que te acerca la pureza de Sierra Nevada.
Ahora con la mejor botella para las mejores mesas.



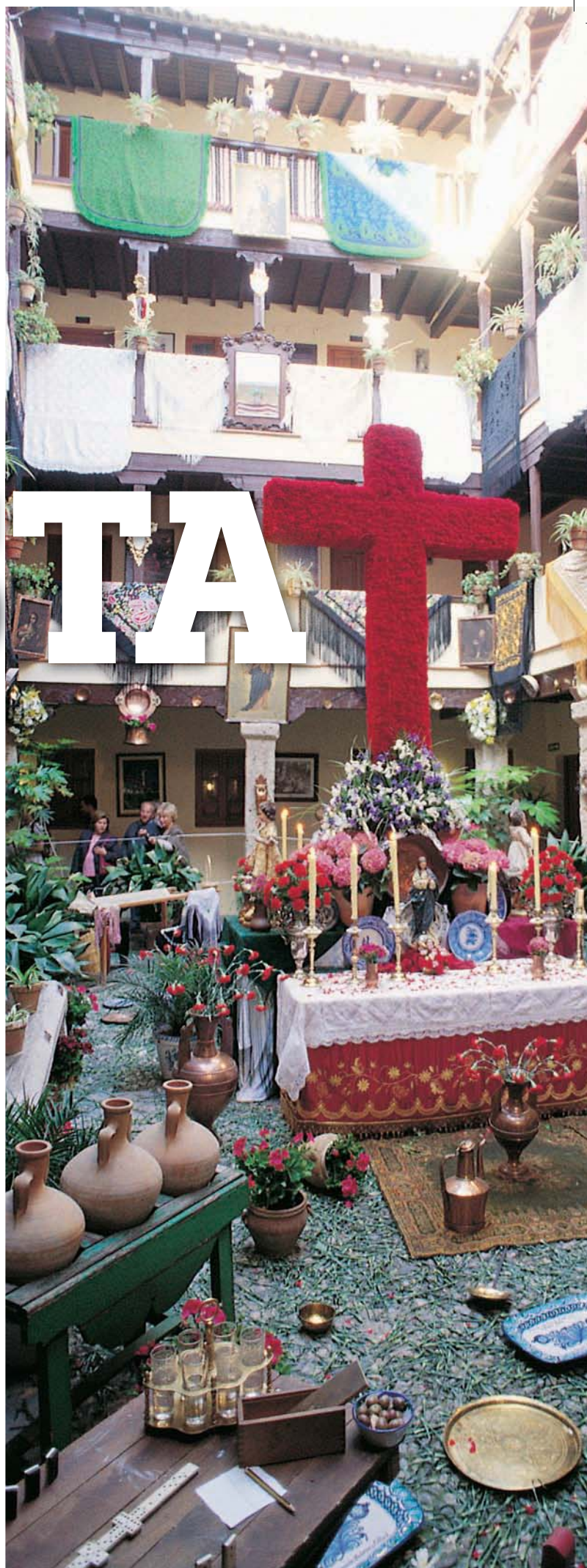
Hemisferio norte. Equinoccio de primavera. Primer domingo tras la primera luna llena. Es Domingo de Resurrección. No deja de sorprender el contraste entre la fluctuabilidad de las fechas y la pervivencia machacona de los distintos ritos y tradiciones. La Semana Santa, con su rico patrimonio y la eclosión primaveral, se vuelve irresistible para el viajero. Y a partir de ahí, todas las demás fiestas universales de Andalucía.

ANDALUCÍA ESTÁ DE FIES POR TRADICIÓN

Es fascinante comprobar cómo en determinadas localidades andaluzas se pasa del duelo más absoluto al desenfreno festivo sin que haya finalizado la Semana Santa. Los fastos del Domingo de Resurrección se convierten entonces en un sensacional paradigma del espíritu festivo andaluz, capaz de vivir con fervor religioso las fechas más solemnes y, por supuesto, a medida en que lo favorecen las circunstancias, incapaz de resistirse a la celebración de la primavera, que en esta región llega cargada de pintorescas manifestaciones.

Si ánimo de aburrir con enfoques antropológicos, es de recibo al menos enumerar algunas de las más famosas celebraciones de estos días —si no las más extravagantes—. Tras las semanas de pasión se concentran en el calendario las más diversas ferias y romerías, las calles y plazas, o incluso los espacios privados, se engalanan de colores y aromas que sólo permite esta estación. Y con ello surgen citas tan esperadas como la Feria de Abril de Sevilla, la Feria del Caballo de Jerez de la Frontera o la Feria de Mayo de Córdoba, como el Festival de los Patios Cordobeses, como las Cruces de Mayo de Granada, como la Romería del Rocío, la Romería de la Virgen de la Cabeza en Jaén, como las distintas interpretaciones del Corpus Christi, como tantas otras fiestas, de mayor o menor formato, todas indudablemente autóctonas.

En este recorrido por nuestras tradiciones más fervorosas y jubilosas (por igual) es indispensable conocer las distintas procesiones, romerías y festejos de las ocho capitales andaluzas. Y, por supuesto, sin renunciar a las valiosas manifestaciones de las ciudades medias de la comunidad autónoma, como Antequera, Écija, Carmona, Úbeda, Baeza, Loja, Osuna, Alcalá la Real, Puente Genil... El mapa festivo de Andalucía invita al viajero a conocer de lleno estas arraigadas tradiciones poniéndose en ruta y, con ello, accediendo al resto de reclamos turísticos que la región dispensa a quienes quieran visitarla. Naturaleza, gastronomía, cultura, ocio y muchos otros atractivos que, en esta primavera que despunta, relucen como el pan de oro, como los salpicaderos, como los varaes... Como estas tradiciones tan ricas y populares.



Corpus Christi

Cuenta con gran tradición en Granada, pero también en Sevilla, en cuya Catedral se produce el misterioso baile de los Seises, que es como se denomina a unos niños vestidos de cortesanos que danzan una coreografía de orígenes indeterminados. En ambos casos tiene lugar una procesión compuesta de enseres y reliquias de gran valor.

Saca de las Yeguas

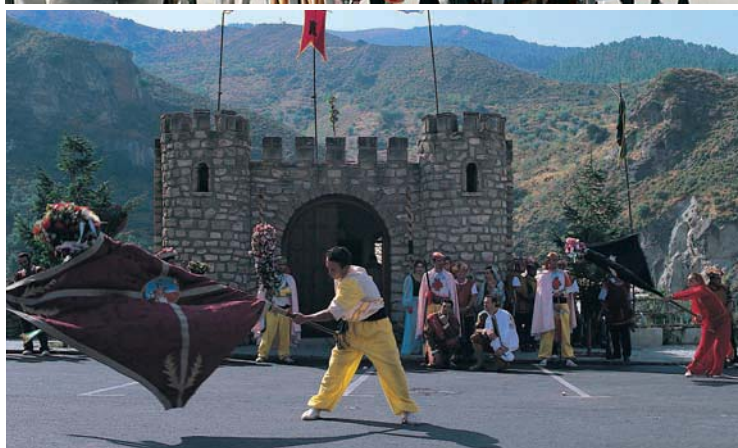
Los días 26 y 27 de junio se reedita en la localidad onubense de Almonte la centenaria tradición de agrupar y recoger del Parque Nacional de Doñana las yeguas y potrillos que allí pastan durante todo el año, y que se realiza anualmente coincidiendo con la Feria de San Pedro, fiesta patronal y antigua feria ganadera.

Romería Marítima de Algeciras

El 15 de agosto se recrea el rescate de la Virgen de la Palma, patrona y Alcaldesa Perpetua de la ciudad de Algeciras. Un equipo de submarinistas 'rescata' a la Virgen de una cueva submarina, que está situada en el centro de la Bahía de Algeciras y alberga la imagen de la Virgen durante todo el año.

Feria de Málaga

Del 12 al 21 de agosto, Málaga abre otro año más las puertas de su feria para todos aquellos que quieran disfrutar de la fiesta grande del verano en la Costa del Sol. Conciertos, corridas de toros, atracciones y, cómo no, la actividad festiva del real.



EN RUTA. ¿DÓNDE PARAR?

RESTAURANTES

Sevilla:

El Cabildo

Plaza del Cabildo, s/n. 41001
Sevilla
Tel: 954 227 970.
Fax: 954 214 189.
cabildo@abades.com
www.abades.com

Abades Triana

C/ Betis, 69 A. 41010 Sevilla
Tel: 954 286 459.
Fax: 954 456 822.
reservatriana@abades.com
www.abadestriana.com

Granada:

Paco Martín

Carrera de la Virgen, 38-40.
Tel: 958 229 380.
pacomartin@abades.com
www.abades.com

Via Lactea

Avenida del Mediterráneo. Parque de las Ciencias.
Tel: 958 129 655.
reservas@abades.com
www.abades.com

Málaga:

La Posada de Antonio

Centro ocio Plaza Mayor
Plaza del Azahar, Local 40-41.
29004 Málaga
Tlf: 952 17 26 29
reservas@abades.com
www.abades.com

HOTEL

Granada:

Abades Nevada

Palace****
C/ de la Sultana, 3.
18008 Granada
Tel: 902 222 570.
Fax: 902 222 590
nevadapalace@abades.com
www.abadesnevadapalace.com.

Guadix (Granada):

Abades Guadix****

Autovía A92, Km. 292
18329, Guadix (Granada)
Tel: 958 666 397.
Fax: 958 666 392.
guadix@abades.com
www.abades.com

Fuentsanta

(Granada):

Abades Fuentsanta***

Autovía A92, Salida 215
18328, Fuentsanta (Granada)
Tel: 958 462 083.
Fax: 958 462 085.
fuentsanta@abades.com
www.abades.com

Loja (Granada):

Abades El Mirador**

Avenida Andalucía, s/n.
Tel: 958 320 799.
reservas@abades.com
www.abades.com

Abades Loja***

Autovía A92, Km. 192
18300, Loja (Granada)
Tel: 902 323 800.
Fax: 902 323 804.
abades@abades.com
www.abades.com

ÁREAS DE SERVICIO:

La Roda

Autovía A92, Salida 123. 41590
La Roda de Andalucía (Sevilla)
Tel: 954 016 745.
Fax: 954 016 746.
roda@abades.com
www.abades.com

Loja

Autovía A92, Km. 192
18300, Loja (Granada)
Tel: 902 323 800.
Fax: 902 323 804.
abades@abades.com
www.abades.com

Fuentsanta

Autovía A92, Salida 215
18328, Fuentsanta (Granada)
Tel: 958 462 083.
Fax: 958 462 085.
fuentsanta@abades.com
www.abades.com

Guadix

Autovía A92, Km. 292
18329, Guadix (Granada)
Tel: 958 666 397.
Fax: 958 666 392.
guadix@abades.com
www.abades.com

Pedro Abad

Autovía A-4, Dirección Madrid-Sevilla, salida 367. Dirección Sevilla-Madrid, salida 370.
Pedro Abad (Córdoba)
Tel: 957 186 297.
Fax: 957 187 227.
pedroabad@abades.com
www.abades.com

Puerta de Andalucía

Autovía A-4 Madrid-Cádiz, salida 262
23213 Santa Elena (Jaén)
Tel: 953 634 358
Fax: 953 664 344.
santaelena@abades.com
www.abades.com

Bailén

Autovía A-4 Madrid-Cádiz, Km. 288
23710 Bailén (Jaén)
Tel: 953 635 545.
Fax: 953 635 350.
bailen@abades.com
www.abades.com

Lorca

Autovía A-7, salida 584
www.abades.com

Próxima apertura:

Mérida

Carretera A-66, intersección con A5 (Mérida, Badajoz)



1013 | 2013



MIL AÑOS DE LA JOYA DE ANDALUCÍA ORIENTAL

ANADA

Granada, y por extensión Andalucía y todo Occidente, se busca a sí misma cuando decide conmemorar los mil años desde que se constituyó como ciudad, allá por 1013. Será porque recordar la historia, reflexionar sobre sus sucesos y conmemorar sus efemérides nos procura más comprensión sobre lo que somos y sobre los otros. Con este propósito se articula una ambiciosa programación de eventos deportivos y culturales, que ha dado en llamarse '13 citas para 2013'.

Con esta programación se recuerda la primera vez que se forma un reino en torno a Granada, en el siglo XI, cuando se desintegra el Califato omeya con sede en Córdoba y los territorios de al-Andalus quedan divididos en distintos reinos de taifas. Desde 1013 hasta 1090 Granada se erigió como un reino independiente bajo el poder de la familia beréber de los Ziríes. Una taifa que comprendía Granada, parte de Córdoba, Málaga, Jaén y Almería.

Una de las primeras acciones que emprendieron los Ziríes fue el traslado de la capital desde el núcleo cercano de Elvira a lo que hoy es la ciudad de Granada, un emplazamiento sin demasiada importancia entonces, heredero de la Iliberis romana y prerromana.

Como Reino, el Zirí será el antecesor inmediato del Reino Nazarí de Granada, aunque entre uno y otro se suceden casi 150 años (entre 1090 y 1232), correspondientes a las épocas de los Almorávides y Almohades.

El Reino Nazarí (1232-1492) significó el epílogo de al-Andalus, y dejó como herencia un legado cultural y artístico incommensurable. Hoy por ejemplo es imposible pensar en la ciudad de Granada sin la Alhambra. El territorio del Reino Nazarí de Granada, extendido por Almería, Granada, Málaga o Cádiz, ha quedado jalonado con vestigios de esta época.

El Reino Nazarí de Granada finalizó en 1492, con la conquista de los Reyes Católicos Isabel y Fernando. A partir de ahí, el Reino de Granada continuó dentro de sus límites como Reino Cristiano integrado en la nueva constelación regida por los Reyes Católicos, y luego por Austrias y Borbones, hasta la reorganización territorial por provincias establecida en 1833.

Un somero repaso a lo que han sido mil años de historia desde la fundación de la ciudad de Granada y, con ello, el surgimiento del reino que está en el germen de Occidente.

El símbolo

El espíritu de esta conmemoración es sintetizado en su imagen corporativa. ¿Así de fácil? Veamos. Al-mim es el nombre de la letra árabe que se corresponde con la letra eme del alfabeto español. La eme de Milenio. Y en árabe por la sencilla intención de que sirva de recuerdo de la dinastía Zirí, bajo la que nació el Reino de Granada.

"Representamos el Reino con los tres rombos que coronan la al-mim, inspirándonos en las piedras que suelen ornamentar las coronas reales de todos los tiempos. Tres rombos —no cuatro ni cinco— para evocar las tres culturas que han convivido durante siglos en el Reino de Granada".

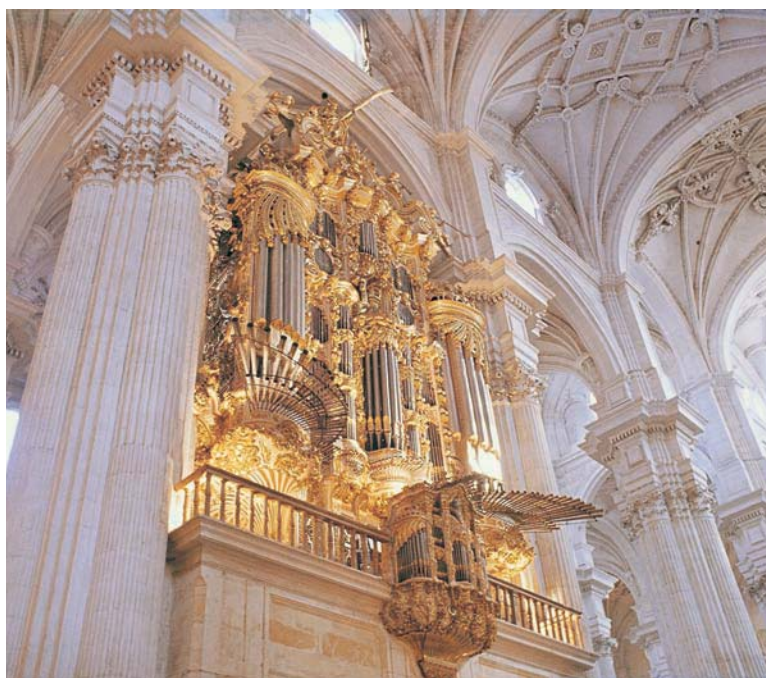
Esta convivencia queda también representada en la combinación de una letra del alfabeto árabe, con una tipografía actual y legible, de rasgos suaves, que convive armónicamente con la mim. La relación en-

tre ambas tipografías evoca un pasado de esplendor y proyecta, ante todo, un futuro prometedor y apasionante, que mira al rico legado que ha sido consolidado con el paso de los años.

Y como refuerzo de este concepto, la lectura de las fechas que constituyen el Milenio sigue las reglas de la escritura árabe: de derecha a izquierda, y los dos puntos entre ambas no como separación sino que una fecha introduce en la otra, e incluso se produce entre ambas la apariencia de un reflejo en torno al eje que constituyen los dos puntos. Una elipsis en toda regla: de 1013 a 2013 en un parpadeo.

Turismo

Más allá del valor histórico y de la solemnidad de la celebración, el Milenio de Granada se convierte en una excepcional ocasión para imbuirse de los reclamos turísticos de la capital oriental de Andalucía, de visitar



¿Dónde parar?

RESTAURANTES

Granada:

Paco Martín
Carrera de la Virgen, 38-40.
Tel: 958 229 380.
pacomartin@abades.com
www.abades.com

Vía Lactea
Avenida del Mediterráneo. Parque de las Ciencias.
Tel: 958 129 655.
reservas@abades.com
www.abades.com

HOTELES

Granada:

Abades Nevada Palace****
C/ de la Sultana, 3.
18008 Granada
Tel: 902 222 570.
Fax: 902 222 590
nevadapalace@abades.com
www.abadesnevadapalace.com.

Guadix:
Abades Guadix****
Autovía A92, Km. 292
18329, Guadix (Granada)
Tel: 958 666 397.
Fax: 958 666 392.
guadix@abades.com
www.abades.com

Fuensanta(Granada):

Abades Fuensanta***
Autovía A92, Salida 215
18328, Fuensanta (Granada)
Tel: 958 462 083.
Fax: 958 462 085.
fuensanta@abades.com
www.abades.com

Loja (Granada):
Abades El Mirador**
Avenida Andalucía, s/n.
Tel: 958 320 799.
reservas@abades.com
www.abades.com

Abades Loja***
Autovía A92, Km. 192
18300, Loja (Granada)
Tel: 902 323 800.
Fax: 902 323 804.
abades@abades.com
www.abades.com

ÁREAS DE SERVICIO:

Loja
Autovía A92, Km. 192
18300, Loja (Granada)
Tel: 902 323 800.
Fax: 902 323 804.
abades@abades.com
www.abades.com

Fuensanta
Autovía A92, Salida 215
18328, Fuensanta (Granada)
Tel: 958 462 083.
Fax: 958 462 085.
fuensanta@abades.com
www.abades.com

Guadix
Autovía A92, Km. 292
18329, Guadix (Granada)
Tel: 958 666 397.
Fax: 958 666 392.
guadix@abades.com
www.abades.com

esta fabulosa ciudad. Con el hilo conductor de la historia, las leyendas, las fiestas, la gastronomía, la cultura, los paisajes naturales y tantos otros recursos.

Sabedores de este irresistible atractivo, la efemérides cuenta con un Libro de Embajadores del Milenio del Reino de Granada, en el que personas célebres y carismáticas muestran su sensibilización, apoyo y adhesión para la celebración de esta conmemoración. Entre ellos figuras de la música como Miguel Ríos, Pereza, Ana Belén, Carlos Tarque, José Ignacio Lapido, Carlos Goñi, Rosendo Mercado, Amaral, Manolo García, Soledad López. (presidenta Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales) o Eduardo Herrera (presidente de la Federación Andaluza de Fútbol). Un grupo de prescriptores de la ciudad y sus fastos entre los que el visitante se encontrará a poco que ponga pie en esta milenaria ciudad.



Programación

| Arte y poder en al-Andalus

Conjunto monumental de la Alhambra de Granada. Octubre 2013-marzo 2014.

| Exposición Mil Años de Madinat Ilbira

Sala Exposiciones CajaGranada, Granada. Enero-abril, 2013.

| Exposición El Mundo hace Mil Años

Sala Leonardo, Parque de las Ciencias de Granada. Marzo-diciembre 2013.

| Espacios Singulares en el Albayzín.

Itinerario Expositivo Barrio del Albayzín. Junio-julio 2013.

| Congreso Internacional 'El Reino de Granada'

Alhambra, Granada. Diciembre, 2013.

| Congreso Internacional de Periodistas del Mediterráneo 'Un Milenio. Del Reino de Granada al siglo XXI'

Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada. Abril 2013.

| Congreso Internacional Ciudades Mil

Congreso: Málaga. Noviembre 2013.

| Exposición itinerante. El alma deSgranada. Viaje a la memoria del Reino de Granada

2011: Granada, Almería.

2012: Jaén, Córdoba.

2013: Málaga, Cádiz.

| Exposición itinerante. La ciudad de Madinat Ilbira

2011-2013: Loja, Atarfe, Alcalá la Real y Priego de Córdoba.

| 'Acordes del Milenio'. 62 Festival Internacional de Música y Danza de Granada

Junio-julio, 2013.

| Voces del Milenio. Macroconcierto

Julio, 2013.

| Festival del Milenio del Reino de Granada-7 Cines del Sur

Sesión inaugural en el Palacio de Carlos V de la Alhambra de Granada. Granada, junio 2013.



1 Y 2 JUL

JamónPop.

En el histórico recinto fortaleza del Castillo de Cortegana tienen lugar los conciertos de esta cita musical indie, en la que la música, la cultura y la gastronomía de la Sierra de Huelva se dan la mano. Este año JamónPop convoca el segundo concurso Grupo Revelación JamónPop para grupos sin discográfica.



HASTA 10 JUL

Sin realidad no hay utopía.

En la era de los simulacros y de la virtualidad, la desaparición de lo real arrastra consigo a lo utópico. Una visión política, social y, por supuesto, artística para los espíritus más inquietos. www.caac.es



GIRA 2011

Rubén Olmo: 'Tranquilo alboroto'.

La propuesta coreográfica más reflexiva de este bailarín llega al Gran Teatro Falla de Cádiz el 2 de junio dentro de una gira que le está llevando por los escenarios andaluces y españoles.

música, teatro, dan



21 JUN

José Manuel Soto

La Maestranza de Sevilla acoge el concierto benéfico de los 25 años de José Manuel Soto en la música, 'Soto & Amigos', con Estrella Morente, Arcángel, Rosario, Lolita, Pasión Vega, José Mercé, Pastora Soler, El Arrebato, Morancos o Siempre Así, entre otros. Colabora Grupo Abades.



24-27-30 MAY-3 JUN

Don Carlo.

La ópera de Verdi de más compleja gestación –3 versiones y 7 posibles partituras– y, también, una de sus mejores y más rotundas creaciones visita el Teatro de la Maestranza de Sevilla para poner el broche a su programación lírica.

www.teatromaestranza.com

PLAZA GAMBRIUS		
VIERNES 22 JULIO		SABADO 23 JULIO
SMILING JACK & DAVID GUYNN- 13:30- ARTISTA POR CONFIRMAR		
ARTISTA POR CONFIRMAR- 14:30- EDU BIG BROS & ANTONIO SERRANO		
GREG LEON & BOB KINKS- 15:30- PREDICADOR RAMIREZ & THE HIPSTER		
ESCENARIO JAÉN PARAISO INTERIOR		
VIERNES 22 JULIO		SABADO 23 JULIO
CHACONCIGALES- 18:00- ALEX CAPORUSCIO TRIO		
LEON ORTEGA TRIO- 19:00- GUITAR NOT SOUSUM		
DAVID GUYNN BAND & TROY NAPIER- 20:00- FERROBLUES		
ESCENARIO JAU		
VIERNES 22 JULIO		SABADO 23 JULIO
ARTISTA POR CONFIRMAR- 19:00- ARTISTA POR CONFIRMAR		
ARTISTA POR CONFIRMAR- 20:00- ARTISTA POR CONFIRMAR		
ESCENARIO CRUCCAMPO		
JUEVES 21 JULIO	VIERNES 22 JULIO	SABADO 23 JULIO
23:00- ARTISTA POR CONFIRMAR	23:00- CARLOS KANE	23:00- VIRGINIA LABART
00:15- W. CLAN	00:15- JERRY RIVER	00:30- THE HOLMES BROTHERS
02:00- NICK CORDAN	02:00- LE TIO & BLUES IMPERIAL	02:00- CHARLIE MUSSELMOUTH
	03:30- VALLEY & THE CRAZY GAYS	03:30- ARTISTA POR CONFIRMAR

21-23 JUL

Festival Blues Cazorla.

El festival de blues más importante del país reúne otro año más a grandes artistas internacionales del género, junto a algunas de las mejores bandas nacionales y europeas. Un cartel con más de 30 bandas en este festival que es una referencia para miles de aficionados de toda Europa.



18 JUN

Noche Blanca del Flamenco.

A las puertas del verano, las veladas cordobesas invitan a dejarse llevar por las propuestas musicales y escénicas más variopintas, y ahí está el flamenco para reivindicar sus raíces en la capital de los omeyas con una noche de espectáculos de arte jondo en espacios emblemáticos de la ciudad.



13 Y 14 AGO

Creamfields Andalucía.

Cita clásica de la música electrónica en la región tras cuatro ediciones en la playa almeriense de Villaricos y tres en la Playa de Guardias Viejas en El Ejido. Este año en el Circuito de Velocidad de Jerez de la Frontera, en Cádiz.



5-16 JUL

Festival de la Guitarra.

Córdoba se transforma cada año en la Ciudad de la Guitarra con un festival que es ya un referente cultural internacional, por el que ya han pasado figuras de la talla de Paco de Lucía, Paco Peña, Manolo Sanlúcar, Vicente Amigo, Sabicas, José A. Rodríguez, Paco Serrano y Tomatito, entre otros. Cursos formativos y grandes conciertos y espectáculos invaden recintos y plazas emblemáticas de la ciudad.

www.guitarrecordoba.com


22-30 JUN

Mamma mia!

El musical con las canciones de ABBA, el de mayor éxito en todo el mundo, llega al Palacio de Congresos de Granada para contar la historia de Sofía, una veinteañera que el día antes de su boda decide conocer la identidad de su padre. En Málaga, del 22 al 30 de junio.

www.mammamia.es

anza, exposiciones...

Propuestas artísticas de calidad excepcional, los espacios más bellos y singulares de Granada y provincia, miles de artistas, orquestas, compañías y visitantes que hacen de esta fiesta de los sentidos el motor económico de la ciudad durante los días de festival. Todo ello genera emoción a todos los implicados en esta veterana cita.

Los palacios nazaritas y jardines centenarios de la Alhambra de Granada son la mejor tarjeta de presentación de este festival y el marco sobresaliente para sus actividades. A principios de verano, cientos de espectadores disfrutan de la música y la danza al olor de la profusa vegetación de los jardines y la arquitectura nazarita, renacentista o romántica, que convirtió a Granada en la llamada Puerta del Sur.

Pero junto con las actividades programadas en la Alhambra, se extiende por la ciudad de Granada y su provincia un amplio mosaico de opciones artísticas destinadas al disfrute ciudadano. Es el FEX o extensión del Festival. Los más bellos espacios monumentales de la ciudad (Catedral de Granada, Capilla Real, Monasterio de San Jerónimo, Abadía del Sacro Monte, La Cartuja, Real Chancillería, Casa de Castril, Casa de los Tiros, iglesias, etc.), junto con los contemporáneos, las múltiples plazas o el cruce de las calles, convierten al Festival en un acontecimiento ciudadano.

Granada no es sólo la ciudad, sino la provincia también. En ella más de una decena de municipios se suman anualmente a esta fiesta cultural con una programación que igualmente recorre los espacios más singulares e idóneos de cada lugar.

Este ambiente extraordinario incluye asimismo una decidida vocación educativa y de formación. Los Cursos Internacionales Manuel de Falla siguen siendo, transcurridos 41 años, un lugar especial para completar la formación de alto nivel. Cientos de jóvenes los escogen cada año porque atienden a disciplinas en el campo de la creación, la investigación, la interpretación musical, la fotografía escénica, la danza o los talleres de arte y discapacidad. Todos los cursos Manuel de Falla incluyen formación académica, práctica y exhibición de actividades. Talleres, conciertos de profesores y alumnos, muestras escénicas, exposiciones y publicaciones comparten el día a día del festival. En 2011, el Festival de Música y Danza de Granada cuenta con las granadinas Estrella Morente y Eva Yerbabuena, así como Víctor Ullate o la Staatskapelle Berlin, entre otros.

Dentro de su programa 'Miscelánea de Sentidos', y ofreciendo una visión integradora de los sentidos, Grupo Abades ha venido colaborando oficialmente con el festival a través de cenas amenizadas con espectáculos.

PROGRAMACIÓN

- V24/6** Orchestra Comunitat Valenciana
- S25/6** Ensemble Plus Ultra-S.Antiqua
Ainadamar
- D26/6** Estrella Morente
- L27/6** Ainadamar
- M28/6** Mis primeras 4 estaciones
Khatia Buniatishvili
- X29/6** Mis primeras 4 estaciones
Andrés Cea
Alba Ventura
Victor Ullate Ballet
- J30/6** Mis primeras 4 estaciones
José Enrique Bagaría
Solimano
- V1/7** Ballet y Orquesta Teatro Stanislavsky
- S2/7** Stile Antico
Schleswig-Holstein Festival Orchestra
- D3/7** Ballet y O. T. Stanislavsky
- L4/7** Nubes
Schleswig-Holstein Festival Orchestra
- M5/7** Nubes
Rocío Molina
- X6/7** Nubes
Arcángel-Accademia Piacere
- J7/7** Forma Antiqua
- V8/7** Ballet Nacional-OCC
- S9/7** Musica Reservata
Staatskapelle Berlin
- D10/7** Staatskapelle Berlin
- L11/7** Kotor Art Trio
- M12/7** Eva Yerbabuena Ballet Flamenco

FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA Y DANZA DE GRANADA

60 AÑOS DE EMOCIÓN



¡Endulza tu viaje!



TWIX
Single 58 gr.



TWIX 'XTRA
85 gr.



MARS
Single 51 gr.



MARS 2PACK
70 gr.



SNICKERS
Single 57 gr.



SNICKERS 2PACK
80 gr.

BOUNTY
Single 57 gr.



MALTESERS POUCH
Classic 175 gr.



M&M'S POUCH
Peanut y Chocolate 250 gr.



M&M'S
Peanut y Chocolate 45 gr.



MALTESERS
Classic 37 gr.



MALTESERS
Classic 100 gr.



M&M'S
Peanut y Chocolate 125 gr.

Proveedor de confitería exclusivo para Grupo Abades



Barragán Espinar
frutos secos y golosinas desde 1969

Es como estar en un concierto con dos millones de amigos. Es como celebrar una fiesta, pero que dura una semana. Es como viajar sin equipaje y volver con la maleta llena. Es como ver un gol de tu equipo y que lo celebre hasta el contrario. Es como si tus amigos de Facebook y los amigos de tus amigos os pudierais encontrar por una vez. Es como visitar un país y conocer el mundo entero". Todo eso, todo al mismo tiempo, compone la idea que subyace en la Jornada Mundial de la Juventud (JMJ), el encuentro internacional organizado por la Iglesia Católica.



JORNADA MUNDIAL DE LA JUVENTUD





“ARRAIGADOS Y EDIFICADOS EN CRISTO, FIRMES EN LA FE” (PALABRAS DE SAN PABLO, LEMA DEL ENCUENTRO)



La JMJ nació en 1984, concretamente el Domingo de Ramos. El Papa Juan Pablo II convocó a la juventud de Roma a celebrar con él el Año de la Redención. La respuesta que recibió de ellos fue de gran entusiasmo y superó todas las expectativas. En 1985 el Papa escribió una carta dirigida a los jóvenes del mundo y más tarde lanzó la aventura de la Jornada Mundial de la Juventud. Presidido por el Santo Padre, este multitudinario evento se celebra en España por segunda vez, en esta ocasión del 16 al 21 de agosto en Madrid.

Esta Jornada pretende incentivar la participación de los jóvenes en la Iglesia, compartir y celebrar su fe, y meditar sobre el mensaje que el Papa elige para cada ocasión. El tema escogido esta vez son unas palabras de San Pablo: “Arraigados y edificados en Cristo, firmes en la fe”.

Más allá del mensaje, la JMJ representa un evento mayúsculo que exige de una capacidad organizativa impresionante. Reunir por unos días a cientos de miles de jóvenes, con lo que ello implica en cuanto a alojamiento, manutención, programación y actividades paralelas y demás es un verdadero y apasionante reto.

En este desafío está presente Grupo Abades, que aporta en su parcela toda su experiencia en el sector turístico y de la restauración.

En concreto, Catering Abades realizará algunos servicios en esta mas-todónica cita.

Grupo Abades, presente

El Catering es una de las seis líneas de negocio de Grupo Abades y, acaso, una de las más activas. Cenas de gala, cócteles y todo tipo de situaciones donde se requiere una gastronomía a la altura, adaptándose a los escenarios más diversos y a las necesidades de cada reunión. Solvencia y exquisitez a domicilio.

ESPAÑA RECIBE AL MUNDO

UN EVENTO INTERNACIONAL MULTITUDINARIO
PARA PONER A PRUEBA LA ORGANIZACIÓN MÁS
EXIGENTE



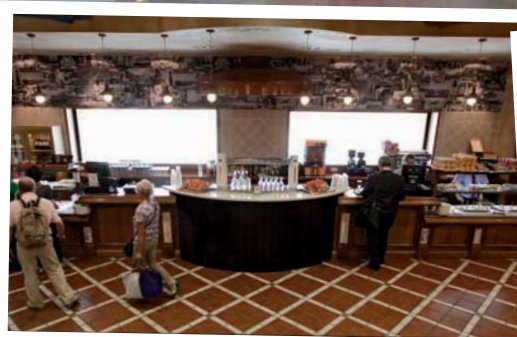
ABADES PRESENTA: COSAS QUE HACER A LAS PUERTAS



Un señor de traje escruta en la pantalla de su ordenador portátil, seguramente con el pensamiento a muchos kilómetros del LCD. Esa pareja, excitada por los nervios previos a sus vacaciones, espera el anuncio de su vuelo. Un señor pálido y enjuto con mascota y camisa hawaiana escudriña parsimoniosamente su diario tamaño sábana. Otros cuantos viajeros deambulan con curiosidad por el lobby. Todos tienen algo en común, y no sólo que salen de viaje.



What would you like to have?



CER DEL CIELO

La espera en un aeropuerto tiene un millón de historias, una por cada viajero que ha pasado por las terminales andaluzas en 2010. Esos minutos de rigor antes de embarcar, a veces tan largos, concentran necesidades muy diversas. Un bocado, una revista, un regalo, algo que compartir que no sólo sean los instantes aletargados ante la pantalla.

El año pasado, el Aeropuerto de Málaga recibió a más de 600.000 pasajeros. El de Sevilla, unos 330.000. También registraron una actividad notable los de Granada-Jaén (65.000), Jerez (45.000) y Almería (42.000). Igualmente hay aquí un nexo que une a todos estos viajeros, anónimos entre sí.

La restauración en un aeropuerto ofrece múltiples posibilidades. Desde los más reconfortantes establecimientos de comidas hasta las tiendas, con su interminable muestrario de soluciones urgentes, pasando por las tradicionales máquinas de vending que acaban convirtiéndose ante los ojos del exhausto viajero en el oasis deseado.

El Grupo Abades gestiona puntos de venta en todos estos aeropuertos tras adjudicarse las concesiones de diferentes actividades. He aquí el punto en común entre viajeros, aeropuertos y servicios: la experiencia y la vocación restauradora de esta compañía andaluza.

Cuanto ha aprendido Abades en sus hoteles, restaurantes, áreas de servicio y tiendas en las distintas provincias andaluzas termina volcado en sus puntos de venta aeroportuarios, ofreciendo al viajero aquello que necesita o que le pide el cuerpo.

Y, como es marca de la casa, con el diseño actual y funcional que caracteriza a todos sus establecimientos. La oferta que proponen Grupo Abades y Aena es muy variada: cafeterías, cervecerías, bocadillerías, restaurante a la carta, rincones temáticos con productos andaluces... Todos ellos bajo enseñas reconocidas por el gran público como Gambrinus, AiCafé, Horno San Buenaventura, Abades Áreas o Landaluz (con productos andaluces de calidad certificada). Que aproveche.

SALIDAS

Flight	Destination	Dep. Time
EB 7035	LONDON	16:40
UK 8257	ROME	16:40
AC 9538	NEW YORK	16:50
SA 6482	PARIS	17:00
EW 7639	BERLIN	17:10
TU 5422	MADRID	17:14
XA 3675	BARCELONA	17:50
HR 7365	STOCKHOLM	18:00
UA 6537	HELSINKI	18:30

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ1234567890



Las adjudicaciones de los aeropuertos de Sevilla y Jerez se suman a las concesiones de restauración, máquinas vending y tiendas que Grupo Abades ya tenía en los aeropuertos de Almería, Granada y Málaga. Con estos nuevos once puntos, Abades completa su presencia en todos los aeropuertos de la comunidad andaluza, incorpora una facturación de diez millones de euros al año e incrementa su plantilla en 97 personas, rebasando así los mil trabajadores.

01. AEROPUERTO DE SAN PABLO SEVILLA.

On Time, Gambrinus, Horno San Buenaventura, Abades Air, AiCafé.

02. AEROPUERTO DE JEREZ DE LA FRONTERA.

Abades Air, Gambrinus, On Time.

03. AEROPUERTO PABLO PICASSO DE MÁLAGA.

Máquinas vending y La Lechera Nestlé.

04. AEROPUERTO DE ALMERÍA.

Abades Air, Tiendas Abades y AiCafé.

05. AEROPUERTO DE GRANADA-JAÉN.

Abades Air y On Time.



aiCafé

ABADES air

LAND & LUZ
CALIDAD CERTIFICADA

ON TIME
BREAK & FOOD

Cervecería
Gambrinus



→→ Estilo marca de la casa, por Humberto Torres*

Los aeropuertos son espacios que emocionalmente dan sensación de desamparo. Tienes que pasar el control de filtros, localizar la puerta de embarque, comprobar que el horario es el correcto. Una vez que todo este proceso, un poco estresante, está resuelto, agradeces encontrar un lugar en el que descansar y relajarte. Esta es la parte a la que nosotros le damos una gran importancia, no sólo nos dedicamos a que el pasajero pueda comer un sándwich o beber agua o un refresco o toda la gran gama de productos que le podemos ofrecer, queremos que el pasajero se sienta lo más en casa posible. Intentamos ponernos en el lugar del pasajero, y pensamos: "si yo estuviera en un aeropuerto y entrara a un local de restauración, ¿cuál sería el circuito más cómodo, el más accesible y fácil, para poder seleccionar el producto, cogerlo, transportarlo y finalmente sentarme a disfrutarlo?". Aquí no sólo interviene el factor estético, aunque utilizamos imágenes, indicaciones escritas en varios idiomas, etcétera, sino que interviene también la lógica de las cosas.

Cuestión de armonía

En los puntos de venta de Grupo Abades la decoración es muy conceptual, con gran importancia de las proporciones, la comodidad del cliente, los volúmenes y las sensaciones que estos transmiten, la relación entre las cosas que conviven en un mismo espacio, la armonía de formas. El viajero percibirá que la línea estética general, sin tener en cuenta los establecimientos franquiciados con imagen propia (como Gambrinus), es muy funcional y bastante racionalista. Los volúmenes tienen una identidad que define el tipo de productos expuestos, muy contundentes

visualmente, lo que ayuda a que el pasajero, con una rápida mirada al establecimiento, entienda lo que son zonas de tránsito y zonas de producto. Las sensaciones son fundamentales, por lo que intentamos crear no sólo un espacio agradable a la vista sino que los materiales, las luces, los espacios, las imágenes, los colores, etcétera, sean capaces de influir en la percepción del lugar donde va a estar descansando un tiempo indeterminado.

Nuestras marcas ABADES AIR y ON TIME aprovechan las grandísimas posibilidades que da el corian como material, su capacidad de termoforformar, de unirse creando grandes volúmenes sin que esas uniones sean visibles, de retroiluminarse, para nosotros es un material estrella. En locales como La Lechera en Málaga o en Horno San Buenaventura en Sevilla, se apuesta por mármoles de importación, China o Italia, respectivamente. La iluminación utilizada también es muy importante: no se trata solamente de dar luz, hay que cautivar con ellas y por eso las lámparas –siempre arriesgadas y de diseñadores reconocidos– juegan un papel determinante.

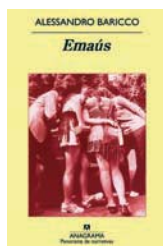
Somos conscientes de que la gente en general tiene cada vez más cultura del diseño, de los materiales, etcétera, y valora bastante cuando la apuesta que se les propone tiene la calidad y el concepto estético necesario para estar a la altura. Pero sin descuidar la calidad del producto, por supuesto. Con todos estos argumentos, estamos convencidos de que los viajeros disfrutarán sus minutos previos a tomar el vuelo.

(*) Humberto Torres es interiorista de Grupo Abades y se encarga de unificar la imagen de los diferentes establecimientos aeroportuarios.

ÚLTIMOS TÍTULOS

El despertar adulto.

El autor de 'Seda' y 'Océano mar' narra en esta ocasión, y lo hace con su sencillez habitual, la profunda crisis en la que entran cuatro adolescentes de clase media y profundamente católicos cuando aparece en sus vidas una chica de clase alta y costumbres liberales.



EMAÚS
Alessandro Baricco
Anagrama
160 páginas
Precio: 16,50 €

Premio Nadal 2011.

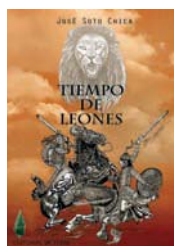
Un relato crudo y fascinante que se lee sin tregua, que trasciende el mito del maquis para dar protagonismo a la Pastora, que fue tanto mujer como hombre y siempre estuvo en fuga del mundo y de sí mismo. No es otra historia de guerra civil y posguerra al uso, es una novela monumental.



DONDE NADIE TE ENCUENTRE
ALICIA GIMÉNEZ BARTLETT
Destino
512 páginas
Precio: 20 €

Novela histórica.

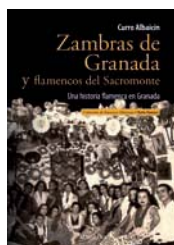
Ficción excelentemente documentada donde cobran vida personajes legendarios –al mismo tiempo que históricos– como Heraclio, Shahrvaraz, Amr, Aganos, Khalid, Prisco o Focas, lo mismo que la maravillosa civilización bizantina y la fascinante ciudad de Constantinopla.



TIEMPO DE LEONES
JOSÉ SOTO CHICA
Editorial Victoria
495 páginas
Precio: 18 €

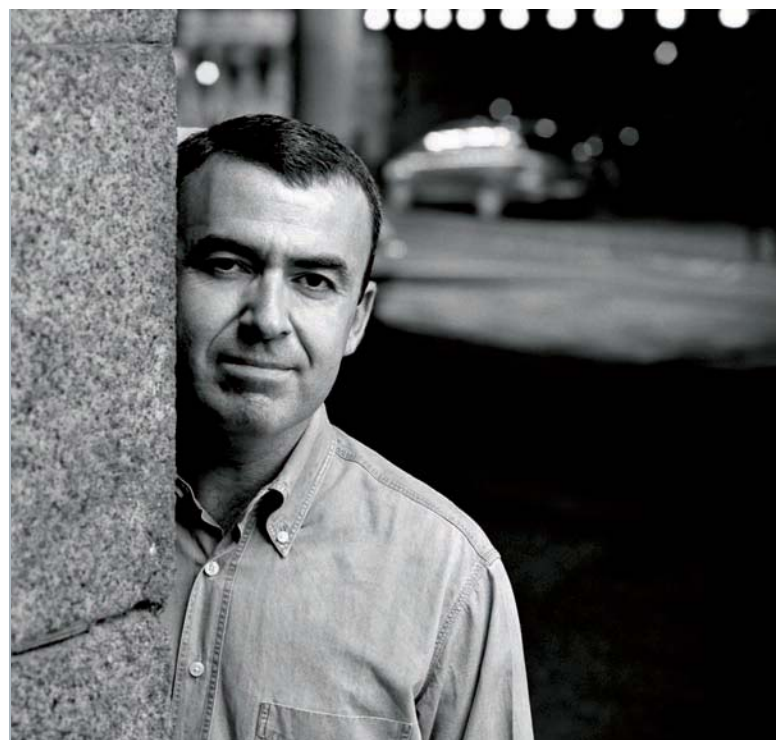
Serie flamenco.

Inventario y homenaje a los artistas del mundo de la zambra, las cuevas del Sacromonte y el flamenco granadino que no han tenido el reconocimiento que merecían, a pesar de la notable influencia de estos gitanos en grandes músicos, poetas, escultores o pintores contemporáneos.



ZAMBRAS DE GRANADA...
CURRO ALBAICÍN
Almuzara
304 páginas
Precio: 23 €

CONTRA LA PIRATERÍA Y A FAVOR DE LA TECNOLOGÍA, LA INDUSTRIA DEL LIBRO COMIENZA A DAR PASOS DECIDIDOS HACIA EL PÚBLICO QUE YA LE AGUARDABA EN LOS NUEVOS SOPORTES DIGITALES



EL PIONERO DIGITAL LORENZO SILVA

CATÁLOGO EN E-BOOK

EL ESCRITOR MADRILEÑO HA SIDO EL PRIMERO EN DAR EL PASO. EL MÁS DECIDIDO EN HACERLO, AL MENOS. SU OBRA COMPLETA YA PUEDE ADQUIRIRSE EN FORMATO ELECTRÓNICO, ENARBOLANDO ASÍ LA BANDEIRA DE LA INDUSTRIA EDITORIAL QUE SALE AL PASO DE LA PIRATERÍA.

Lorenzo Silva es un ariete propicio para derribar los tinglados ilegales. Su alfabetización digital viene de largo: abrió su página web hace 11 años, cuenta con un blog y con perfiles en Facebook y Twitter. Pero aún necesitó un pequeño empujoncito para decidirse: "El primero de una serie larga de correos parecidos era de un lector que decía que no había encontrado mis libros en versión digital, se los había descargado gratuitamente de una web y quería ingresarme dos o tres euros en la cuenta", afirmó el autor en la presentación conjunta con la editorial Destino.

En su catálogo digital se pueden adquirir títulos como 'El alquimista impaciente', 'La flaqueza del bolchevique'

(finalista del Premio Nadal), 'Nadie vale más que otro' o 'La reina sin espejo', así como los cinco libros de la serie del guardia civil Bevilacqua y la sargenta Chamorro (estos al precio conjunto de 15 euros). También dos novedades a medias: '3.000 metros en la noche', una recopilación de 52 cuentos breves de ficción ya publicados; 'El misterio y la cruz', un ensayo sobre Kafka, Proust y Chandler, del que Silva ya colgó una versión más antigua en su página web.

Los libros están además sin DRM, sistema anticopia, como signo de "respeto a los lectores que pasan por caja", ha afirmado Lorenzo Silva, el pionero en el libro digital español. A un precio de cuatro o cinco euros cada libro, ¿quién necesita la piratería?

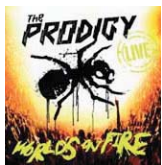
ESTO TE SUENA...



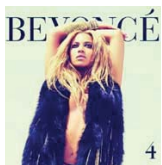
REM
COLLAPSE INTO NOW
Mitos. Decimoquinto álbum de estudio de R.E.M., anunciado con un sonido más pop, acústico e innovador. Son doce temas muy esperados que vienen con colaboraciones de Patti Smith, Peaches y Eddie Vedder, entre otros.
Fecha de lanzamiento:
8 de marzo.



BEN HARPER
GIVE TILL IT'S GONE
Rockero. El décimo álbum de estudio de Ben Harper rinde homenaje a una forma de arte audaz que desafía continuamente el status quo, y que se inspira en Neil Young, veterano y gran leyenda del rock.
Fecha de lanzamiento:
17 de mayo.



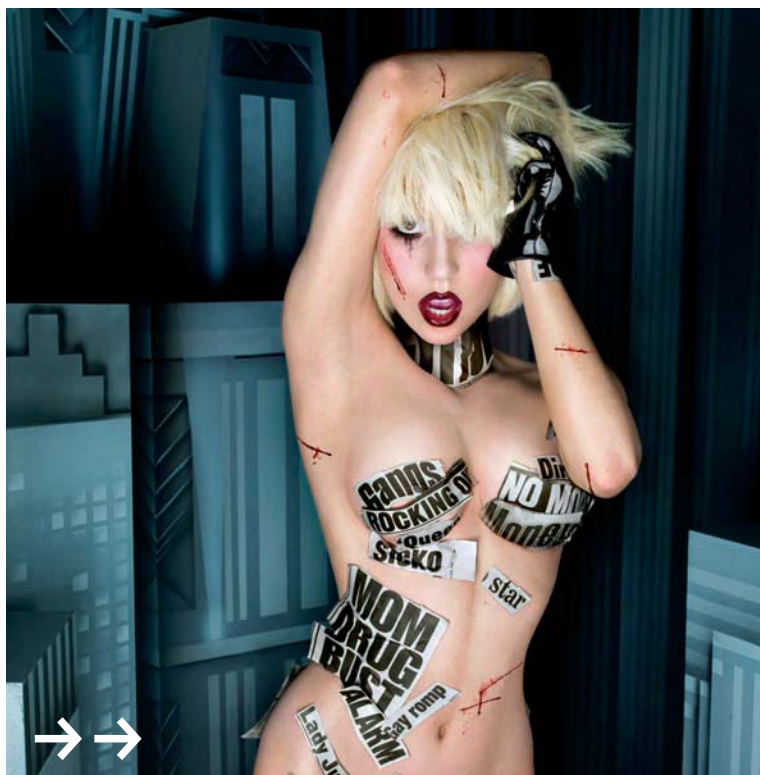
THE PRODIGY
WORLD'S ON FIRE
En directo. Un álbum en directo en formatos de CD, DVD y Blu-Ray. Grabado durante un concierto del grupo británico en Milton Keynes Bowl (Reino Unido) el 24 de julio de 2010.
Fecha de lanzamiento:
23 de mayo.



BEYONCÉ
4
Inspirado en Fela Kuti. He aquí el resultado de un año de trabajo en que Beyoncé ha permanecido alejada de la escena. Run the world (Girls) es el primer single y viene con un videoclip espectacular como ya es habitual.
Fecha de lanzamiento:
28 de junio.

MUCHA PIEL Y POCA ROPA, ATUENDOS IMPOSIBLES Y MELODÍAS PEGADIZAS, Y MUCHOS MINUTOS DE RADIO Y TELEVISIÓN PARA CONQUISTAR UNA LEGIÓN DE SEGUIDORES NOCTURNOS, BAILONES Y SIN NINGÚN TIPO DE COMPLEJOS. ES LADY GAGA, EL NUEVO FENÓMENO.

BORN THIS WAY

LADY GAGA
ESCÁNDALO RUBIO

ES AÚN SU TERCER ÁLBUM, PERO ESTA CHICA HA SABIDO ENTRAR DE LLENO EN EL NEGOCIO Y HACER QUE TODOS HABLEN DE ELLA. APARATAJE MERCADOTÉNICO HA TENIDO PARA CONSEGUIRLO, TODO SEA DICHO. LADY GAGA ESTÁ EN EL OJO DE LA POLÉMICA

A base de modelitos extravagantes, un estilo de vida disoluto, mucho marketing, temas bailables y coreografías estudiadas, Lady Gaga se ha confirmado como una auténtica llenapistas. 'Born this way' es ese disco que todos estaban esperando después de romper la pana con los dos primeros.

Hits como 'Poker Face', 'Just Dance', 'LoveGames', 'Paparazzi', 'Bad Romance', 'Telephone' y otros muchos, Stefani Joanne Angelina Germanotta (que así se llama la chica) no para de sonar en la radio, en las pistas de baile

y allá donde se precise ese pop electrónico que tanto gusta. Para rivalizar con la mismísima Madonna como reina del pop hay que hacer méritos, y a juzgar por su legión de seguidores ya los viene acreditando. Claro que en este punto cada cual tiene su opinión y la 'ambición rubia' es toda una leyenda.

Han sido muchos meses de expectación, de trabajo en las redes sociales, de marketing intrusivo y de ¿música? Sí, también hay algo de música detrás. Y, detrás de ella, mucha, pero que mucha gente.

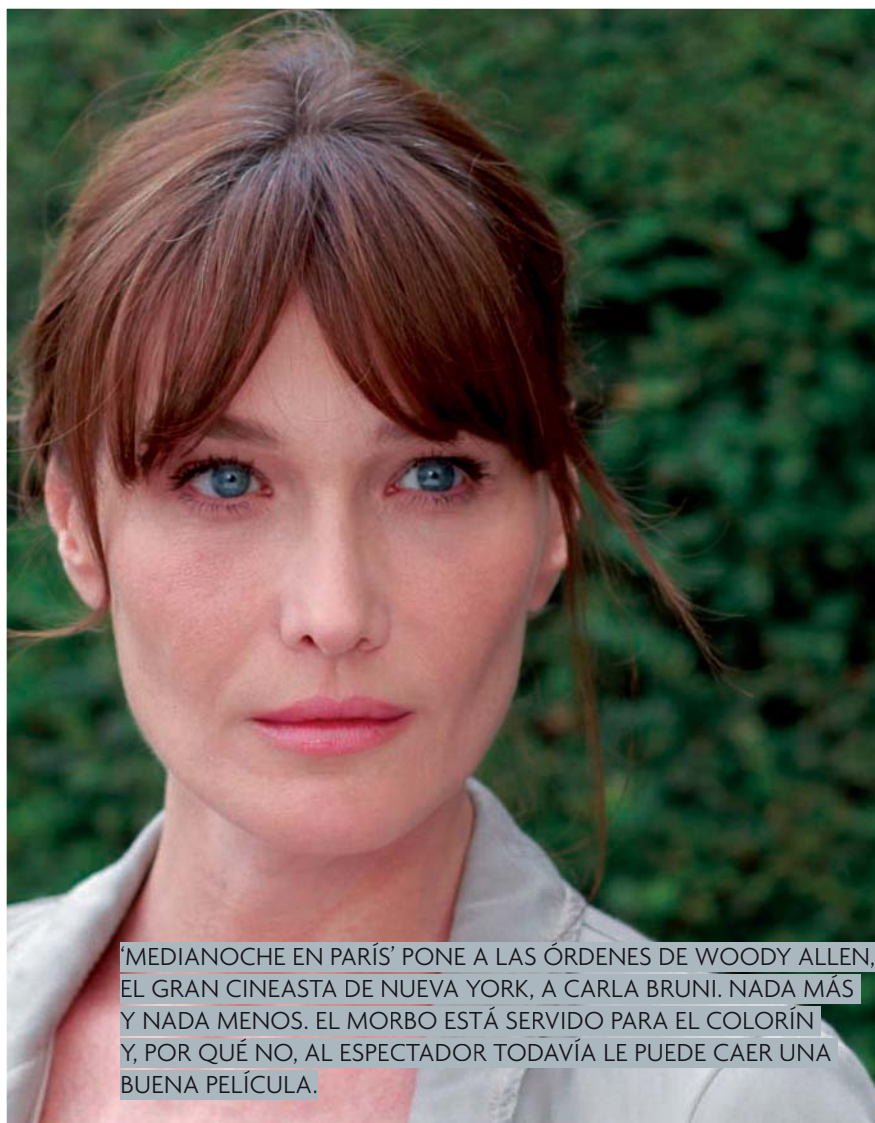
**Compra
tus discos en**

Tiendas Abades

Teléfono: 902 323 800
abades@abades.com

Compras online productos Abades en:
www.tiendasabades.com





'MEDIANOCHE EN PARÍS' PONE A LAS ÓRDENES DE WOODY ALLEN, EL GRAN CINEASTA DE NUEVA YORK, A CARLA BRUNI. NADA MÁS Y NADA MENOS. EL MORBO ESTÁ SERVIDO PARA EL COLORÍN Y, POR QUÉ NO, AL ESPECTADOR TODAVÍA LE PUEDE CAER UNA BUENA PELÍCULA.

NOVEDADES ESTRENOS DE CARTELERA

El director neoyorquino, a cinta por año, estrena este verano su nueva entrega de su producción europea, donde parece haber afinado su trabajo si se repara en sus últimas filmaciones en Barcelona y Londres. Siempre se le ha entendido más aquí que en Estados Unidos, cierto es.

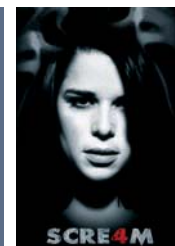
Para esta 'Midnight in Paris', Allen ha contado con un reparto formado por Owen Wilson, Marion Cotillard y Rachel McAdams. Pero el verdadero gancho para curiosos es la presencia estelar de

Carla Bruni, modelo, cantante, actriz y Primera Dama de la República Francesa. Y dicen que el mismísimo Nicolas Sarkozy ha estado muy vigilante.

Escrita y dirigida por Allen, como no podía ser de otra forma, 'Medianoche en París' es una comedia romántica centrada en el viaje de negocios de una familia estadounidense hasta la capital gala y nos deja una moraleja: muchas veces es falso pensar que la vida de los otros es mejor que la nuestra.

UN CLÁSICO DE LOS DIBUJOS ANIMADOS REVISITADO CON ACTORES DE CARNE Y HUESO, AUNQUE YA MÍTICOS, COMO NICOLAS CAGE Y MONICA BELLUCCI. UNA LLAMADA DE ATENCIÓN A CREER EN EL PODER QUE HAY EN CADA UNO DE NOSOTROS

POR FOTOGRAMAS



Estreno: 31 de mayo
Calificación:

1 SCREAM 4

Otra de sustos. Nuevas andanzas de Ghostface, que sigue en forma para terrorizar a los habitantes de Woodsboro y en particular a Sidney Prescott (Neve Campbell), en una cinta que incorpora a su reparto estrellas como Courteney Cox o David Arquette.



Estreno: 10 de junio
Calificación:

2 CONVICTION

Tesón. Después de Million Dollar Baby, al espectador le resultará familiar la convicción de Hilary Swank a la que alude el título. Ahora es una madre soltera que ha estudiado Derecho los últimos veinte años para sacar de la cárcel a su hermano (Sam Rockwell).



Estreno: 24 de junio
Calificación:

3 RESACÓN 2: AHORA EN TAILANDIA

Secuela. Después de la gamberrada prenupcial en Las Vegas, los cuatro amigos viajan a la exótica Tailandia para asistir a la boda de Stu, que esta vez no quiere problemas y ha decidido ofrecer un tranquilo brunch preboda.



Estreno: 15 de julio
Calificación:

4 HARRY POTTER Y LAS RELIQUIAS DE LA MUERTE: PARTE 2

Último sacrificio. En este final épico, la batalla entre las fuerzas del bien y del mal del mundo mágico se convierte en una guerra a la que nadie es indiferente.

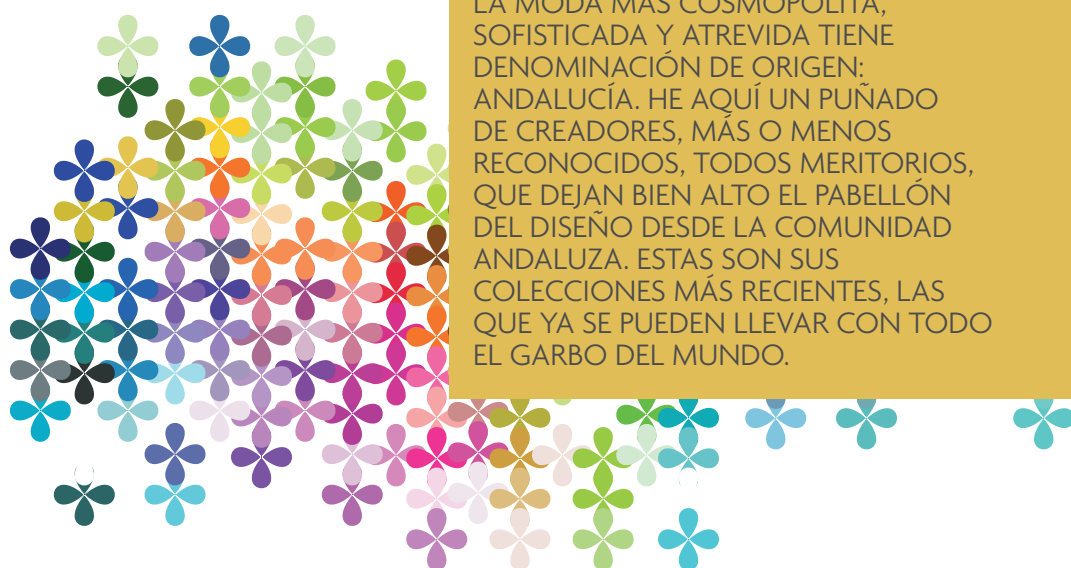


Estreno: 5 de agosto
Calificación:

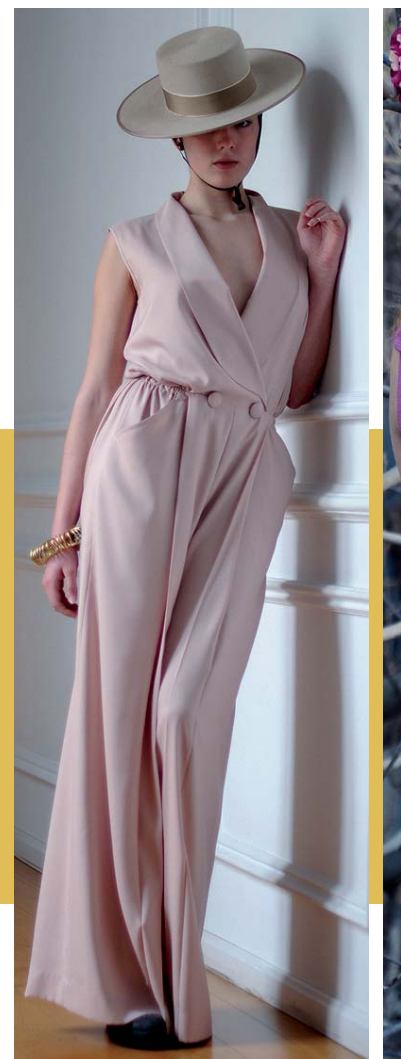
5 CAPITÁN AMÉRICA: EL PRIMER VENGADOR

Otro héroe Marvel. El joven soldado Steven Gran Rogers se ofrece voluntario para un programa de super soldados de EE.UU. durante la Segunda Guerra Mundial.

5 FORMAS DE LUCIR temporada



LA MODA MÁS COSMOPOLITA, SOFISTICADA Y ATREVIDA TIENE DENOMINACIÓN DE ORIGEN: ANDALUCÍA. HE AQUÍ UN PUÑADO DE CREADORES, MÁS O MENOS RECONOCIDOS, TODOS MERITORIOS, QUE DEJAN BIEN ALTO EL PABELLÓN DEL DISEÑO DESDE LA COMUNIDAD ANDALUZA. ESTAS SON SUS COLECCIONES MÁS RECIENTES, LAS QUE YA SE PUEDEN LLEVAR CON TODO EL GARBO DEL MUNDO.



Hay suficiente variedad de situaciones a lo largo de la semana como para que no nos quedemos con una marca o un estilo si queremos analizar lo que se está llevando esta primavera. Por eso te seleccionamos cinco colecciones, más o menos populares, pero todas ellas muy ilustrativas de lo que vas a encontrar en las tiendas, en la calle, en el trabajo, en cócteles o de fiesta.

Antonio García. El atrevimiento y el estilo.

El diseñador sevillano presenta para estos días una colección innovadora y fresca con un cuidado minimalismo que ya es marca de la casa. Líneas sencillas, depuradas y tonos neutros quedan reflejadas en las distintas propuestas, pensadas todas ellas para esos momentos que requieren echar el resto en lo que respecta a elegancia, pero que además se prestan a admitir notas originales que resalten sobre la homogeneidad reinante. Sofisticación a la andaluza, en resumen.

Dime Romeo. El descubrimiento.

La diseñadora Myriam León ya ha tenido una excelente acogida en su ciudad, Sevilla, donde viste las ocasiones más elegantes de la sociedad hispalense con sus propuestas sofisticadas y desenfadadas por igual. Pero quiere más, y el gran público está en Inter-

net. A través de www.dimeromeo.com se pueden adquirir los diseños de esta creadora emergente, que se dirige a una mujer muy chic, romántica y que quiere sentirse especial.

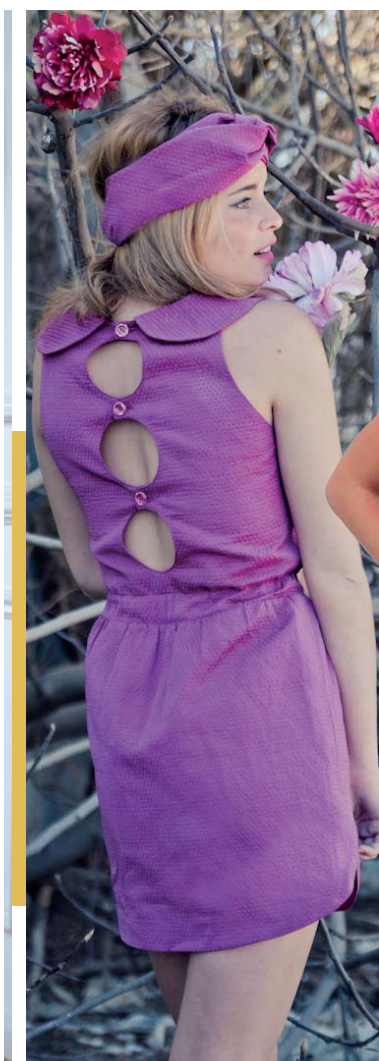
Se trata de una colección muy personal y fresca, atrevida como pocas. Puede decirse que no deja a nadie indiferente, como puede comprobarse desde su sitio web.

Anjara. La artista emergente.

Anjara García es una joven sevillana que deslumbró con sus primeras y precoces creaciones, y a la que pronto la pecera nacional se le quedó pequeña y dio el salto al gran océano de la moda. Nueva York, Shangai y, en definitiva, las capitales socioculturales del mundo y en particular de la moda. Un talento en ebullición que ha salido a comerse el mundo a sus 31 añitos. Y, sí, también tiene tienda online en www.anjara.com/store/es.

En la pasarela Cibeles Madrid Fashion Week pudimos comprobar de cerca el aire que inspira sus propuestas para la primavera y verano de 2011: trajes que evocan la modernidad, piezas adornadas con 'paillettes' metálicos, superposición de prendas y las capuchas, otorgándole una imagen urbana y funcional, los escotes de aire deportivo, cadenas de abalorios, etcétera. Un poco de cosmopolitismo nunca está de más. Sobre todo si proviene de una de las nuestras.





Valecuatro. Deportividad ante todo.

He aquí una de esas firmas surgidas en el ámbito de los deportes hipicos, que se propagan rápidamente entre esa elite social que se concentra alrededor del polo, y que más tarde se lanzan a la conquista del gran público. Hay que decir que no muchas lo consiguen, pero Valecuatro, recurriendo a sus valores de calidad, confort y originalidad, está marcando su territorio.

Ropa de vestir, artículos deportivos, accesorios de polo y una exquisita colección de artículos de cuero constituyen su catálogo.

Victorio & Lucchino. La veteranía es un grado.

Esta primavera, los diseñadores andaluces insisten en una colección sport, pensada para el hombre inquieto, inconformista y elegante, que no renuncia a la comodidad. Entre los materiales, algodones, lonetas o popelines que trascienden de los cánones tradicionales para aportar frescura e informalidad. Todo ello en colores neutros con pinceladas de colores fuertes.

Así visten al hombre que necesita algo de audacia a sus citas profesionales o en esos encuentros sociales que tanto proliferan en estos días. Porque ellos también merecen ir a la última, claro que sí.

ZARA.COM

DISEÑO LOW-COST

EN SEPTIEMBRE DE 2010, ZARA.COM SE CONVIRTIÓ EN TIENDA ONLINE Y REICIBIÓ EN UNA HORA CERCA DE 1.200 PEDIDOS. ESTE PASO DEL GIGANTE DE LA MODA ASEQUIBLE DEBERÍA SUPONER EL ESPALDARAZO DEFINITIVO PARA QUE EL SECTOR SE LANCE A LA VENTA POR INTERNET.

Esta temporada se puede adquirir, ya sea online o en tienda, una colección que se rinde a las tendencias, de ahí que podamos encontrar entre sus propuestas el color rosa, las tonalidades energy, un look minimalista, algún vestido setentero... Todo muy ponible y, como marca de la casa, también asequible. En definitiva, diseño de acceso universal. La misma fórmula que Ikea en el mobiliario, por ejemplo. ¡Y funciona!



PERSONAL SHOPPER

CONSEJERÍAS DE ESTILO

La moda tiene mucho de frivolidad, pero más de industria y de trabajo duro. En un mundo tan rico, diverso y expuesto a la subjetividad, cualquier parcela es propensa a generar especialistas. Y es en estas parcelas donde se hacen imprescindibles estos profesionales de nuevo cuño que comienzan a ser ampliamente demandados.



Culto, de modales y gustos refinados, diplomático, conocedor del tejido comercial de la ciudad y atento a las tendencias más actuales. Ese es el perfil de un personal shopper, el asesor en cuestiones de compras y, concretamente, las que están relacionadas con la moda. Aunque más valdría cambiar el género de los adjetivos, pues ellas son mayoría en esta profesión no tan nueva como parece.

Como siempre, el cine actúa más como un reflejo que como anticipador de la realidad, y filmes como 'El diablo viste de Prada' (David Frankel, 2006) o 'Confesiones de una compradora compulsiva' (P.J. Hogan, 2009) han venido a popularizar el trabajo de una

nueva casta de profesionales cuando en realidad ya estábamos habituados a ellos desde hace tiempo.

Qué película familiar no incluye unos segundos o incluso minutos de transición musical con algún personaje entrando y saliendo de un probador con distintas indumentarias, algunas verdaderamente estrafalarias. Quién no recuerda a Julia Roberts vistiéndose de respetabilidad en 'Pretty Woman' (Gerry Marshall, 1990), por ejemplo. Y así, cualquier otro producto del 'American Way of Life' proyectado en la gran pantalla.

Ir de compras con alguien docto en la materia no es sólo patrimonio del celuloide, sino de lo cotidiano. Ahora bien,



SE INSTALA EN ANDALUCÍA LA FIGURA DEL PERSONAL SHOPPER A TRAVÉS DE AGENCIAS, QUE YA OFRECÍAN SUS SERVICIOS EN CIUDADES COMO NUEVA YORK, MILÁN, BARCELONA O MADRID



cuando se trata de grandes firmas y de compradores, profesionales de éxito, que tienen poco tiempo para esta tarea y no demasiadas nociones de estilismo, se hace necesaria la presencia de un verdadero especialista que abrevie y atine a la hora de componer la indumentaria. Ése es el personal shopper de nuestros días.

No podía ser de otra manera que esta profesión apareciera en Nueva York, la capital sociocultural de Occidente. The City. También era inevitable que el modelo se copiara en el resto de capitales del mundo civilizado (Milán, Barcelona...), otras ciudades menores y, al ritmo que vamos, casi diríamos que hasta en pedanías. De profesionales independientes a agencias.

Margarita Losada puede ilustrarnos en esta línea como representante de una empresa andaluza que se ocupa de asesorar, organizar jornadas de compras e, incluso, rutas turísticas que gravitan en torno a las tiendas más singulares o exclusivas. "Pusimos en marcha Goshop Sevilla para atender a esa demanda de personas que buscan el estilo, el glamour o algunos buenos consejos para ocasio-

nes que lo merecen y, o no tienen tiempo para dedicarlo a las compras, o no están seguras de que solas puedan acertar. Ejecutivos, políticos o presentadores de televisión recurren a nosotras", explica.

Para esas ocasiones en que el armario lleno no implica facilidad para elegir, sino lo contrario. Para ocasiones especiales en que merece la pena escuchar consejos. Para los que siempre están ocupados. E incluso para los que están de visita y no quieren abandonar la ciudad sin haber ido de shopping. Para todos ellos, el asesor de moda es una opción muy a mano. Sotogrande, Marbella o Sevilla podrían ser sus epicentros, pero las buenas conexiones de la región andaluza y, sobre todo, el despunte de las nuevas tecnologías, ha descentralizado las labores del personal shopper e, incluso, ha trasladado a un segundo plano la geolocalización.

Personal shopper online

Y si era inevitable la propagación de este profesional, otro tanto sucede con su aplicación al ciberespacio. La versión internet del personal shopper consiste en peinar la Red de redes buscando objetos para sus clientes. El comercio electrónico gana protagonismo y con estos nuevos adalides, más. Todo sea por lucir palmito.



EL 'SHOPPING TOUR' SE HACE UN SITIO ENTRE LOS PROGRAMAS TURÍSTICOS DE AQUELLOS VIAJEROS CON GUSTOS MÁS REFINADOS



Turismo de compras.

El turismo de compras es una variante turística dirigida a grupos de personas que aspiran a hacerse con los artículos más sofisticados, originales y auténticos en el transcurso de su experiencia viajera. Goshop Sevilla ha diseñado una serie de itinerarios que conducen al visitante por las tiendas y bienes de consumo siguiendo distintos hilos argumentales: Ruta Flamenca, Ruta Inn, Ruta Arte, Ruta delicatessen, Ruta bebés, Ruta regalos, Ruta guarnicionería, Ruta mixta. En estos recorridos por la ciudad se hace imprescindible la presencia de un personal shopper que conozca al dedillo la oferta comercial del callejero, sus tesoros escondidos.

TEMPORADA ALTA CELEBRACIONES



→ →
**UNOS 600
NOVIOS HAN
CONFIADO
SU BODA A
ALGUNO DE
LOS ESPACIOS
DE GRUPO
ABADES O A SU
DIVISIÓN DE
CATERING**

Atento a las novedades de la industria, Grupo Abades participa en las ferias comerciales de bodas que tienen lugar en Sevilla, Granada y Málaga. Y más aún, pues también organiza dos salones con gran éxito, el Salón de Boda de Sevilla y el de Jaén. De esta forma no sólo demuestra su compromiso con el sector, sino que aporta valor a los futuros contrayentes, que encuentran en un solo recinto todos los productos y servicios necesarios para su gran día. Grupo Abades, especializado en la restauración, se preocupa por que el resto de elementos de un enlace estén a la altura de las expectativas de sus clientes.

Con esta filosofía, el Salón de la Boda Abades de Abades Bailén se celebró el pasado 15 de enero, con una degustación gastronómica, con sorteo de

un crucero para dos personas, con vales descuento para los asistentes y, por supuesto, con la presencia de notables empresas del sector.

El Salón de la Boda Abades de Abades Triana tuvo lugar el 10 de febrero con la colaboración de El Corte Inglés. Los futuros novios pudieron disfrutar de un cóctel a orillas del Guadalquivir durante la presentación de las mejores ofertas y opciones para la celebración de una boda: luna de miel, banquete, coche nupcial, alojamiento de invitados, etc.

Ambos establecimientos forman parte de la oferta de Grupo Abades para celebrar bodas, igual que el Hotel Abades Nevada Palace**** y otros espacios de su red. Con independencia del escenario, su división de catering lleva el mejor servicio allá donde se le requiera.

EL SALÓN DE TUS SUEÑOS EN ABADES:



RESTAURANTE ABADES TRIANA

Contratación: C/ Betis, 69A. 41010 Sevilla. Tel: 954 286 459
reservatriana@abades.com | www.abadestriana.com



HOTEL ABADES NEVADA PALACE

Contratación: C/ de la Sultana, 3. Granada. Tel: 902 323 800
reservasnevada@abades.com | www.abadesnevadapalace.com



OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Contratación: Tel: 902 323 800. E-mail: reservas@abades.com
www.abades.com

Abades Guadix, Abades Loja, Abades Mirador, Abades La Roda de Andalucía, Abades Puerta de Andalucía y Abades Bailén.



Con la primavera no sólo llegan las flores (y con ellas las alergias), ni el aluvión de festividades es en exclusiva folclore. También es el turno de todo tipo de celebraciones tradicionales y religiosas, más o menos íntimas, que a efectos sociales se convierten en las reinas de la estación. En estos días son muchos los que aprovechan para contar en su boda o en un bautizo con el invitado más deseado: el buen tiempo. Llegando mayo, las protagonistas por excelencia son las comuniones.

Estos compromisos aparecen en primavera con tal fecundidad que no es sencillo reservar un espacio con los servicios de garantías. Qué decir del banquete de boda, una de las partes más importantes de los preparativos para el "gran día". Y del bautizo, cuyas dimensiones se han incrementado en los últimos años.

De las comuniones, baste un dato emitido en abril por la Federación de Usuarios y Consumidores Independientes (FUCI): los españoles gastarán en 2011 unos 2.300 euros de media en la comunión de sus hijos. Aunque la cifra sea un 1 por ciento inferior al año pasado y un 17 por ciento menos que en 2009, se trata de una inversión lo suficientemente importante como para asegurar que todo vaya sobre ruedas. El principal gasto de esta celebración es el banquete, al que se destina más de la mitad de la factura total.

No obstante, los datos más significativos que se pueden extraer del estudio son los relativos al nivel de satisfacción de los consumidores, en tanto que un 24 por ciento de los padres no quedó satisfecho con alguno de los servicios recibidos, y con un 38 por ciento de padres descontentos con el banquete contratado.

Para evitar sorpresas desagradables, Grupo Abades dispone de espacios propios, llenos de encanto, para esos días tan especiales. Entre ellos se encuentran el Hotel Abades Nevada Palace, en Granada, y el Restaurante Abades Triana, en Sevilla. Además, el Grupo dispone de un servicio de catering externo personalizado, Abades Catering, presente en toda Andalucía.

ABADES CATERING

Además de en sus espacios, Grupo Abades presta un servicio personalizado de catering que se puede aplicar en aquel escenario escogido por el cliente. En Abades Catering, innovar, crear y desarrollar nuevos conceptos de restauración es su reto diario y su filosofía se basa en la total complicidad con los clientes. Se trata no sólo del asesoramiento acerca del menú que se va a ofrecer a los invitados, sino también sobre la decoración, las flores, el protocolo, etcétera.

Información y Reservas:

T (+34) 902 32 38 00 | F (+34) 902 32 38 04 | E-mail catering@abades.com

ESPAÑA EN LA WEB TV



LLEGA UNA NUEVA FORMA DE CONOCER ESPAÑA, DE SENTIRLA, DE SABOREARLA, DE DISFRUTARLA

Imagina recorrer lugares llenos de magia y encanto, descubrir una nueva forma de acceder a la actualidad social y empresarial más cercana, o conocer el patrimonio de nuestro legado histórico con todo detalle... Todo esto es posible, y sin moverte de casa: llega España en la Web TV (www.españaenlawebtv.tv)

La innovación y la exclusividad se unen a la vanguardia de las nuevas tecnologías para ofrecer, desde esta plataforma de televisión en Internet, programas temáticos en alta definición para todos los públicos.

Llega el momento de presentar algo diferente, y poner en valor aquellos contenidos audiovisuales que con tanto esmero han sido realizados. De esta forma, cualquier entidad u organismo puede contar con su propio espacio para abrirse a todo el mundo dando a conocer sus actividades.

Con esta premisa España en la Web TV se presenta como una plataforma multicanal pionera en España, que se abre internacionalmente desde www.spainwebtv.tv. En la trayectoria de más de año y medio, en la que muchas instituciones y empresas han depositado su confianza a través de convenios, colaboraciones y proyectos, se ha consolidado como modelo de televisión interactiva,

logrando más de 100.000 visitas mensuales y miles de seguidores en redes sociales.

Ocio interactivo

España en la Web TV cuenta con cinco bloques temáticos en los que se despliega un amplio número de canales: eventos, turismo, patrimonio, empresas e instituciones y medio rural. Programas de promoción turística, eventos organizados por empresas e instituciones, reportajes o series documentales de TV forman en España en la Web TV una programación exclusiva en Internet, con contenidos de calidad, de rigor documental y amplia variedad temática, que se complementa con novedosos servicios interactivos: amplio catálogo de rutas turísticas y alojamientos en ciudades españolas, documentales sobre patrimonio histórico, artístico y cultural, información de interés sobre los municipios de cada comunidad autónoma, enlaces a páginas web y redes sociales, compra online, y servicios de geolocalización y compartir vía email.

Información y entretenimiento para descubrir cada rincón de España de una forma fácil y cómoda: www.españaenlawebtv.tv.



¡Desaparecerán de tu vitrina!

Los Sucré, una familia con espectaculares poderes:
sabores mágicos, sorprendentes rellenos y un montón de trucos para ayudarte en tu negocio.



Y, ahora,
conoce a la estrella de la familia:
El Gran Don Pepito,
relleno de infinita crema
y cubierto con una exquisita capa de azúcar.
¡Un visto y no visto!

Frida

Europastry S.A. Pza. Xavier Cugat, 2 • Edificio C, Planta 4, Parque de oficinas Sant Cugat Nord 08174 • Sant Cugat del Vallés (Barcelona)
Tel: 93 470 33 11 • Fax: 93 499 04 47 • frida@frida.net • www.frida.net

LOS REYES DE LA FIESTA



LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DE ANDALUCÍA, CON SUS CALDOS DE FAMA INTERNACIONAL, SE MUESTRA EN TODO SU ESPLENDOR DURANTE LAS FIESTAS DE LA PRIMAVERA DE ANDALUCÍA. QUE CORRA LA MANZANILLA, EL FINO Y LOS VINOS GENEROSOS POR LA FERIA DE ABRIL DE SEVILLA, POR LAS CRUCES DE MAYO DE CÓRDOBA, POR LA FERIA DEL CABALLO DE JEREZ DE LA FRONTERA. VINO Y ALEGRÍA, EL MARIDAJE PERFECTO.

Decía la sevillana: "Vaya un bautizo con arte, mucho cazón en adobo, mucho vino y alegría, y así aprendieron los moros el cante por bulerías". Más allá de la incorrección política, hoy impensable ni siquiera en nombre de la gracia y el salero, la letra revela la asociación natural que en Andalucía existe entre la celebración y el zumo fermentado de la tierra. "El vino, qué tiene el vino, que alegra las penas mías". Sin ánimo de proclamar los milagros del vino —título de la última novela de Miguel Sánchez Adalid— ni de pasar por alto su protagonismo en la sociedad, hay que recordar la honda tradición andaluza en el cultivo de la vid y, como consecuencia, su gran arraigo en los momentos más festivos. ¿O es al revés?

Lo cierto es que la Betica, la provincia romana que se correspondía con el territorio andaluz actual, ya suministraba su 'vinum ceterensis' a Roma hace dos milenios. Y para entonces la viticultura ya era algo antiguo, cosa de mil años antes, desde que los fenicios llevaron las primeras cepas al Marco de Jerez. En un nuevo salto en el eje temporal, es significativo que las exportaciones de los caldos jerezanos se exportaran desde el siglo XII, primero a Inglaterra y luego al resto de Europa y el Nuevo Mundo. Y quien dice los Vinos de Jerez y la Manzanilla dice los de Sanlúcar de Barrameda, los del Condado de Huelva o los de Montilla-Moriles.

La Palomino, la Zulema, la Pedro Ximénez, la Moscatel y otras uvas características de las tierras andaluzas han ganado una merecida fama más allá de Despeñaperros e incluso de los Pirineos. Quizás en la misma medida que las fiestas andaluzas, aunque estas con carácter más reciente, acaso a partir del siglo XIX de la mano de los viajeros románticos, ingleses y franceses principalmente, que buscaban en Andalucía el "Oriente más a mano".

Fiesta y vino, vino y fiesta, han ido de la mano con el paso de los años, los lustros, las décadas y las centurias. De modo que al llegar la primavera se brinda con un catavinos, por mucha aberración carbónica que frecuente las casetas, las plazas floridas y los coches de caballos.

Ya está aquí la primavera y, con ella, las típicas celebraciones andaluzas, que se reproducen en numerosas ciudades de la región con muchos elementos en común: el folclore, con sus músicas y bailes, el caballo, la moda flamenca y, por supuesto, la gastronomía. A los bocados más típicos no les puede faltar el acompañamiento maestro, el de las manzanillas, los finos y los vinos generosos. Los caldos más autóctonos para las fiestas más auténticas. Los momentos más felices con el sabor seco o dulce de la uva andaluza. Ahora bien, ¿sabemos distinguirlos? Nunca está de más una breve y certera definición de nuestros especialistas.



LOS VINOS Y LA MANZANILLA DEL MARCO DE JEREZ SE EXPORTAN DESDE EL SIGLO XII A INGLATERRA, PERO MUCHO ANTES YA SUMINISTRABA A LA MISMÍSIMA ROMA

**LA MANZANILLA**

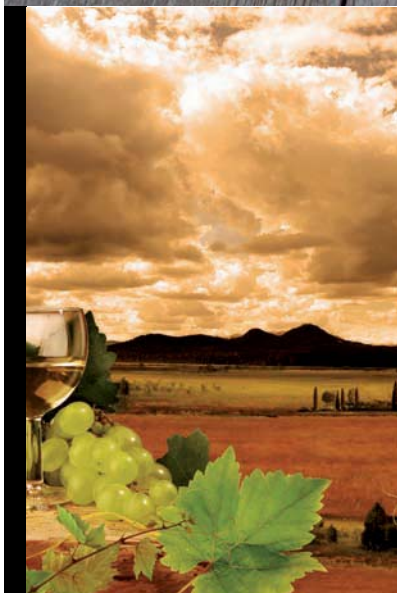
VINO MUY PÁLIDO, DE AROMA PUNZANTE CARACTERÍSTICO, LIGERO AL PALADAR, SECO Y POCO ÁCIDO, CON UNA GRADUACIÓN QUE HASTA HACE UNOS AÑOS OSCILABA ENTRE 15,5 Y 17% DE ALCOHOL EN VOLUMEN (ACTUALMENTE 15). ES EL MÁS LIGERO DE TODOS LOS VINOS DEL MARCO DE JEREZ, IDEAL PARA ACOMPAÑAR EL APERITIVO.

EL FINO

VINO GENEROSO, PROPIO DEL MARCO DE JEREZ Y DE MONTILLA-MORILES, DE COLOR ORO PÁLIDO, SABOR SECO Y MUY AROMÁTICO. SU GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ES DE ALREDEDOR DE 15 GRADOS. SE DEBE BEBER MUY FRÍO. LA VARIEDAD DE UVA QUE SE UTILIZA PARA SU ELABORACIÓN ES LA PALOMINO. ES IDEAL COMO APERITIVO (JAMÓN, MARISCOS Y OTRAS TAPAS).

LOS GENEROSOS

VINOS SECOS, ABOCADOS O DULCES PRODUCIDOS CON VARIEDADES SELECTAS DE UVAS QUE, SIGUIENDO NORMAS TRADICIONALES O PARTICULARES, LES DAN CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS Y CUYA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ESTARÁ COMPRENDIDA ENTRE 14º Y 23º. MÁLAGA, MORILES-MONTILLA, CONDADO DE HUELVA Y JEREZ SON ALGUNOS EJEMPLOS.



PASO A PASO



MILHOJAS DE LUBINA CON TEXTURAS DE BONIATO Y CAVIAR DE TIRABEQUES

Ingredientes:

2 Lubina
150 gr de tirabeques
150 gr de boniato
1 cucharada huevas de alga
1 cebolla, 1 puerro, 1 hoja de laurel
4 granos de pimienta
1 zanahoria, 1 penca de apio
1 lamina de Alga Nori
½ l agua
15 gr cloruro calcio
Aceite, sal

Elaboración

1 Limpiamos las lubinas de espinas y escamas y la dejamos en lomos. 2 Para hacer el caldo, cortamos en dados cebolla, puerro, apio y zanahoria y lo meteremos al horno a 200° aprox. junto con las espinas de las lubinas durante 15 minutos. Este tueste es para obtener un sabor y color diferente en el caldo. 3 Una vez finalizado lo ponemos a cocer con 1 litro de agua añadiendo pimienta en grano, laurel y sal. 4 Dejamos cocer hasta obtener un caldo concentrado. Reservamos. 5 Pelamos los boniatos. Una parte la cortamos en láminas y la cocemos. Otra parte la asamos al horno envuelta en papel de plata a 170° durante 30 min. y trituramos para obtener un puré aterciopelado; y la última parte del boniato la cortamos en láminas muy finas y la freímos junto con la lámina de alga nori. 6 Escaldamos los tirabeques con agua y sal. Trituramos con una mínima parte de agua de la cocción, obteniendo así una textura cremosa. Reservar en un biberón. 7 A 1/2 litro de agua le incorporamos 15 gr. de cloruro cálcico donde vamos añadiendo la crema de tirabeques gota a gota. Así conseguimos un falso caviar de tirabeques. 8 Horneamos los lomos de lubina con unas gotas de aceite y sal (8 min.-190°), y los emplatamos con las diferentes texturas de boniato y algas. Acompañamos con un chupito del caldo.



ELÍAS DEL TORO
Chef Abades Triana

Curriculum vitae

Jefe de cocina

Restaurante Abades Triana (junio 2009).
Antes en Esturio, Cacho, hoteles NH Plaza de Armas, Príncipe de Asturias, Occidental y Alfonso XIII, entre otros.

Formación

Técnico Especialista en Restauración (1992-1997).
Másteres en Técnicas de Organización en cocina (2001)

y en Gastronomía Andaluza (1997).

Colaboraciones Canal Sur TV (2006-2007)

Sección culinaria de la revista 'Consejos de tu farmacéutico'

→ POCOS PRODUCTOS DAN TANTAS SATISFACCIONES CON TAN ESCASA PREPARACIÓN



LUBINA

VUELVE EL VALOR DE LA MATERIA PRIMA

Después de unos años de piruetas gastronómicas, más relacionadas con la NASA que con los fogones tradicionales, vuelve a la alta cocina el valor del producto en sí mismo. Se impone el respeto a la materia prima y, en este contexto, la lubina tiene mucho que decir. Un buen ejemplar es garantía de éxito. Se paga la calidad.

Elías del Toro, al frente de Abades Triana, lo tiene claro: "Desde mi punto de vista, en los difíciles tiempos que corren la gente valora más una cocina tradicional actualizada. Hoy por hoy estamos volviendo a encauzar la cocina tradicional y saliendo de la nube en

los parabienes de los cocineros más experimentados. No en vano, es de lo más familiar. Habita el mar Mediterráneo y el océano Atlántico, desde las costas africanas (Dakar) hasta Noruega.

A nivel doméstico, basta con pasarla al horno o a la plancha para saborear su sabrosa y generosa carne, tan apreciada. Con preparaciones como las señaladas en la receta adjunta, sus propiedades alimentarias ganan enteros y se multiplica la experiencia gastronómica.

Añadase a su exquisito sabor que constituye, junto con el bacalao, la pescadilla, la perca y la raya uno de los pescados blancos más magros, con apenas 1,3 gramos de grasa por 100 gramos de carne. Y sin apenas espinas, con un sabor suave y olor poco pronunciado, lo que la hace muy apropiada para los más pequeños. Un manjar que todos sabrán apreciar.



Receta preparada en directo para el programa de TV España Directo





¿hoy, ¿has sonreído?

Desde hace siglos, Andalucía está vinculada a la cría y selección de un bello animal que encierra en sus genes el profundo misterio de la bravura: el toro. En la actualidad hay más de 150 mil hectáreas dedicadas a su crianza en distintos ecosistemas: dehesa, marisma y campiña. A esto se une que el toro está presente en la cultura andaluza, impregnando muchas de sus manifestaciones: tradiciones, fiestas, arquitectura, oficios...

EL TORO



RO



El toro de lidia, descendiente del uro que se extinguió en Europa en la Edad Media, constituye la mayor aportación española a la genética mundial y a la cría animal.

Como apunta Julio Fernández Sanz, jefe del Departamento de Investigación Veterinaria de la Unión de Criadores de Toros de Lidia, "antes que innovadores ganaderos ingleses comenzaran a formar importantes razas vacunas y porcinas durante los siglos XVII y XVIII, incluso antes de que en 1791 se creara el Libro Genealógico del caballo de pura sangre inglesa, ya se seleccionaba en España el toro de lidia, pues los primeros ganaderos españoles ya controlaban y anotaban su genealogía, comportamiento y características en primitivos libros de ganaderías".

Efectivamente, el toro de lidia es patrimonio nacional. Tuvo su cuna, origen y solar en España, y desde aquí se extendió y exportó a Portugal, sur de Francia y numerosos países americanos, principalmente durante el siglo XX. Su producción tiene un objetivo muy definido: la obtención del toro perfecto. O al menos lo que cada ganadero cree que es el toro ideal.

Para ello se realiza una selección funcional, o tiente, que se aplica a todas las hembras y solamente a los machos que elegidos previamente por su genealogía y morfología se destinan a sementales. La tiente consiste en probar la bravura de las reses reproduciendo los estímulos a los que el toro se enfrente durante su lidia en los festejos. Si el novillo no pasa la prueba de la tiente es enviado al matadero, quedando inservible para la lidia, ya que una de las características de los toros bravos es que aprenden y que en el ruedo distinguirían entre el torero y el engaño.

Pero no nos precipitemos y pongamos en su contexto la cría del toro de lidia, que comprende tres etapas: la cría, que comprende desde el nacimiento hasta el destete del ternero (entre los ocho y diez primeros meses de vida), la recría, hasta los 36 meses, y finalmente la fase adulta, que transcurre desde los tres años de edad hasta la muerte del animal, ya sea en la plaza durante su lidia, en el campo por accidente o vejez (reproductores) o sacrificados en el matadero.

En la dehesa

El tiempo de gestación en el ganado vacuno es de 275 días aproximadamente. Al poco tiempo de nacer, con un peso de entre 12 y 17 kilogramos, el ternero es capaz de levantarse y andar en busca de las ubres de la madre, de las que se alimentará

hasta los ocho o diez meses. Llegada la hora del destete, los terneros son separados de las madres, se llevan a un cercado diferente y se les acrotala para identificarlos (se denomina crotal a la pieza de material plástico que cuelga de las orejas de las reses y en él aparece inscrito el código de identificación del animal).

Cuando cumple un año, ya dentro de la recría, el animal es marcado con un hierro calentado al fuego para especificar la ganadería, la sigla de la asociación a la que pertenece, el guarismo (año de nacimiento) y el número de serie que corresponde a cada animal. Aunque en todo momento el toro se cría en la naturaleza, el toro de lidia puede entrar en una etapa de estrés después del desahijado que puede durar de cuatro a diez días, aunque los animales tardan hasta tres o cuatro meses en asimilar psicológica y funcionalmente su nueva situación.

Machos y hembras permanecen juntos en el mismo cercado hasta el día del herradero. Con posterioridad los animales tienden al aislamiento y su agresividad se acentúa, originando problemas de luchas y cornadas entre sí, resultando peligrosos incluso para el criador.

Los cuernos aparecen a los treinta días y crecen un centímetro cada mes. A partir del primer año de edad comienzan a descamarse, apareciendo un anillo en la base. Después del segundo año aparece el segundo anillo en la base del cuerno. A los tres años surge el tercer anillo en la base de los cuernos, permanente, y se muda toda la parte superior del cuerno. A partir de ahí se forma un nuevo anillo permanente todos los años y, cuando los toros tienen diez o doce años de edad, los cuernos sufren un adelgazamiento y se retuercen.

En la plaza

El ganado de lidia recibe distintos nombres según su edad: es ternero, mamón o choto la cría de vaca con menos de un año de edad; entre uno y dos años se denomina becerro o añojo; con dos años se le llama eral; con tres, utrero. El novillo se utiliza para designar a los erales y a los utreros, es decir, a las reses mayores de dos años y menores de cuatro. Toro es el vocablo empleado para denominar a los machos con más de cuatro años de edad.

Según el reglamento del espectáculo taurino, los añojos pueden ser utilizados para clases prácticas de escuelas taurinas (las becerradas). Los machos de dos a tres años sirven en las novilladas sin picar. De tres a cuatro años, en novilladas picadas. Y de cuatro a seis años participan en corridas de toros.



Atendiendo al peso, en las novilladas picadas se requiere un peso máximo de 540 kilogramos en las plazas de primera categoría, de 515 kg. en plazas de segunda y de 270 en las de tercera y portátiles. En cuanto a las corridas de toros, en plazas de primera categoría los animales tienen un peso mínimo de 460 kg., que es 435 kg. en plazas de segunda categoría y 258 kg. en las de tercera.

Hasta aquí la teoría. En cuanto a la temporada taurina, se puede ejemplificar con la que se programa en la Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Sevilla, una de las más insignes del panorama taurino. El calendario comienza el Domingo de Resurrección (24 de abril de 2011), con corridas diarias en la semana de pre-Feria y en la Feria de Abril, la mayoría de los domingos de mayo y junio, además del jueves de Corpus Christi, y pone el cierre varios meses después con tres tardes en la Feria de San Miguel, ya en septiembre.

El coso del Baratillo es en sí mismo un monumento a la tauromaquia. A las tardes de gloria taurina que quedan perfectamente resumidas en su museo, cabe añadir la propia arquitectura tardobarroca del recinto, completada en el primer tercio del siglo XX por el arquitecto Aníbal González, santo y seña del estilo regionalista.

En lo que corresponde a su distribución, hay que especificar que el graderío se divide en doce tendidos: cuatro de sol (8-10-11-12), cinco de sombra (1-3-5 y 2-4) y dos de sol y sombra (6-9). Cada tendido se subdivide a su vez verticalmente en barrera, tendido, palcos y gradas (o tendidos cubiertos). Los tendidos impares se encuentran a la izquierda del Palco Real (sobre la Puerta del Príncipe) que preside la plaza y los tendidos pares a la derecha. Sobre los tendidos se levanta una zona de arcos de traza irregular, compuesta por 118 arcos. Los precios de las entradas dependen de la cercanía



Sugerencias bibliográficas

LIBROS

'Juan Belmonte. Matador de toros'
Chaves Nogales, Manuel
Libros del asteroide, 2009

'El Cossío Ilustrado'
VV.AA.
Espasa-Calpe, 2003

'Como ver una corrida de toros: manual de tauromaquia para nuevos aficionados'
Moral, José Antonio del
Alianza Editorial, 2003

'Piel de toro: Colita'
Vicent, Manuel
Edhasa, 2005

PELÍCULAS

'Sangre y arena'
Mamoulian, Rouben
Estados Unidos, 1941

'Torero'
Velo, Carlos
México, 1956

'Tarde de toros'
Vajda, Ladislao
España, 1956

'La hora de la verdad'
Rossi, Francesco
México, 1945

'Currito de la Cruz'
Lucía, Luis
España, 1949

'El niño de las monjas'
Río, Mario del
México, 1944

WEBS

www.portaltaurino.com/porta/
www.mundotoro.com
www.ganaderoslidia.com
www.burladero.com
www.taurinodeluces.com
www.fiestanacional.com

MUSEOS TAURINOS

www.museotaurinovalencia.es
www.museocruzherrera.com
www.museotaurinosalamanca.es
www.plazadetorodelamaestranza.com



con respecto al ruedo (siendo la barrera la zona más próxima y la grada, la más alejada) y si se encuentran en los tendidos de sol o de sombra.

Sin embargo, el principal atractivo está en el contenido y no en el continente. Es decir, sobre el albero, donde se produce esa lucha entre el hombre y el animal acompañada por unos principios coreográficos que lo elevan a la categoría de arte. La suerte suprema, la ruleta de la supervivencia, se convierte por tanto en objeto estético inspirador por igual de creaciones literarias o plásticas, pero sobre todo de emociones en el público entendido. En este baile/enfrentamiento se explica el cuidadoso proceso de elaboración del toro de lidia, que comienza con la selección genética y continúa con los mayores cuidados y atenciones en la dehesa, perfeccionando con ello la raza eminentemente española de este animal único y misterioso.



Productos turísticos

| Territorio Toro

Territorio Toro es un producto conjunto de las diputaciones de Sevilla, Huelva, Cádiz y Jaén. Más allá de los festejos en las plazas de toros, el visitante puede introducirse en la vida íntima de este animal, en entornos naturales privilegiados. Visitando las ganaderías seleccionadas en cada provincia se asiste al toro en su hábitat natural, su manejo, las faenas del campo bravo, las claves de la selección, los oficios y tareas ganaderas y, a fin de cuentas, se accede a un mundo exclusivo e íntimo.

Al mismo tiempo, es posible descubrir sus numerosas ramificaciones culturales a través de plazas con historia, museos taurinos, exposiciones, templos gastronómicos, oficios del toro y escuelas taurinas. Porque alrededor del toro gira un extenso universo cultural que se remonta a los orígenes del hombre y a las primeras culturas, dejando constancia en creaciones de la literatura y el arte que quedan para la historia.

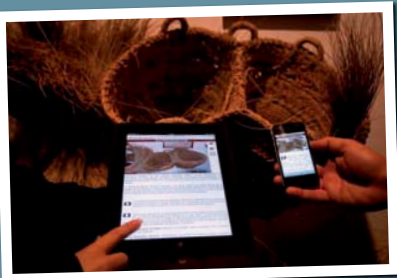
| Ruta del Toro de Cádiz

La Ruta del Toro por la provincia de Cádiz es una invitación para acercarnos al conocimiento de la vida de este animal en su medio natural y a los trabajos de selección que siguen manteniendo la raza del toro bravo y las peculiaridades de fuerza, acometividad, trapío y nobleza que definen a cada uno de los "hierros", pues no hay que olvidar que el toro de lidia no es único, sino que hay tantos como ganaderos. Los "herraderos", la faena de las colleras de "garrochistas" que acosan y derriban al becerro para probar su bravura, las "tientas" en la placita de las fincas, haciendas y cortijos, las "conducciones" y los "encierrros" de las reses escogidas para la "corrida" son actividades que en el medio rural gaditano parecen encontrar su aire definitivo.

| Plaza de Toros de Ronda

Ronda se considera una de las cunas de la tauromaquia moderna, surgida en el siglo XVIII. Construida en piedra, la espectacularidad de su doble piso y arquerías con columnas neoclásicas, con graderío cubierto por un tejado a dos aguas de teja árabe, confieren al edificio un especial atractivo reconocido en todo el mundo.

Antonio Ordóñez creó en 1954 la mundialmente conocida corrida goyesca, donde el exorno y la vestimenta nos trasladan a la época del pintor Goya. En el interior de la Plaza de Toros de Ronda se pueden visitar el Museo de Tauromaquia, la Real Guarnicionería de la casa de Orleans y la Colección de armas de fuego antiguas.



NUEVAS SOLUCIONES DE REALIDAD AUMENTADA, GESTIÓN EN TIEMPO REAL, 3D Y DISPOSITIVOS MÓVILES



Era de esperar que la tecnología encontrara aplicaciones en el turismo, facilitando así la experiencia del visitante y multiplicándola. Ya existe un puñado de propuestas al servicio de los destinos. Así quedó de manifiesto los días 17 y 18 de diciembre en Mijas Pueblo (Málaga), donde tuvo lugar el Demo Lab Experience, un recorrido por el turismo del futuro. Este evento ha permitido ver, tocar, escuchar y experimentar con las soluciones que las nuevas tecnologías proporcionan.

La Realidad Aumentada es una tecnología que se basa en la superposición de contenido virtual (texto, imágenes, vídeos o animaciones en 3D) directamente sobre el mundo real, enriqueciendo así la experiencia visual. Su principal diferencia con la realidad virtual es que en ella no se sustituye la realidad física, sino que se sobreimprimen los datos virtuales al mundo real.

La realidad aumentada tiene aplicación en multitud de campos y también en el turismo, permitiendo presentar al turista los distintos puntos de interés, aportándole detalles e información adicional. Por otro lado, también permite visualizar escenarios de forma virtual y superponerlos a imágenes captadas del mundo real. Esta característica resulta interesante para recrear entornos con bajo grado de conservación o inaccesibles para el turista. Así, también es una solución útil para reproducir situaciones históricas, mostrando las vestimentas y enseres de la época.

La Gestión en Tiempo Real permite conocer al momento los hábitos de comportamiento del turista, su grado de satisfacción y su opinión sobre el destino. Esta información se consigue mediante la distribución a lo largo del destino de dispositivos capaces de registrar en tiempo real datos sobre el control de grupos, el número de visitas a un determinado lugar, la permanencia en un mismo punto, el estado de las infraestructuras, el nivel de ocupación, los minutos necesarios para ser atendido o la opinión del turista sobre aspectos fundamentales de su estancia.

La Visión 3D o estereoscópica es la forma en la que los seres humanos percibimos el entorno. Este fenómeno se produce debido al ligero

distanciamiento que existe entre los dos ojos, por el cual las imágenes percibidas son captadas desde ángulos distintos. En la actualidad, la visión 3D ha pasado de ser algo puramente experimental a ser un fenómeno de masas que aporta un mayor realismo a la comunicación.

La visión 3D resulta interesante para captar la atención del turista y ofrecerle una experiencia con alto grado de inmersión y realismo. De ahí que se utilice preferentemente para la promoción turística.

La Información Interactiva permite al usuario controlar y elegir de forma activa la información que desea. De esta manera, conseguimos una mayor implicación del visitante con el destino turístico. En el ámbito turístico, los dispositivos interactivos ofrecen información adicional a demanda del turista y permiten visualizar contenidos multimedia o textos adicionales que enriquecen su experiencia y despiertan su atención sobre lo que está observando. Es muy apropiada en exposiciones y museos, ofreciendo información complementaria relacionada con el contenido expuesto.

Otro asunto es el de los **Dispositivos Móviles**, que está lleno de posibilidades. Los celulares han evolucionado en los últimos años de forma muy rápida. Han pasado de ser pesados, costosos y con una única funcionalidad, como llamar por teléfono, a ser ligeros, económicos y capaces de llevar a cabo funciones muy diversas.

Actualmente, la mayoría de dispositivos móviles permiten conectarse a Internet para obtener la información que el usuario desea consultar. Además, integran un gran número de tecnologías como Wi-Fi, Bluetooth, GPS o diferentes tipos de sensores (inclinación, proximidad o luz ambiental). Aplicados al turismo, los móviles son una potente herramienta para dispensar información al turista combinados con tecnologías como la realidad aumentada, con aplicaciones especialmente diseñadas para ser utilizadas en los terminales, o bien con guías web adaptadas.

En resumen, nuevas maneras de enriquecer la experiencia turística, aunque a fin de cuentas todas desemboquen en fomentar el contacto físico con el territorio. Eso, de momento, es insustituible.

GADGETS Y APLICACIONES PARA EL TURISMO QUE VIENE



La conciencia ecológica venía ganando adeptos, pero seguramente no tanto como la preocupación por encontrar una alternativa a los combustibles fósiles, que acabarán por agotarse. En busca de un modelo viable de movilidad y transporte a partir de energías renovables, no contaminantes en la medida de lo posible, el vehículo eléctrico se ha presentado como la primera apuesta en firme de la industria.

Para demostrarlo no hay más que reparar en el protagonismo que vienen teniendo las distintas tecnologías ecológicas en el Salón Internacional del Automóvil de Ginebra, la cita automovilística más importante del mundo. En su 81ª edición, del 3 al 13 de marzo, la mitad de las 170 presentaciones estaban relacionadas con energías alternativas.

Así, junto al nuevo A3, que marca las pautas de cómo será la nueva generación de este modelo de Audi; o el modelo B-Max de Ford, que supone la entrada de la compañía en el segmento de los monovolúmenes pequeños (del segmento B); se han presentado novedades en el campo de vehículos

eléctricos o híbridos. Destaca el prototipo Range_e de Land Rover, que tiene unas emisiones de 89 gramos de CO2 y es un vehículo híbrido diésel enchufable, así como el híbrido enchufable Seat IBx, que marca la línea tecnológica y de diseño de la firma española y que emite 70 gramos de CO2 por kilómetro y consume 2,9 litros por cada cien kilómetros. Asimismo, Toyota ha mostrado el nuevo Yaris híbrido y una versión eléctrica de su urbano iQ.

Eso sí, como EV (Electric Vehicle) llamativo, el Phantom 102EX, que pasa por ser el coche eléctrico más lujoso del mundo. Este prototipo de Rolls Royce cuenta con la batería eléctrica más grande del mundo, con un peso de 640 kilos y una autonomía de 200 kilómetros, que requiere una carga mínima de ocho horas.

El vehículo alcanza los 100 km/hora en menos de 8 segundos y su velocidad máxima es de 160 km/hora. Por ahora, el Phantom 102EX sólo es un modelo experimental y, si se consigue el interés deseado, se pondrá en marcha el proceso de fabricación.



→ PROTOTIPO TOYOTA VEHÍCULO ELÉCTRICO



→ SMART FORSPEED. BIPLAZA SIN TECHO

EL EV YA ESTÁ AQUÍ

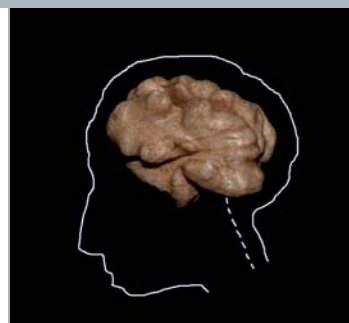


→ PHANTOM 102EX: EL COCHE ELÉCTRICO MÁS LUJOSO DEL MUNDO ES DE ROLLS ROYCE



Usamos más del 10% de nuestra mente →→

Al contrario de lo que comúnmente se cree, las personas no utilizan solamente un 10% de su capacidad cerebral. Esta afirmación se atribuye a William James, filósofo y psicólogo estadounidense, sin especificar que posiblemente utilizara la expresión de manera metafórica. De hecho, es cierto que no todas las neuronas están activas a la vez, pero las neuronas inactivas también son importantes. Este mito se ha extendido desde principios del siglo XX sin que nadie lo haya desmentido.



breves

PREGUNTAS →→
INVENTOS →→
CURIOSIDADES →→



→→ Chocolate anti tos

Sabíamos del placer que causa, de sus virtudes saludables y de su poder estimulante, pero lo de que el chocolate vaya a ser utilizado como remedio contra la tos es una curiosa novedad. Efectivamente, científicos británicos han realizado ensayos clínicos de un nuevo fármaco que contiene teobromina, un compuesto que está presente en el cacao, el componente básico del chocolate. En teoría el preparado saldrá a la venta dentro de dos años.

↓↓ Error es humano

La investigación científica puede tener beneficios hasta cuando yerra, y como ejemplo más famoso está la viagra, que originalmente fue ideada para tratar la angina de pecho y, aunque no tuvo éxito, sus efectos secundarios sí han encontrado un amplio y agradecido público. Pero hay muchos casos más: la penicilina, el bromuro potásico, los rayos X e incluso el mismísimo Big Bang fueron descubiertos por accidente y significaron grandes avances para la humanidad, quién lo niega. Efectivamente, error es humano. Y a veces, por los resultados obtenidos por la vía indirecta, resulta hasta aconsejable.



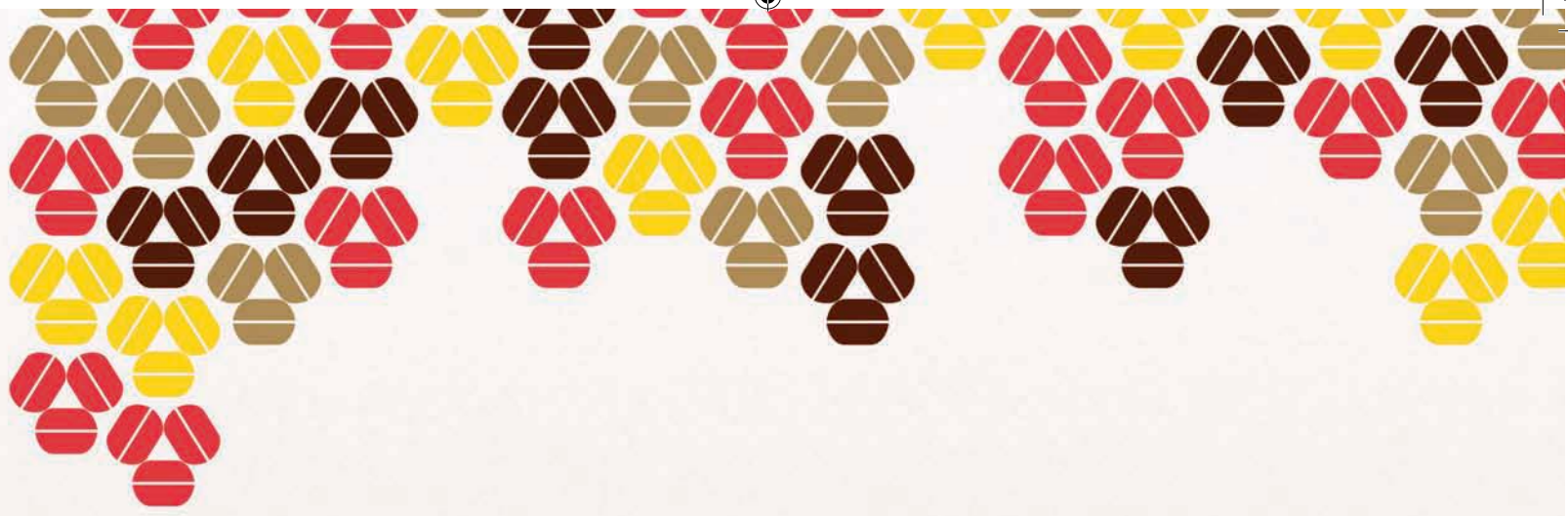
↓↓ ¡Irrompible!

Un grupo de científicos estadounidenses y canadienses han conseguido crear el material más resistente y fuerte conocido hasta la fecha. Se trata de un cristal metálico compuesto por paladio (90%), plata, germanio, silicio y fósforo. Este nuevo 'supermaterial' es extraordinariamente fuerte y tan resistente como el acero, según ha publicado en su número de marzo la revista 'Nature Materials'. Hay que especificar que la fuerza se refiere a su capacidad para soportar peso y su resistencia, a los golpes que puede absorber sin romperse.

↓↓ La @ cumple 40 años (en Internet)

El día sábado 8 de enero de 2011, el símbolo más utilizado en la última era de las comunicaciones cumplió 40 años. En el ámbito informático, la arroba fue creada por un programador estadounidense, Ray Tomlinson, quien la utilizó por primera vez en los años 70. Igualmente se le considera como el inventor del correo electrónico. Actualmente, la @ tiene una amplísima utilización en el ciberespacio (Twitter, por ejemplo), pero lo cierto es que el símbolo existe desde la Edad Media como medida de peso equivalente a la cuarta parte de un quintal.





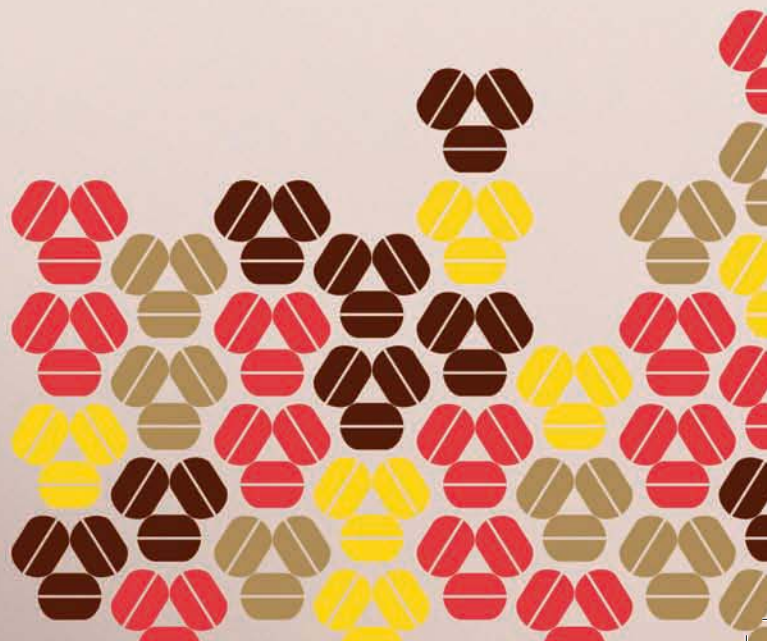
“HACE 50 AÑOS QUE SOÑAMOS HACER ESTE ANUNCIO”

El sueño de hacer un café apreciado por todos y cuya fama llegue hasta los confines del mundo,
ya no es un sueño. El sueño de construir un nombre mayor que el de nuestro pueblo natal
“Campo Maior en Portugal” y comprobar que no interesa de dónde eres, sino hacia dónde vas,
ya no es un sueño, es una realidad que empezó a tomar forma hace 50 años.
Todavía hoy, aun tenemos que tomar un café para despertar y decir con un suspiro,
“no es un sueño, es realmente cierto”.

Rui Nabais



50 AÑOS
BIEN DESPIERTOS

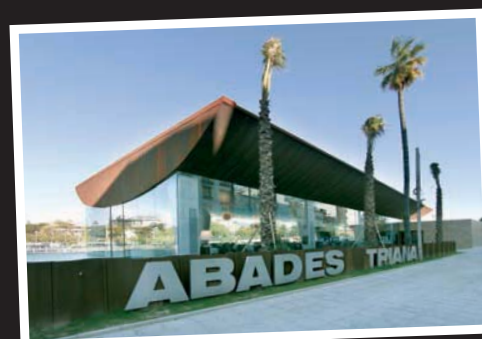


PASARON POR... ABADES TRIANA



01_Kiko Veneno con Elías del Toro y Óscar Fernández.
02 y 11_Convención del Partido Popular. 03_Antonio Banderas con nuestro equipo. 04_El exfutbolista Pablo Alfaro. 05_Curro Romero, María Teresa Campos y Antonio Burgos, junto a otros asistentes a la cena. 06 y 15_Cúpula del Partido Socialista Obrero Español. 07_Con Gregorio Manzano. 08_José Manuel Soto y César Cadaval con Julián Martín. 09_Mariano Rajoy firma el

libro de visitas. 10_Con María José Suárez. 12_Con el programa de televisión España Directo. 13_Ben Kingsley. 14_Antonio Martín junto a Rubén Salazar y Miguel Ángel Miranda, dirección nacional de PepsiCola.



CURSO DE ALTA RESTAURACIÓN CON EL CHEF KRISTIAN LUTAUD

Grupo Abades impartió entre el 23 y el 25 de marzo el curso de cocina 'Nuevas aplicaciones de cocina al banquete' a todos los jefes de cocina de sus centros. Dicho curso, que se celebró en las instalaciones del hotel Abades Nevada Palace, estuvo dirigido por el reconocido chef francés Kristian Lutaud, quien ha trabajado durante cinco años junto a Ferrán Adrià.

Grupo Abades tiene en la restauración uno de sus pilares más importantes, razón por la que la innovación gastronómica es una máxima dentro de la empresa. Por este motivo, "la formación continua de sus trabajadores y la realización de cursos de la mano de chefs de cocina de vanguardia es una prioridad dentro de la empresa", según palabras de Maudilio Sánchez, director de explotación de Grupo Abades.

Según Sánchez, este programa formativo se desarrolla en torno a dos vertientes: investigación y desarrollo de nuevas técnicas que ayuden a los jefes de cocina y a sus equipos a una mayor innovación gastronómica,



Foto de familia de los jefes y equipos de cocina de Grupo Abades con Kristian Lutaud.

y la actualización de las cartas y repertorio de recetas orientadas a la restauración de banquete con el fin de satisfacer las exigencias del cliente.

Al frente del curso se encontraba Kristian Lutaud, un reputado profesional dentro del sector, francés de nacimiento aunque español de residencia desde los años 80. Ha pasado por los fogones de grandes restaurantes de Francia y de España como La Tour Rose (Lyon),

Troisgros (Roanne). En elBulli de Roses (Girona) estuvo durante cinco años como segundo y co-jefe de cocina junto a Ferrán Adrià. Su amplio bagaje está lleno de premios y experiencias, convirtiéndolo en un gran conocedor de la cocina francesa y española.

El curso fue clausurado con la degustación de los platos realizados durante las distintas jornadas. Todo ello con el know-how y la técnica del maestro gastronómico Kristian Lutaud.

DIFUSIÓN

JORNADAS DE CAVIAR Y ESTURIÓN EN TRIANA

El esturión de antaño regresó en marzo a la cocina sevillana a través de los formatos más innovadores. Elías del Toro y Óscar Fernández, el binomio que hace del restaurante Abades Triana el máximo exponente de la Cocina Andaluza de Vanguardia, diseñó un menú especial que los clientes del establecimiento sevillano pudieron degustar del 27 al 30 de marzo dentro de las Jornadas de caviar y esturión.

La iniciativa entroncaba con el 'Proyecto Guadalquivir', impulsado en los últimos años por las administraciones públicas con el objetivo de plantear un modelo

socioeconómico sostenible que fortalezca el empleo y los negocios en el sector turístico. La contribución de Abades Triana a la revitalización del río se viene produciendo a través de la potenciación de su versión gastronómica, ofreciendo platos sorprendentes y originales a pie de río.

Las jornadas, que ofrecían un sofisticado menú al precio de 50 euros, fueron posibles también gracias a la colaboración de Piscifactorías Sierra Nevada, Champagne Veuve Clicquot, Vodka Belvedere y Vino Blanco Ocnos 100% Chardonnay, así como al trabajo del equipo de Abades Triana.



Equipo de Abades Triana



CENA DE GALA EN EL MUSEO DE CARRUAJES DE SEVILLA

Los touroperadores de Turismo de México, invitados por el Consorcio de Turismo de Sevilla, disfrutaron de un estupendo catering servido por Grupo Abades en el Museo de Carruajes de Sevilla para unos 100 comensales. El montaje estuvo muy cuidado y el menú que se sirvió contó con exquisiteces como los chips de yuca y plátano macho, el solomillo de orza sobre tramezzini con huevo hilado, el pastelito suave de calabacín y gambas a dos salsas, la brocheta de camembert con piña tostada y fresón a la hierbabuena, la rulada de salmón con mantequilla de anchoas y huevas de trucha de Riofrío, la cucharita de tartar de langostinos con ajoblanco, el pulpo-patata-pimentón de la Vera, o los caramelos de Faisán, entre otras muchas delicias.



Montaje en el museo sevillano

15.000 SERVICIOS PARA MAYORES EN GRANADA

Del 5 al 15 de abril, la división de catering de Grupo Abades realizó diversos servicios para la Diputación de Granada, concretamente los encuentros provinciales de mayores 'Vamos de marcha 2011', en los que atendió a entre 14.000 y 15.000 personas. El lugar escogido para celebrar los distintos actos fue la Ciudad Deportiva de Armilla, donde se realizaron diez desayunos y almuerzos en los que Grupo Abades proponía un menú equilibrado y adecuado a las características de los asistentes, en su mayoría personas de la tercera edad, como desarrollaremos en páginas siguientes.

ENCUENTROS provinciales de
mayores
Vamos de Marcha 2011

RECEPCIÓN EN SEVILLA A LOS PRÍNCIPES DE GALES



Carlos de Inglaterra y Camilla Parker Bowles

Los príncipes de Gales fueron recibidos con todos los honores en su visita a Sevilla el pasado mes de abril. Ya en el aeropuerto de San Pablo, el catering de Grupo Abades ofreció un servicio de té coordinado por la empresa aeronáutica Airbus.

ABADES TRIANA



Foto de familia del PP en la terraza de Abades Triana



LA CÚPULA DEL PP, EN ABADES TRIANA

El Partido Popular celebró en marzo una convención en Sevilla con invitados de la primera plana de la política nacional y local. La ocasión significó un importante refrendo de la pujanza de esta ciudad en materia de turismo de congresos, convenciones e incentivos, al que Abades Triana contribuye aportando su arquitectura de vanguardia y sus estándares de clase alta, así como unas vistas privilegiadas de la ciudad. El 22 de mayo, el PP de Sevilla celebró en este espacio el acto de inicio de campaña electoral.

SHOW COOKING DE ÁNGEL LEÓN Y ALCAMPO



Con motivo de la inauguración del nuevo hipermercado Alcampo en Sevilla, noveno de Andalucía y número 52 de España, la dirección de la compañía convocó a los medios de comunicación en el restaurante Abades Triana.

En el acto participó con una demostración práctica, show cooking, el reconocido 'Chef del Mar' Ángel León, estrella Michelin y Top 10 de Chefs desde su restaurante Aponiente, en el Puerto Santa María. Para ello utilizó productos de la cadena y el espacio diáfano de Abades Triana.

REUNIÓN DEL FORO JOLY JUNTO AL RÍO

El Foro Joly congregó en el restaurante Abades Triana a casi todo el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía, con hasta ocho consejeros y consejeras asistiendo a la conferencia de Susana Díaz. Junto a ellos, la presidenta del Parlamento andaluz, Fuensanta Coves, y el delegado del Gobierno central en Andalucía, Luis García Garrido. Personalidades del sector empresarial compartieron mesa en un acto que presentó el ministro de Fomento, José Blanco. A Díaz también le acompañaron alcaldes socialistas de la provincia de Sevilla.

CASA DEL LIBRO LLEVA LA CULTURA A TRIANA

Casa del Libro presentó en febrero en Abades Triana su nuevo espacio expositivo en Sevilla, con el que propone un debate cultural y social alrededor de las distintas disciplinas del arte y la literatura. El espacio 'Mirada de la escalera' incorpora exposiciones mensuales de fotografía, pintura, grabados, caricaturas y comics, se integrará en las ya tradicionales presentaciones de libros, tertulias literarias, talleres de poesía, cafés filosóficos o cuenta cuentos.



ABADES NEVADA PALACE

PASARON POR NUESTRO HOTEL



Con el cantante Hugo Salazar



Con el periodista Jesús Álvarez



El grupo de hip hop La Excepción



Con Juan Antonio Corbalán



Con Silvia Ramírez Medina, de Arrayán



El doble oficial de Michael Jackson

GALA DE PELUQUERÍA MEDAVITA

Esta marca internacional celebró en el salón de convenciones del Abades Nevada Palace un evento para más de 100 profesionales andaluces, contando con dos estilistas de fama mundial: Mauro Lulli, conocido por ser el peluquero de Madonna o Jennifer Lopez, y Angelo Bortolin, habitual en varias revistas de moda.



PASARELA FLAMENCA



Desfile de Samenca

El Hotel Abades Nevada Palace de Granada albergó los pasados días 12 y 13 de marzo el Salón Andaluz de la Moda Flamenca, Samenca, un extraordinario escaparate para todo tipo de diseños en trajes de volantes, complementos de flamenca y para celebraciones especiales. En su tercera edición, Samenca reunió a prestigiosos diseñadores que mostraron sus nuevas colecciones: trajes de María Matas, complementos de Rosa Corona, las propuestas de la firma Mr. Elegant, Francisco Vera o Regina de Lara.

GRUPO LOS NORTEÑOS INSTRUYE A 150 RESTAURADORES SOBRE 'LAS EDADES DE LA CARNE'



Desarrollo del evento Las edades de la carne

El Hotel Abades Nevada Palace reunió a más de 150 profesionales de la restauración en torno a Las edades de la carne, un evento organizado por el Grupo Los Norteños para exhibir sus tesoros gastronómicos. Los asistentes pudieron degustar más de 160 kilogramos de carne de vacuno de primera categoría, además de ser instruidos en sus virtudes nutricionales y culinarias. Todo ello bajo el mando del jefe de cocina del Abades Nevada Palace, Juan José Fernández.

MUY RIOJA MUY OLARRA



Bodegas Olarra

CONT@STE

ÚNASE A NUESTRO CLUB GRAN SELECCIÓN y disfrute de sus ventajas. Infórmese sin compromiso.
Teléfono de atención al cliente: 902 13 10 44 www.grupobodegasolarra.com • bodegasolarra@bodegasolarra.es

ABADES LORCA, PRIMER ESPACIO DEL GRUPO FUERA DE ANDALUCÍA



Abades Lorca

Dirección: Autovía A-7, salida 584. Lorca (Región de Murcia)
Teléfono: 968 47 63 69
Fax: 968 47 63 71
E-mail: lorca@abades.com
Web: www.abades.com
Servicios: restaurante a la carta, cafetería, self-service, tiendas souvenir y productos de la tierra...

Fecha de inauguración:
1 de abril de 2011

El Grupo Abades sumó el 1 de abril un nuevo centro a su red de áreas de servicio, esas instalaciones a pie de carretera con las que hace más llevaderos los desplazamientos a los conductores, además de ofrecerse para reuniones privadas o profesionales en su ámbito comarcal.

El nacimiento de Abades Lorca, situado en la Región de Murcia, viene reforzado además con la condición de primer espacio del grupo fuera

de Andalucía. Aunque desde luego no será el único.

Efectivamente, a Abades Lorca le seguirán próximamente nuevas instalaciones en esta misma línea de negocio en las comunidades limítrofes, principalmente en Extremadura y otros puntos. La idea de base es mantener en todo momento la filosofía y la imagen corporativa de los otros ocho negocios en ruta que posee el grupo, es decir, diseño funcional

y moderno con un amplio abanico de servicios con la idea de convertir a estos establecimientos tan cercanos en verdaderos 'aeropuertos' de carretera.

En el próximo número de Abades Magazine informaremos con más detenimiento de este nuevo espacio que se suma a la familia de Grupo Abades, compuesta por áreas de servicio, hoteles, restaurantes, tiendas, marcas propias y servicio de catering.

Nuevas aperturas:

Abades Mérida: apertura el 1 de julio de 2011. Autovía A-66, intersección con A5. Mérida (Badajoz).
Proyecto en desarrollo en Alcalá de los Gazules (Cádiz).

Más información en
el próximo número
de Abades Magazine

¡Descárguelas!

Todas las revistas en
www.abades.com

¡No se pierda
nuestro próximo
número!



**¿QUIERES
ZERO
AZÚCARES?**



pepsi®
light



Descubre Lugares Únicos Donde Vivir Experiencias Inolvidables



ABADES NEVADA PALACE

Hotel & Convention Center

• • • • •

- A 5 minutos del centro de Granada
- Fácil acceso a la Alhambra
- Estratégicamente comunicado con Sierra Nevada, Alpujarra y Costa Tropical

235 habitaciones y 25 apartamentos

Centro de Convenciones para 900 personas

Spa y Gimnasio - Alta restauración

Piscina Exterior...

C/ de la Sultana, 3. 18008 GRANADA

Tel. (+34) 902 222 570

www.abadesnevadapalace.com



ABADES TRIANA

centro de restauración

¿VER O SENTIR?

Abades Triana, centro de restauración, está situado en un enclave único: a orillas del Guadalquivir, en la sevillana calle Betis y frente a la Torre del Oro.

Estructura acristalada con increíbles vistas - Restaurante a la Carta y Salón para Eventos - Amplias Terrazas

www.abadestriana.com



C/Betis, 69A, 41010 Sevilla • Tel. 954 28 64 59 • E-mail: reservatriana@abades.com