

ABADES

M A G A Z I N E

NÚMERO 14

GASTRONOMÍA 2.0
BLOGUEROS,
TUITEROS,
INFLUENCERS

AGENDA
EXPOSICIONES,
FESTIVALES,
EVENTOS...

DESTINOS
14 MOMENTOS
IMPRESINDIBLES

PABLO ALBORÁN

**VOZ CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN**



ABADES
GRUPO



Premios
Andalucía
del Turismo
2008

Modalidad Empresa Turística



100 AÑOS CELEBRANDO CONTIGO



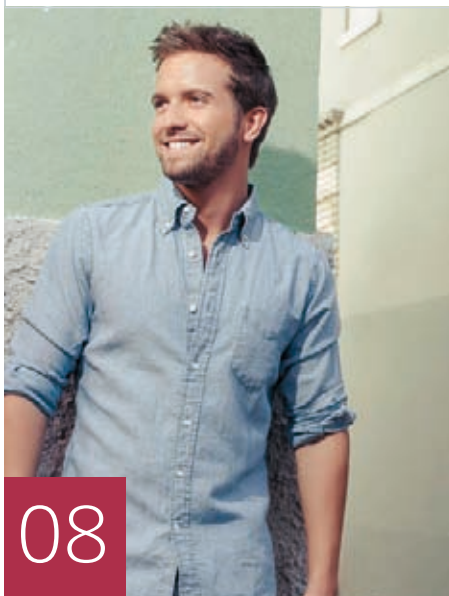
el VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

© FREIXENET, S.A. Sant Sadurn d'Anoia, 2014.
Freixenet, Cordon Negro, Carta Nevada y las botellas
esmeriladas blanca y negra son marcas registradas
de Freixenet, S.A. Todos los derechos reservados.



BARCELONA
EQUESTRIAN
CHALLENGE





08

En portada.

Pablo Alborán no para. No le ha bastado con conquistar los corazones de miles de seguidoras y seguidores, sino que se ha propuesto encontrarse con todos ellos en los escenarios de las dos orillas. ¡V con nuevo disco!



18

Especial hoteles urbanos.

¿Te gustan las escapadas urbanas? ¿El diseño, confort y atenciones de los mejores hoteles? ¿Te apasiona Andalucía? Un triple sí aconseja conocer nuestros nuevos hoteles de ciudad.



14

14 momentos para siempre
Estas experiencias cercanas tienes que vivirlas alguna vez en la vida. Auténticos paraísos familiares.



34

Gastronomía 2.0
¿Conoces a la nueva hornada de bloggers? Comer-beber-contar-compartir.



42

Recetas
El ronqueo del atún es una exquisita tradición que en Abades adoramos conservar.

Estimados Lectores de Abades Magazin:

Se van a cumplir 8 años desde que se publicó nuestro primer número de Abades Magazin y lo asombroso es que en cada número hemos presentado alguna novedad o proyecto nuevo, en Abades a pesar de esta tremenda situación de crisis que hemos vivido en España y tal vez de una forma más profunda en nuestra querida Andalucía, en Abades no hemos parado de ilusionarnos con los proyectos e ideas en las que hemos creído, gracias a nuestro magnífico equipo de personas que conforman la familia Abades, Son ellos los verdaderos protagonistas y a los que desde aquí les agradecemos su implicación y confianza en esta compañía...aunque en todas las familias se "cuelcen Habas" el tiempo pone a cada uno en su sitio..

En este número os presentamos dos importantes incorporaciones al portafolio de la marca ABADES, Los Hoteles Abades Recogidas, una sólida apuesta por el diseño y buen gusto y un servicio excelente en el centro de Granada, una de las ciudades más turísticas de España, además tomamos las riendas del hotel Andalusi Park, un gigantesco Hotel en Sevilla, hoy totalmente renovado y equipado para las necesidades del viajero más exigente, El ahora hotel Abades Benacazon, en poco tiempo se ha convertido en un claro referente del sector hotelero de la capital de Andalucía, os invito a leer las características y servicios de estos dos magníficos hoteles,

El turismo es el gran motor que empuja de la economía española y ahí Grupo Abades se encuentra solidamente posicionado, a parte de estas dos novedades, seguimos con la idea de seguir manteniendo protagonismo y seguir generando empleo y riqueza a nuestra comunidad, hemos incorporado nuevos espacios en exclusiva para eventos y celebraciones, el pabellón de las artes un espacio único creado por el artista granadino Miguel Ruiz, donde arquitectura y gastronomía son protagonistas, se han renovado instalaciones para estar en la vanguardia de nuestro sector, se ha apostado por nuevas líneas de negocio, como son las cafeterías y restauración del nuevo recinto hospitalario de Granada campo de la salud, nuestra línea de catering, en estos últimos meses ha sido protagonista de eventos deportivos de primer orden, como han sido el mundial de Baloncesto y el mundial de Tiro Olímpico, ambos eventos celebrados en Granada, esto es filosofía de esta empresa...al mal tiempo buena cara, buenas ideas y buenos compañeros de viaje..

Espero disfruten de este nuevo número de Abades Magazin, tomen buena nota de los consejos y las citas culturales que les proponemos para estos próximos meses, espero nos visiten en algunos de nuestros locales, que podamos ofrecerles lo mejor de nosotros, para que su viaje sea más llevadero, su celebración o evento se vuelva inolvidable, su descanso sea placentero y en definitiva, para que siga confiando en nosotros como lo viene haciendo en los últimos tiempos....

Y desde luego, lo que más nos reconforta es que sigamos con ilusión y que cada vez tengamos más cosas que contarles.....

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

Miguel Ángel Pérez. maperez@abades.com

Dpto. de Publicidad. abadesmagazine@abades.com

Fotografías. Grupo Abades y Retahila.es.

Redacción. Retahila.es.

Diseño y Maquetación.

Manuel Garramiola para Retahila.es.

Buzón de Sugerencias. sugerencias@abades.com

Producción. Grupo Abades.

Distribución. José Luis Jaimez. Grupo Abades.

Administración. Mª Ángeles Palacios.

administracion2@abades.com

Fotomecánica e Impresión. Aeroprint.

Deposito Legal: 407 - 2005. ISSN 1886-0427

EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA



2



1.2.3.4.5...

1



1 SICAB, TODA LA BELLEZA Y MAESTRÍA DEL PRE.

En diciembre regresa el mayor encuentro en torno a caballo de Pura Raza Española, el PRE, concitando una vez más en Fibes a empresarios, deportistas, aficionados y, en general, a todos los interesados en este bello animal. Espectáculos, feria ganadera, industria auxiliar... No hay que perderse.

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

4



2 RODAJES EN ANDALUCÍA.

Los últimos capítulos de la popular serie 'Juego de Tronos' se graban en octubre en el Real Alcázar de Sevilla y en la localidad de Osuna, y eso pone de actualidad el increíble potencial de los escenarios andaluces para cine y TV. ¿Hay que recordar el impacto de la serie 'Isabel' en Granada? Es hora de recorrer la comunidad tras el rastro de algunos de los rodajes más emblemáticos, desde Star Wars a Lawrence de Arabia, incluyendo algunos de los monumentos más insignes de Andalucía y animando a conducir por las carreteras de la región y sus muchas y reconfortantes áreas de descanso.

Más en www.andaluciafilm.com

citas

3 VA DE CENTENARIOS.

Se reúnen distintas efemérides que animan a realizar escapadas que nos transporten a otras épocas, otros paisajes, vidas interesantes y grandes creaciones. Se cumple, por ejemplo, el centenario del Parque de María Luisa en Sevilla. En Moguer (Huelva), se ha declarado el Año Platero para celebrar el centenario de la publicación de la obra de Juan Ramón Jiménez. Bueno, también se cumplen 100 años del inicio de la Primera Guerra Mundial y 400 de la muerte de El Greco. Hay que viajar, no podemos esperar otra centuria para tener la excusa de conocer ciertos lugares.



3

4 NAVIDAD EN RUTA.

Los últimos meses del año son muy propicios para visitar Andalucía, con temperaturas templadas y no demasiadas precipitaciones, que invitan a ponerse en carretera y descubrir los mágicos rincones de la región. Cuando llega la Navidad, el escenario es incluso mejor, con las calles engalanadas, con programación cultural específica, con muchas cosas por hacer en las principales capitales. La blanca navidad granadina al pie de Sierra Nevada, las zambombás de Jerez, el belenismo de Sevilla, todo se pone de cara para disfrutar de Andalucía en sus fechas más entrañables. Una escapada corta es una gran idea para vivir la Navidad.



5 EL TITANIC EN EL PARQUE DE LAS CIENCIAS DE GRANADA.

Desde el mes de diciembre, el Parque de las Ciencias de Granada mostrará una maqueta del Titanic en gran formato, con los detalles de estancias y dependencias de este hotel flotante, gracias a un acuerdo firmado con la Fundación Titanic. La reproducción se sitúa en el muelle de Southampton el día de la partida del gran buque, en un conjunto a escala 1:30, que ocupará 12 metros de largo, 4,5 metros de ancho y 3 metros de alto.

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



1



2

3



4



boutique TENDENCIAS

5



1 Ray-Ban 2143 Wayfarer II. Precio: 92 euros.

2 DermoAbades Champu de aceite de Oliva Virgen extra ecológico. Precio: 4,60 euros.

3 Guantes de piel de cordero Lacoste.

4 Perfumes. Precios: See by Chloé: desde 45 euros. Eau de toilette Lacoste Joy of Pink: 74 euros. 5 Charms Hello Kitty de Swarovski. Precios: desde 49 euros. 6 Corbata Victorio & Lucchino. 62 euros. 7 Colección Samsonite Short-Lite desde 140 euros. 8 Esquí en Sierra nevada. Puede comprar Forfait de temporada en " Hotel Abades Nevada Palace. 9 Neceser negro Cosmolite (Samsonite). Precio: 260 euros.

6



Artículos disponibles en
Tiendas Abades

Dirección Tienda Abades: Fany Garrido Tranit

7



8



9



NESCAFÉ® *Frappélatte*





GIRA, DESCANSO Y NUEVO DISCO. ESTE HA SIDO EL PLAN DE PABLO ALBORÁN, LA ÚLTIMA REVOLUCIÓN DE LA MÚSICA ESPAÑOLA

PABLO ALBORÁN

VOZ CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

CONQUISTADOS LOS ESCENARIOS ESPAÑOLES, PORTUGUESES Y LATINOAMERICANOS EN SU ÚLTIMA GIRA, PABLO ALBORÁN HA DADO FORMA A SU NUEVO LP. Y AÚN TUVO UNOS MINUTOS PARA ABADES MAGAZINE.

Cada vez que escuchamos su voz, algo nos pellizca el alma. Desde su primer single, toda una revolución en el ciberespacio, primero, y en las listas de éxitos, después, Pablo Alborán nos tenía en su mano. Después nos citó en auditorios, teatros, palacios de deportes, estadios de fútbol, plazas de toros, recintos hípicos y allá donde quepa una muchedumbre prendada de su particular timbre y de sus brillantes letras, suaves como caricias y punzantes como dardos, otras veces. Al margen de su meteórica carrera, Pablo es un amante de su tierra, de Málaga y de Andalucía. Y una persona abierta a la conversación y a compartir experiencias. Estas son las suyas.

"ME ENCANTARÍA VOLVER A ABADES TRIANA. LAS VISTAS DE SEVILLA DE NOCHE SON MUY INSPIRADORAS"

Tu primer single, en 2010, te aupó a lo más alto de las listas musicales. Igual sucede con tu primer álbum, en 2011. Ya 2012 y 2013 fueron frenéticos entre giras y colaboraciones. ¿Qué podemos esperar de ti en 2014?

Después de que el año pasado estuviéramos de gira hasta finales de noviembre en España, Portugal y Latinoamérica, era el momento de centrarme en el próximo disco. Decidí tomármelo con mucha calma, pero ya está aquí y tengo confianza en que la espera haya valido la pena, ya que entrego mi alma en este trabajo.

Limitándonos a estos cuatro años, cualquiera podría pensar que las cosas están sucediendo demasiado deprisa, pero a pesar de tu juventud ya llevas muchos años en la música. ¿Puedes contarnos cómo ha sido la vida de Pablo Alborán desde que compone su primera canción siendo un adolescente hasta triunfar con apenas 21 años?

La verdad es que ha sido todo muy relativo. Cuando conocí a mi primer productor, Manuel Illán, yo sólo tenía 16 años. Empezamos a trabajar en un disco en el aire, sin saber qué iba a pasar. Pasaron cinco años hasta que lo sacamos y durante ese tiempo estuve estudiando publicidad y filosofía entre Madrid y Málaga. Pero yo necesitaba arriesgarme y perseguir mi pasión. Una vez que se disparó todo, es cierto que han ido sucediendo las cosas muy rápidamente, pero siempre con cabeza y con lógica.

Viendo tu agenda, 2013 fue un año frenético de conciertos y ahora toca promoción. ¿Es dura la vida en la carretera? Tantos viajes, tantos días fuera de casa... ¿O lo ves como una aventura, como un reto?

Lo veo como un trabajo. Que mi pasión se haya transformado en mi oficio es una bendición. El hecho de trabajar ya es un milagro con los tiempos que corren, y si encima te gusta tu trabajo, imagínate.

Llevamos tres giras y la verdad es que la última ha sido la más placentera hasta ahora. Me he volcado en cuerpo y alma y es un salto bastante grande comparado con otros años, con respecto a espectáculo, luces, equipo... Ver nuestras ideas plasmadas en un escenario real es algo mágico. Es una gran responsabilidad pero a la vez si nosotros disfrutamos, el público también. →

"CUANDO DESCANSO ME GUSTA VOLVER A CASA. MÁLAGA TIENE RINCONES MARAVILLOSOS"

SU EXPERIENCIA EN ABADES TRIANA

En el Grupo Abades contamos con áreas de servicio, hoteles, restaurantes y concesiones en aeropuertos y centros de convenciones, así que parece que nos encontraremos en algún momento de tu gira. ¿Dónde te apetecería descansar entre tanto ajetreo? En un hotel de diseño como Abades Recogidas, en el spa de Abades Nevada Palace (ambos en Granada), con una cena frente a la Torre del Oro en Abades Triana (en Sevilla)...

Hace unos meses estuve en el Abades Triana cenando y la verdad es que sería un lujo poder repetir. Además, las vistas de Sevilla de noche son muy inspiradoras.

Cuando por fin cumples con tus obligaciones, ¿prefieres pasar el tiempo libre en Málaga, escaparte a algún lugar lejano o visitar a amigos por toda Andalucía?

Cuando descanso me gusta volver a casa, con los míos. Málaga tiene rincones maravillosos, me gusta mucho el campo y no hace falta irse muy lejos para enamorarse una y otra vez de nuestros paisajes. No hay más que coger el coche y conducir hacia Ronda y el Parque Natural de la Sierra de Grazalema.



Enséñame a rozarte lento,
quiero aprender a quererte, de nuevo,
susurrarte al oído, que puedo.

Si quieres te dejo un minuto,
pensarte mis besos, mi cuerpo, y mi fuego,
que yo espero si tardas,
porque creo que te debo, mucho...

A juzgar por el tremendo éxito que alcanzaste con tus discos *En acústico* y *Tanto*, y siguiendo con lo aprendido en tu maratoniana gira a ambos lados del Atlántico, ¿podemos avanzar que grabarás nuevos directos próximamente?

Es algo que me apetece muchísimo y, de hecho, para este disco quería combinar ambas cosas, un álbum en directo con temas nuevos. Me encantan los 'unplugged' y los directos.

En acústico fue muy difícil de grabar para mí, una experiencia muy dura con muchas horas de grabación, mucho cansancio no sólo para mí, sino también para todo el equipo. Al final mereció la pena, porque el resultado es quizás mucho más puro que cuando escuchas un disco de estudio. Se puede decir que es un disco de estudio en el que combinamos ambas cosas, ya que los instrumentos se tocaron in situ, pero también en un estudio para que sonara más limpio. Sí, quedé conforme y no me importaría repetir.

¿Es compatible ese formato con tu forma de componer?

Naturalmente, sobre todo porque no tengo una metodología muy definida, soy bastante ecléctico. A veces surgen casualmente y otro día te sientas con la guitarra a propósito y sólo salen churros. En el próximo disco, que se publica en noviembre y del que ya se ha adelantado un single, 'Por fin', he dado un paso más y también soy productor. →

"SIENTO LA NECESIDAD DE COMPARTIR MI TRABAJO CON LA GENTE EN LAS REDES SOCIALES"



→ **¿Qué crees que has aprendido de la música en todos estos años?**

Que no se limita a salir en un videoclip o publicar un disco, es mucho más que todo eso. Es infinita, inabarcable.

En Málaga estáis en racha en cuanto a talentos musicales, ¿qué os dan por allí?

¡Muchas gracias por la parte que me toca! (Sonríe) Andalucía en general tiene una conexión extrema con la música y la emoción. Nuestros paisajes, el clima, la gastronomía...

De momento, tú te has hecho figura musical en España, Portugal y Latinoamérica. ¿Podemos soñar también con el mundo anglosajón?

Bueno, soñar es gratis. Queda mucho trabajo por delante en todos los sentidos.

Se te ve activo en las redes sociales, en Twitter, Facebook y YouTube sobre todo, algo totalmente coherente para alguien que se dio a conocer en esta última. ¿Cómo lleváis los músicos, que tanto sufrís las pesadas jornadas de promoción, tener que asumirlas ahora de manera permanente?

Bueno yo prefiero tomarme las redes como una conexión más directa con los seguidores, no es una obligación. Más bien siento la necesidad de compartir mi trabajo con la gente que ha hecho posible que cumpla mis objetivos en la música. Es bonito entender la perspectiva que tienen de los conciertos, de las entrevistas, fotos, vídeos... Al final te das cuenta de que la música tiene mil formas de ser interpretada, se aprende bastante cuando uno comparte las emociones con otros.



Lanjarón te presenta su
nueva gama de vidrio Retornable.



El origen marca la diferencia

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.

14

MOMENTOS IMPRESCINDIBLES



Puede que la cercanía no nos permita verlos en toda su dimensión, pero hay verdaderos tesoros en nuestro umbral que el día a día no debe impedir que los disfrutemos como se merecen. Traemos a estas páginas una selección de momentos increíbles que nos aguardan en nuestro entorno más cercano. Cosas que hacer al menos una vez en la vida. Y cuantas más veces mejor. Son 14 momentos por relacionarlos de alguna manera con este 2014 que se nos va, pero son para vivirlos en cualquier época del año, de los años que nos quedan por vivir. Conoce tu aldea y serás universal, como dijo aquel.



SUBIR A LAS CUBIERTAS DE LA CATEDRAL DE SEVILLA

Una manera muy particular de conocer la Catedral de la capital hispalense es a través de su cubierta, un punto de vista muy diferente para descubrir los entresijos e historia de esta magnífica construcción. Declarada Patrimonio de la Humanidad en 1987 y bien de Valor Universal Excepcional en el año 2010, el recorrido por su cubierta ofrece la posibilidad de contemplar desde la altura la que es la catedral gótica cristiana con mayor superficie del mundo, a lo que se une una magnífica vista de la ciudad de Sevilla. Un buen momento para llevarlo a cabo puede ser al comienzo del mes de octubre coincidiendo con el Día Internacional de la Arquitectura.

+INFO www.cubiertasdelacatedral.com/calendario-cubierta



VISITAR LA ALHAMBRA

Joya del reino nazarí, es el monumento más visitado de España. Su visita es considerada por los españoles como el tercer momento imprescindible en TripAdvisor. Qué más decir que imprescindible.

+ INFO www.alhambradegranada.org



LEVANTÁ DE ATÚN EN BARBATE

Admirar la ancestral técnica de la almadraba durante la pesca del atún rojo es todo un espectáculo en las costas de Barbate y Zahara.

+ INFO www.cadizturismo.es



SEGUIR LA PISTA DE GAUDÍ EN BARCELONA

El Parque Güell, el Palacio Güell y la Casa Milà en Barcelona, reunidas bajo el nombre genérico de 'Obras de Antoni Gaudí' tras su ampliación, están incluidas en la lista de Patrimonio de la Humanidad en España. Pasear por estos mágicos escenarios es algo que uno debe hacer a poco que tenga la oportunidad, sobre todo estando tan cerca. Así que coge un avión y no te pierdas esta Barcelona que sigue siendo tan moderna y rompedora un siglo después. Y luego continúa por el resto de la ciudad.

+ INFO www.barcelonaturisme.com

PARQUE DE LAS CIENCIAS DE GRANADA

Situado a escasos minutos del centro histórico de Granada, posee una de las ofertas más variadas de ocio cultural y científico de toda Europa, ideal para ir con toda la familia. Desde viajes al interior del cerebro hasta un repaso de las biotecnologías de vanguardia en Andalucía o su fascinante mariposario, todo eso y más recogido en exposiciones temporales o permanentes, hacen las delicias de las mentes más inquietas. Obligado de visitar en familia.

+ INFO www.parqueciencias.com



EL CUBO, COMER SOBRE EL RÍO GUADALQUIVIR

En la emblemática orilla trianera de la ciudad de Sevilla se encuentra el restaurante Abades Triana, que posee uno de los espacios más privilegiados de la gastronomía y la restauración andaluzas: El Cubo. Esta sala privada, con una capacidad limitada a un selecto número de comensales (un total de 20), se encuentra sobre un ala suspendida en el aire, haciendo experimentar a los que allí se encuentran la sensación de flotar sobre el río Guadalquivir mientras comen, además de regalar una de las vistas más emblemáticas de la Torre del Oro y de la orilla de Sevilla. Hay que probarlo... ¡y volver!

+ INFO www.abades.com



IR DE MUSICALES A MADRID

La Gran Vía de Madrid se ha convertido en los últimos años en uno de los lugares del mundo donde tienes la ocasión de asistir a grandes espectáculos musicales habituales en la cartelera de Nueva York y Londres. Así, donde históricamente se concentraban numerosas y grandes salas de cine, en los últimos años han pasado a convertirse en teatros donde se representan dichos espectáculos. Hay que ir.

+ INFO www.esmadrid.com/es/musicales-madrid

FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA

El de Mérida es el festival clásico más antiguo de España y está considerado como el más importante de su género. Las representaciones se llevan a cabo anualmente durante los meses de julio y agosto en su Teatro Romano, que además de trasladarte a la época dorada del Imperio Romano, está considerado como uno de los edificios en el mundo que mejor representa los sólidos modos y las formas armónicas de la arquitectura romana en época del emperador Augusto. ¿Has visto alguna vez un espectáculo en un escenario tan histórico?

+ INFO www.festivaldemerida.es



LA MEZQUITA DE NOCHE

La visita consiste en la creación de una nueva y sorprendente forma de conocer el templo cordobés, hoy Catedral y antes Mezquita, a través de la utilización de tecnología avanzada de iluminación, sonido y proyecciones para trasladar al visitante al conocimiento profundo del monumento desde la perspectiva histórica.

+ INFO www.elalmadecordoba.com



EL CAMINO DE SANTIAGO

La tradición dice que habría que realizarlo al menos una vez en la vida y qué mejor forma de afrontarlo que a través de la Vía de la Plata o, lo que es lo mismo, empezando en Sevilla y finalizando en Astorga. Esta ruta (utilizada como vía de comunicación por sucesivos pobladores peninsulares a lo largo de la historia) es muy recomendable sobre todo en primavera, pues el panorama paisajístico es extraordinario desde Andalucía, Mérida y en adelante.



TAPEAR EN GRANADA

La tapa tiene orígenes confusos y posiblemente compartidos, aunque varias localidades se lo atribuyen. Granada podría estar perfectamente en las raíces del tapeo y, desde luego, hoy en día es santo y seña de este emblema de la gastronomía española. Recorrer las calles granadinas para degustar en pequeños bocados la cocina tradicional o quizás la más vanguardista es un auténtico placer para los sentidos. Probar en establecimientos señeros como Paco Martín o conocer las nuevas propuestas del Hotel Abades Recogidas pueden dar una pista clara de lo que significa ir de tapas. Y eso no te lo puedes perder.

+ INFO www.abades.com



¿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

→ Vía Láctea

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

abadesnevadapalace.com

→ Abades Recogidas****

C/ Recogidas, 7,

18005 Granada

Tel: 958 535 484

Fax: 958 522 051

reservasrecogidas@abades.com

www.abadesrecogidas.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

Sevilla:

→ Abades Benacazón****

Plaza del Cabildo, s/n.

41001 Sevilla

Tel: 954 227 970.

Fax: 954 214 189.

cabildo@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

AEROPUERTOS

Puntos de restauración en los aeropuertos de Sevilla, Granada, Almería y Jerez de la Frontera: Aícafe, Abades Air, Landaluz, On Time, Gambrinus, Horno San Buenaventura.

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.abadesareas.com

→ Loja

Autovía A92, Km. 192

18300, Loja (Granada)

Tel: 902 323 800.

Fax: 902 323 804.

abades@abades.com

www.abadesareas.com

→ Fuensanta

Autovía A92, Salida 215

18328, Fuensanta (Granada)

Tel: 958 462 083.

Fax: 958 462 085.

fuensanta@abades.com

www.abadesareas.com

→ Guadix

Autovía A92, Km. 292

18329, Guadix (Granada)

Tel: 958 666 397.

Fax: 958 666 392.

guadix@abades.com

www.abadesareas.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.abadesareas.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.abadesareas.com

→ Bailén

Autovía A-4 Madrid-Cádiz, Km. 288

23710 Bailén (Jaén)

Tel: 953 635 545.

Fax: 953 635 350.

bailen@abades.com

www.abadesareas.com

→ Lorca

Autovía A-7, salida 584

30817 Lorca (Murcia)

Tel: 968 476 369

Fax: 968 4763 71

lorca@abades.com

www.abadesareas.com

→ Mérida

Autovía A5, Salida 341

06800 Mérida (Badajoz)

Tel: 924 311 720

Fax: 924 330 349

merida@abades.com

www.abadesareas.com



ATARDECER EN LA BAHÍA DE MÁLAGA

Málaga es una ciudad llena de posibilidades. Museos, compras o, por qué no, alguna cita temática en el Palacio de Ferias y Congresos (¡no se pierdan su gastronomía!). Al final de la jornada, ver caer el sol en la bahía malagueña reconforta el espíritu y abre un nuevo turno en la ciudad, el de la vida nocturna. Hay que admirarla por ejemplo desde el Castillo de Gibralfaro, con asombrosas vistas.

+ INFO www.malagaturismo.com

VER BAILAR A LOS CABALLOS ANDALUCES

La Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre (REAAE) ofrece durante todo el año visitas a sus instalaciones y espectáculos ecuestres que ponen de manifiesto las muchas cualidades del caballo de Pura Raza Español, siguiendo con la tradición implantada por Felipe II.

+ INFO www.reaae.org/es



HACER UN GRAN VIAJE

Como conclusión, para contradecir el espíritu de este reportaje, recuerda que hay demasiados rincones hechizantes en el mundo como para auto-limitarse a los lugares más cercanos. Por eso os decimos que saquéis partido a los tesoros escondidos (o que se ofrecen abiertamente) en lugares familiares, pero tampoco dejéis pasar la oportunidad de realizar, al menos una vez en la vida, un gran viaje. Machu Picchu, los Canales de Venecia, las Cataratas de Iguazú, la Torre Eiffel, las pirámides de Egipto, el Coliseo de Roma, la Muralla China, el Taj Mahal, Bora Bora, el río Amazonas, las Cataratas del Niágara, la ciudad de Petra, Masai Mara, la Plaza Roja de Moscú... Hay tanto por conocer, tanto por descubrir. Ponte en ruta, viaja, experimenta. No toméis este reportaje en la cortedad de miras sino en lo mucho que podemos disfrutar cerca y lejos.



SI UN DETALLE FALLA, TODO FALLA

- Líderes tras más de 25 años en el sector del catering y restauración ·
- Espacios **únicos** en exclusiva ·
- Servicio personalizado "llave en mano" ·
- **Tu celebración perfecta, en Grupo Abades** ·



www.abades.com · 902 32 38 00





La carretera puede ser suficientemente dura como para arriesgarse a repostar en el lugar indebido. Visto desde otro prisma, conducir puede ser tan maravilloso que la experiencia requiera de una parada a la altura. En uno u otro caso, desde antes de que existieran las carreteras, autovías y autopistas, de cuando el tráfico transcurría por caminos, e incluso por calzadas, siempre ha habido una venta, una posada, un parador, un área de servicio donde el viajero ha podido descansar y alimentarse. En el siglo XXI, el concepto de pausa viajera ha alcanzado una dimensión que el fatigado peregrino jamás habría imaginado y que siempre deja atrás con una sonrisa.



ABADES PRESENTA:
**TU PRÓXIMA
SONRISA**

A veces repostar es sólo una excusa. De acuerdo, el vehículo necesita combustible para moverse, pero mientras aguantas algunos kilómetros más seguro que no es la única razón para detenerse. Si hay elección, uno decide parar donde te garanticen la parada más agradable y placentera, con la máxima calidad. Esas experiencias que son capaces de dibujar una sonrisa en tu cara.

Cafetería, self-service, restaurante a la carta, hotel (de 2, 3 y 4 estrellas), salones de gran capacidad para eventos, punto de información turística, tiendas de souvenirs y temáticas, amplios aparcamientos... Y claro, gasolinera. Una reunión de servicios e instalaciones que los sitúa a la altura de las terminales aeroportuarias. Auténticos aeropuertos de carretera.

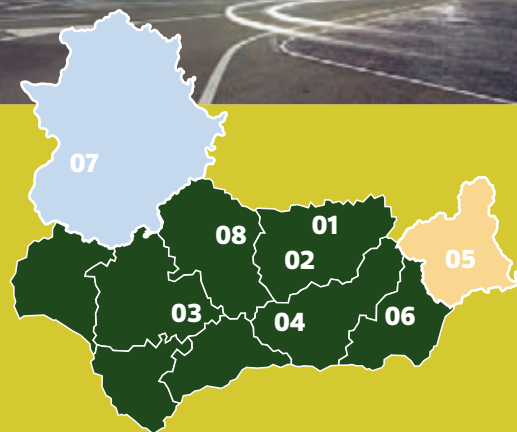
Para Grupo Abades, todo comenzó en la carretera. Su establecimiento Abades Loja, al pie de la A-92, fue el primero de una red de hoteles, restaurantes, centros de convenciones, catering y, por supuesto, áreas de servicio que se propaga desde el sur de España. En

mitad de la ruta, Abades Loja ofrece la máxima confortabilidad como si de un gran hotel de ciudad se tratara.

Las Abades Áreas están estratégicamente situadas en Andalucía y Extremadura. En el entorno del Parque Natural de Despeñaperros, en la puerta a Andalucía, en el cruce de caminos de Bailén, cruzando transversalmente el sur de España o por la Vía de la Plata. Allí donde se desplace, ya se pueden disfrutar los servicios y atenciones de los viajeros de mayor estatus. De las primitivas ventas a estas avanzadas áreas de servicio.

Más de 60.000 vehículos recorren diariamente las dos principales arterias de Andalucía, donde se concentra la mayoría de los establecimientos en ruta de Grupo Abades, la A-92 y la A-4. Ahí los encontrarás, sobresalen como establecimientos que reúnen servicios que trascienden el concepto tradicional, traídas a un patrón de modernidad y versatilidad, el lugar donde te apetece parar y dedicarte una pausa, que convierten tu próximo destino en tu próxima sonrisa.

ABADES ÁREAS



La red de áreas de servicio de Grupo Abades se extiende por las principales vías del sur de España.

01. ABADES PUERTA DE ANDALUCÍA.

Autovía A-4, salida 262. 23213 Santa Elena (Jaén).

02. ABADES BAILÉN.

Autovía A4- Madrid, Cadiz- km. 288. 23710 Bailén (Jaén)

03. ABADES LA RODA.

Autovía A92, Salida 123. 41590, La Roda de Andalucía. Sevilla.

04. ABADES LOJA.

Autovía A92, Km. 192. 18300, Loja (Granada).

05. ABADES MIRADOR.

Av. de Andalucía, s/n. 18300, Loja (Granada).

06. ABADES GUADIX.

Autovía A-92, Salida 292. 18500, Guadix (Granada).

07. ABADES MÉRIDA.

Autovía A5 - Salida 341. 06800 Mérida (Badajoz).

08. ABADES PEDRO ABAD.

Autovía A4. Dirección Madrid-Sevilla, salida 367 / Dirección Sevilla-Madrid, salida 370. Pedro Abad (Córdoba).



ABADES áreas
Próxima sonrisa



abadesareas.com





Las tendencias viajeras se multiplican con frenesí. Algunas pasan de moda tan rápidamente como aparecen y otras se quedan entre nosotros. Las reservas online, el last minute, los vuelos low cost... Con algunas de ellas, acaso las más persistentes, se configura el perfil del viajero más común de nuestros días, el de las escapadas urbanas de corta duración. O 'city break', como guste. Y eso ya no es tendencia, es un segmento consolidado.

CITY BREAKS

ESCÁPATE

A LA GRAN CIUDAD

El panorama que describía el sector turístico incluso antes de la crisis económica global, y por supuesto acentuado con las turbulencias financieras, era el de acortar tanto las estancias como el kilometraje de los desplazamientos. El visitante nacional, y más aún el regional, estaba llamado a sostener el tejido empresarial del sector. Las circunstancias particulares de la economía española han impedido que esta regla se cumpla a rajatabla, pero por contra el viajero europeo ha crecido. Es otra manera de enfocar el turismo de cercanía que alimenta los city breaks. Por lo demás, el patrón es el mismo.

Así es, el viajero de nuestros días lo tiene claro: prefiere destinos urbanos, estancias cortas con alojamiento en hoteles (sobre todo si prima el diseño), tiene hábitos de reserva online y comparte su experiencia en las redes sociales.

Asistir a un concierto, a un festival, a una magna exposición, conocer una nueva atracción turística, un parque temático, pasar un fin de semana en spa... Lo que hace fuerte al segmento de las escapadas es su transversalidad. Sea cual sea la motivación original para viajar —y siempre que no nos ciñamos a la acepción pura de city break, que no estamos para dogmas—, las escapadas de fin de semana, puentes o de días libres en desplazamientos relámpago copan los viajes de ocio. Junto al turismo vacaciones (¡que aún existe! Aunque concentrado) o el turismo de reuniones, los city breaks se ofrecen como el clavo ardiendo al que se aferra la industria del turismo y, de otra parte, se erige como una de las pocas alternativas que le quedan al turista.

Visitas a amigos estudiantes de Erasmus, despedidas de soltero/a, competiciones deportivas, festivales musicales... Los jóvenes son grandes consumidores de este tipo de turismo, aunque no los que más aportan al gasto turístico. Ayudan a definir el prototipo de viajero de escapadas.

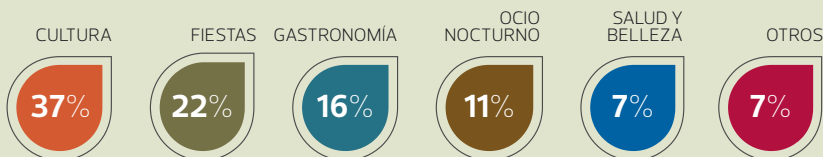
Entre los destinos, y aquí vienen las sugerencias, mandan las grandes ciudades, sobre todo por contar con las mejores infraestructuras de comunicación. Hay aeropuertos internacionales consolidados que, por el número de aerolíneas que operan y de destinos que conecta, tienen las de ganar a la hora de hacerse con los viajeros. Pero hay otros en los que la presencia de aerolíneas de bajo coste facilita la llegada de turistas de fin de semana o de periodos cortos a pesar de no ser los que cuentan con mayor tráfico de pasajeros.

Ahí están el aeropuerto de Sevilla-San Pablo, el de Granada, el de Almería e incluso el de Jerez de la Frontera. En sus modestas proporciones, todos facilitan la llegada de turistas de corta duración. Un concierto, una visita al Parque de las Ciencias, una noche de marcha, las ferias locales... O una visita a la Alhambra, el museo más visitado de España. O subir al espinazo de la Catedral. O cualquiera de las muchas y sugerentes propuestas de nuestros momentos imprescindibles, como tapear por el centro de Granada (páginas 14-18).

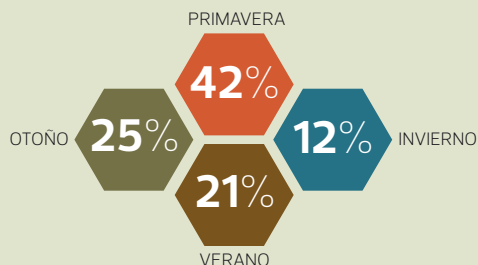
Sea cual sea la motivación, el presupuesto o el ánimo para ponerse en la carretera o subir a un avión, la manera de hacerlo es común: viajar a ciudades, por periodos cortos, apoyado en las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, ¡y cuantas veces sea posible!



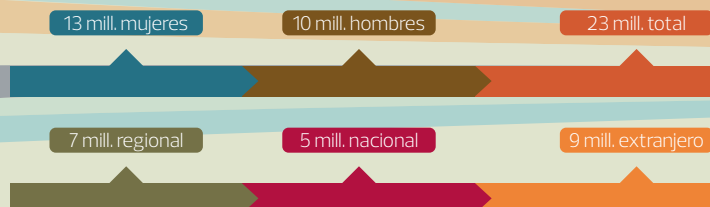
MOTIVACIONES



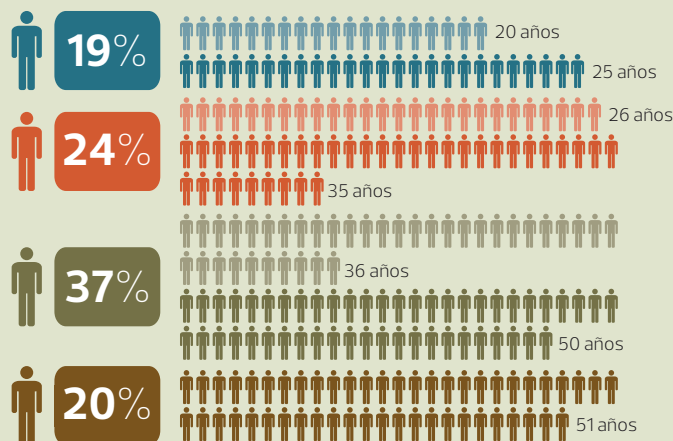
TEMPORADAS



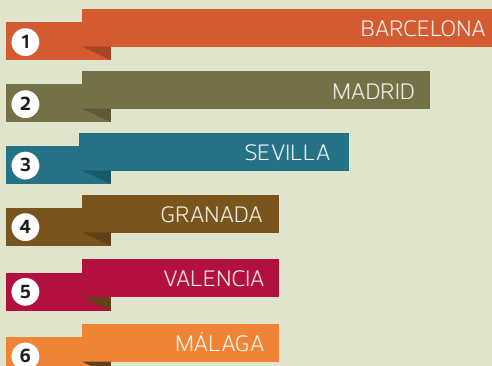
VIAJEROS CITY BREAK 2013 ESPAÑA



RADIOGRAFÍA EDAD



RANKING DESTINOS URBANOS ESPAÑA



RESERVA ONLINE



Aeropuertos de carretera

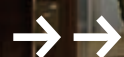
El germen de Grupo Abades se mantiene como uno de sus principales baluartes. Nuestras áreas de servicio en las principales vías del sur de España cuentan con los estándares de calidad propios de las instalaciones aeroportuarias. Más en las páginas 20-21.

ABADES áreas
Próxima sonrisa

Gastronomía de altos vuelos

También nos encontrarás en tus escapadas a algunos de los principales destinos urbanos en tanto que Grupo Abades gestiona los puntos de restauración de los aeropuertos de Sevilla, Jerez, Almería y Granada. Nos encontrarás como Abades Air, On Time, Horno San Buenaventura, Hay Café, ABQ Más, Gambrinus, Sevilla Plaza... Mientras esperas tu vuelo, podrás recomponer el cuerpo en nuestras cafeterías, cervecerías, bocadillerías, restaurantes a la carta y rincones temáticos con productos andaluces. Todo con la garantía de Aena y Grupo Abades.

ABADES air



Si algo aprecia el viajero en sus escapadas fugaces es un hotel con buen gusto. El servicio se presupone, el precio puede ser decisivo, pero lo que recuerda para siempre el visitante es ese detalle, esa presencia, esa ambientación que te envuelve y que te hace sentir la distinción, el vanguardismo, lo selecto.

UNA NOCHE CON ARTE



		
50	20	20

Céntrico. De diseño refinado y vistoso. Con servicios de calidad para el descanso o los negocios. Con gastronomía de altura. En Granada, una de las ciudades más turísticas de España. Si hubiera que elegir un hotel para definir lo que espera encontrar el viajero de city breaks, y en general quien se pone en ruta por cuestión de ocio o negocio, habría que escoger a Abades Recogidas.

Está situado en el corazón de Granada, en la calle Recogidas, una de las calles más comerciales de la ciudad, junto a Puerta Real, a escasos minutos a pie de la Catedral, próxima al restaurante Paco Martín, uno de los clásicos, y en la vía natural al acceso a los barrios del Albaicín, del Sacromonte y a la Alhambra.

Su propio diseño supone un homenaje más a la ciudad, a través de reproducciones de importantes lienzos alusivos a Granada en todas sus habitaciones y vestíbulos. "Se trata de una tematización donde el arte es el protagonista, así lo demuestran las reproducciones de obras pictóricas de diversos pintores y extractos de célebres obras literarias, siempre referentes a la ciudad de Granada, que decoran las paredes del hotel", ha explicado Julián Martín, gerente de Grupo Abades.

INSPIRACIÓN HECHA ARTE

En efecto, decoran las instancias del hotel obras de Sorolla, Rusiñol o Fortuny y aquellas que forman parte del origen de la escuela granadina del siglo XIX: Tomás Martín Rebollo, Isidoro Marín o posteriormente López Mezquita y Rodríguez Acosta. El arte contemporáneo también está presente a través de un nutrido número de obras de artistas como Juan Vida, María Teresa Martín Vivaldi, Miguel Rodríguez Acosta, Pedro Garcíarías, Javier Algarra y Carmen Oufasia.

El hotel consta de 50 habitaciones totalmente equipadas (6 singles, 7 dobles, 29 twin, 7 triples y 1 suite), una magnífica terraza de verano en la zona superior con impresionantes vistas a la Alhambra, la Catedral o Sierra Nevada, una sala para reuniones y eventos, una zona de desayunador...

¿Qué más puede pedir el viajero interesado en la cultura, el patrimonio, el folclore e incluso los negocios? El nuevo Abades Recogida se lo da. Su diseño, su apuesta innovadora, su cuidado servicio y sobre todo, su ubicación, hacen de Abades Recogidas un hotel para ir y repetir.

Dirección: C/ Recogidas, 7, 18005 Granada

Web: www.abadesrecogidas.com

www.abadeshoteles.com

Email: resevasrecogidas@abades.com

Tel: +34 958 535484

Fax: +34 958 522051

Facebook: www.facebook.com/grupoabades

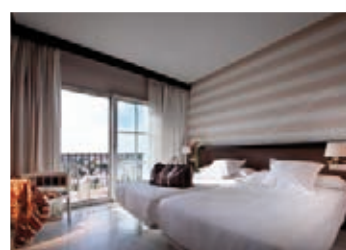
Twitter: @grupoabades

ABADES BENACAZON

A LA GRAN CIUDAD



El Hotel Abades Benacazón cuenta con una inmejorable situación gracias a sus cómodos y fáciles accesos. A tan sólo 15 minutos del centro de la ciudad, un completo resort en pleno corazón del Aljarafe Sevillano, ofrece la posibilidad de disfrutar de un entorno único alejado del bullicio donde compaginar un turismo de ocio, negocios y eventos gracias a sus completas instalaciones.



Apie de autovía A-49, a la altura de Benacazón (Sevilla) y a 15 minutos de la capital, el nuevo y flamante Abades Benacazón es ese gran hotel que el viajero anhela. Su versatilidad y el potencial que adquiere con la nueva gestión de Grupo Abades lo posicionan de manera privilegiada ante viajeros vacacionales, de negocio, de relax o interesados en las múltiples posibilidades de ocio que ofrece la cercana Sevilla.

Abades Benacazón cuenta con unas amplias instalaciones y ofrece un completo servicio dando cobertura tanto al turismo de ocio como de negocios así como a todo tipo de celebraciones y eventos. El hotel, de cuatro estrellas, 200 habitaciones, centro de convenciones, entre otros servicios, se ha sometido a una reforma integral para mejorar sus instalaciones y ofrecer al cliente una oferta de servicios que cumpla con los estándares de calidad de los establecimientos Abades Hoteles con categoría cuatro estrellas.

Para viajar en familia, celebrar una convención o presentación de productos, para descansar y desconectar, para conocer las múltiples posibilidades que ofrece un destino de primera categoría como Sevilla, Abades Benacazón es la opción perfecta para el viajero.

Por sus increíbles espacios interiores, con grandes salones diáfanos, y exteriores, con majestuosos jardines, Abades Benacazón viene siendo desde sus orígenes una opción prioritaria para la celebración de eventos sociales. Bodas, bautizos, comuniones y demás grandes ocasiones han ocupado sus rincones en los últimos años. Con la experiencia de Grupo Abades en sus áreas de Abades Hoteles y Abades Catering, este potencial no puede sino incrementar la excelente oferta que de por sí se atribuía a estas instalaciones.

Hotel-destino

Por su restaurante a la carta, el tapeo de su cafetería o las noches veraniegas de barbacoa (jaima incluida). Por sus salas para conferencias, cursos de formación, reuniones, congresos y exposiciones comerciales, con capacidad hasta 700 personas. Por muchas y diversas razones, el propio hotel es capaz de motivar el viaje. Y si encima un destino mayúsculo como Sevilla se encuentra a 15 minutos...

Nueva etapa

La expansión hotelera de Grupo Abades da un paso más, importante paso más con la gestión por 20 años del que hasta ahora se denominaba hotel Andalusi Park, inaugurado a propósito de la Expo'92 y considerado como todo un referente del sector en Sevilla.

Con esta operación, Grupo Abades pasa a tener seis hoteles que suman 692 plazas. Concretamente, el hotel Abades Benacazón pasa a formar parte de la línea de hoteles urbanos del grupo, uniéndose a los dos que ya posee la compañía en Granada. Los tres hoteles restantes, enmarcados en la categoría de 'en ruta', también se encuentran en la provincia granadina por lo que esta nueva adquisición supone un impulso al posicionamiento de la empresa en el sector hotelero.

INSTALACIONES



Habitaciones

Cuenta con 200 modernas y confortables habitaciones, 10 de ellas Junior Suite y una Suite Real completamente equipadas, con amplias terrazas y unas magníficas vistas a los jardines o a la Piscina.



Centro de Convenciones

El Hotel ofrece Salones de Reuniones, Convenciones, Banquetes y Celebraciones, con capacidad de hasta 700 personas. Las salas son completamente diáfanos, con luz natural y panelables que permiten una gran versatilidad a la hora de organizar cualquier tipo de evento.



Restauración

Cuenta con Restaurante a la carta con una cuidada selección de platos así como salón privado para comidas de negocios. Sus más de 2.500 m² de jardines y espacios al aire libre permiten la celebración de todo tipo de eventos ya que a la versatilidad del espacio hay que añadir la experiencia en servicios de restauración y catering de Grupo Abades.



Piscina Exterior

Piscina: Disponemos de una Piscina exterior con Solarium donde relajarse, rodeado amplios y vistosos jardines.



Noches de barbacoa

El verano es una etapa propicia para disfrutar de agradables veladas en la singular jaima del hotel con exquisitas carnes a la brasa.

Además de Pub, Servicio de Traslados (Minibus), Parking, Peluquería, servicio WIFI, Cafetería, Bar Salón TV y Snack Bar.



Un completo resort que se suma a la amplia oferta de **Grupo Abades** y con el que la empresa continúa su proyecto de expansión centrado en el mercado de los hoteles urbanos, áreas de servicio, catering, restaurantes y concesiones administrativas. www.abadeshoteles.com





2-19 OCT

Festival Iberoamericano de Teatro de Cádiz (FIT)

La vigésimo novena edición del afamado festival escénico gaditano calienta motores de cara al otoño, cuando volverá a convertirse en una referencia a ambas orillas del océano.
www.fitdecadiz.org



19-23 NOV

Mayumana: 'Racconto'

El famoso grupo de percusión y danza contemporánea lleva a Murcia su espectáculo resumen de la amplia trayectoria artística.
www.teatroromea.es



GIRA 2014/2015

Jorge Drexler: 'Bailar en la cueva'

El cantautor uruguayo presenta su último trabajo en el Teatro de la Maestranza de Sevilla el 25 de octubre, dentro de una gira que le llevará por todo el país.
www.jorgedrexler.com

UN CONCIERTO, UNA EXPOSICIÓN TEMPORAL, UNA OBRA DE TEATRO O DE DANZA, UN FESTIVAL BIEN VALE EL 'ESFUERZO' DE DESPLAZARSE A VERLO, OÍRLO Y SENTIRLO EN PRIMERA PERSONA. ESTAS SON ALGUNAS SUGERENCIAS PARA EL AÑO EN CURSO PARA RECORRER ESPAÑA DE ESTE A OESTE CON MOTIVACIONES CULTURALES.

música, teatro, danza



8-11 ENE 2015

Ballet Nacional de Estonia

El Teatro de la Maestranza sigue erigiéndose como el foco de la lírica en Andalucía, así como del ballet, la música sinfónica y, en definitiva, la alta cultura musical y la danza. Ahí está el Ballet Nacional de Estonia a comienzos de 2015, como una de sus propuestas.
www.teatrodelamaestranza.es



HASTA JUN 2015

Sanidad Militar Española

Un recorrido histórico, desde la época de los Reyes Católicos hasta nuestros días muestra los hechos, la organización, las personas y las múltiples aportaciones que la Sanidad Militar Española ha realizado en beneficio de los Ejércitos, de la Sociedad y de la Ciencia.
www.parqueciencias.com



HASTA 2 NOV

1 + x =

Grupos, equipos y colectivos

El Centro Andaluz de Arte Contemporáneo (CAAC) acoge una retrospectiva de colectivos creativos como AFAL, Centro de Cálculo, Equipo 57, Documenta 6 Satellite Telecast, MP&MP Rosado...
www.caac.es



GIRA 2014/2015

Los Miserables

Málaga, Barcelona, Bilbao, Salamanca, Logroño, Zaragoza, Murcia (17 al 27 de octubre), Burgos, Granada (noviembre), Valencia, La Coruña y Sevilla (5 al 14 de diciembre) son las próximas paradas de uno de los musicales más exitosos de los últimos tiempos.
www.losmiserables.es



17-26 ABR 2015

Festival de Cine de Málaga

El cine español se da cita cada primavera en Málaga, con los principales estrenos nacionales y todo el glamour del mundo del celuloide. Un gran momento para ir a la Costa del Sol.
www.festivaldemalagal.com



GIRA 2014

Raphael en gira

Una leyenda viva vuelve a los escenarios de toda España con su nuevo disco, 'De amor & Desamor': Cádiz (9 al 11 de octubre), Málaga (15 al 19), Sevilla (23 al 25), Granada (31), Murcia (22 de noviembre) y Madrid (26 de noviembre al 21 de diciembre), entre otros.
www.raphaelnet.com



GIRA 2014/2015

The Hole

La segunda parte del exitoso cabaret estuvo en cartel en Málaga en agosto y, en octubre, el espectáculo original regresa a Sevilla, en su tránsito por la geografía española. También estará en el Teatro Lope de Vega del 13 al 24 de mayo de 2015.
www.theholeshow.com/web

anza, exposiciones...

PABELLÓN DE LAS ARTES

GASTRONOMÍA Y ARTE EN UN ESPACIO DE AUTOR

ESPACIO
EXCLUSIVO DE
ABADES
Catering



Grupo Abades gestiona en exclusiva un espacio único y singular donde Arte y Gastronomía –así, con mayúsculas– son los protagonistas. La división de Abades Catering es la encargada de aprovechar en toda su dimensión las posibilidades de estas instalaciones para eventos. Versatilidad total en un edificio de gran riqueza artística firmado por Miguel Ruiz, uno de los pocos artistas que domina la ancestral técnica de la Loza Dorada.

Su arquitectura lo hace único. Las piezas que contiene, también. Se mire por donde se mire, el Pabellón de las Artes ofrece rasgos singulares. Un ejemplo: su mega escultura de 10 toneladas de peso y 10 metros de altura por 12 metros de ancho, denominada **El Hombre Arco**. La propia Cúpula que la alberga es otra obra de arte. Lo cierto es que, después de más de dos décadas de trabajo, sigue en construcción, ampliando espacios con su denominada '**Arquitectura Escultórica**'.

El edificio es arte en sí mismo, pero además es un contenedor de otra forma de creatividad: la gastronomía. Como espacio para eventos, en un entorno totalmente privado, incluyendo todas las salas y espacios, el Pabellón de las Artes es un lugar privilegiado para celebraciones a tan solo 10 minutos del centro de Granada y sin embargo en plena naturaleza.

Abades Catering ha confiado en este espacio por su belleza y singularidad como lugar perfecto para la celebración de todo tipo de eventos y celebraciones. En la actualidad la estrategia de la compañía es la de potenciar esta línea de negocio orientada a los servicios de catering, apostando por espacios siempre únicos y singulares que aporten valor como es el Pabellón de las Artes.

Son más 27.000 metros cuadrados (construidos son más de 1.400 metros) que establecen un entorno exquisito para una cena de gala, la presentación de un producto o una boda.

ESPACIOS

SALA DE LA CÚPULA

Ideal para cóctel de bienvenida, barra libre, cenas de gala... Sus posibilidades permiten disfrutar del evento rodeado de arte y de la majestuosidad de la escultura el hombre arco. Esta sala da a un espacio exterior al aire libre como opción alternativa de entrada o recepción.

Superficie total: 300 metros cuadrados.

Aforo: 250 personas sentadas. También dispone de escenario central.

SALA DE EXPOSICIONES

Espacio para la celebración del banquete nupcial, almuerzos, cena de gala... mientras disfruta de las obras expuestas en la galería. Posibilidad de organizar en ella espectáculos para sorprender a los invitados.

Superficie: 480 metros cuadrados.

Aforo: 350 personas en banquete.

MIRADOR O TERRAZA PRINCIPAL

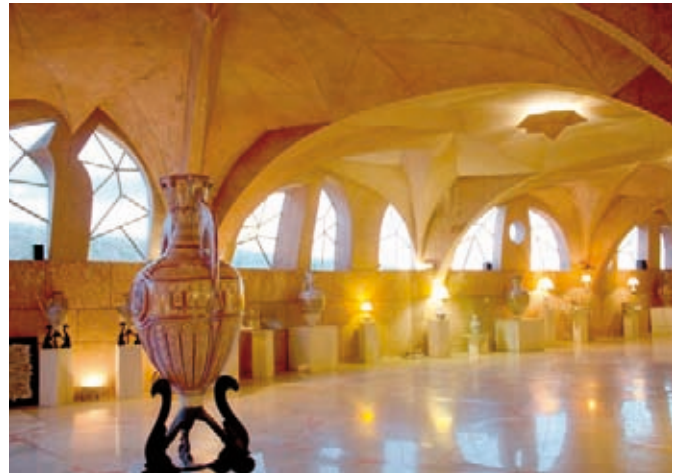
Un mirador a la ciudad de Granada, donde disfrutar de las vistas mientras celebra un cóctel, una boda civil, etcétera.

Extensión aproximada de 680 metros cuadrados.

TERRAZA SOBRE LA SALA DE EXPOSICIONES

Otro de los rincones con encanto de este espacio singular.

Extensión aproximada de 500 metros cuadrados.



MIGUEL RUIZ

Miguel Ruiz, artista autodidacta, investigador en el campo de la ceramología y los metales como el bronce, es recuperador de la ancestral técnica de la Loza Dorada, de los siglos X al XV. A su colección pertenecen las recuperaciones de Los Vasos de la Alhambra, una colección de obras con algunas piezas de más de 2 metros de altura.

Algunas de sus obras han sido atrezzo de famosas series de televisión y cine, como la serie de televisión Española 'Isabel', y algunas otras son actualmente decoración en algunos de los más lujosos palacios del mundo pertenecientes a diversas personalidades y jeques.

El Palacio de las Artes es para Miguel Ruiz su "obra viva", un espacio en proceso que va enriqueciendo y completando con su trabajo artístico singular.

RANKING DE REGRESOS

**ROD STEWART
TIME**

Pop-rock. Doce años ha tardado el músico británico, tras *Human* (2001), en presentar canciones nuevas. Y dice que le han salido de corrido.

**IGGY POP
READY TO DIE**

Punk-rock. Es en solitario, pero con los Stooges. Difícil de explicar, al contrario que las ácidas letras sobre lo que rodea a este artista punk incombustible.

**PET SHOP BOYS
ELECTRIC**

Electrónica. Primer disco de Pet Shop Boys tras tres décadas con Parlophone, y seguro que con el mismo espíritu llenapistas de siempre. Producido por Stuart Price.

**BLACK SABBATH
13**

Hard Rock. Y la medalla de oro al regreso que más se ha hecho esperar es para Ozzy Osbourne, Tony Iommi y Geezer Butler, que no grababan juntos desde 1978.

HAGAMOS RECuento: DAVID BOWIE, SINEAD O'CONNOR, CHER, CELINE DION, ELTON JOHN, PRINCE... ESTA PÁGINA PARECE SACADA DE UN SUPER POP (O ALGO PEOR) DE HACE MUCHOS AÑOS. PERO CUÁNTO PROMETE ESTA RECUPERACIÓN DE ANTIGUAS Y RUTILANTES ESTRELLAS...

LA VIEJA GUARDIA ABUELOS DEL ROCK

NOVEDADES



Brian Patterson Photos / Shutterstock

BRUCE SPRINGSTEEN NO ES EL MEJOR EJEMPLO PARA ILUSTRAR A ESA PANDILLA DE MEGAESTRELLAS MUSICALES QUE HA DECIDIDO VOLVER DESPUÉS DE AÑOS DE SILENCIO, PERO COMO FIGURA MÍTICA NOS SIRVE, ¿VERDAD?

O se les han acabado los ahorros o verdaderamente el escenario engancha. Tenemos muchos ejemplos de bandas disueltas hace años o de artistas que se habían retirado a mirar nubes y que en los últimos años vuelven a la actividad más rabiosos que nunca. Miren a David Bowie, el camaleón, que ha firmado uno de sus discos más redondos después de diez años de inactividad. O Sinead O'Connor y su luminoso 'How About I Be Me (And You Be You?)'. Hasta se habla de una gira de conciertos de Europe y sus dos canciones.

Cher, Celine Dion, Elton John, Prince... El asilo ha abierto sus puertas y vaya la marcha y la buena música que promete la otoñal muchachada. Burning, Presuntos Implicados, Revólver y otros muchos también vuelven a la primera línea en España.

No nos sirve para esta repesca Bruce Springsteen, que sigue publicando con asiduidad y fajándose en los escenarios, pero un grandes éxitos como su último 'Collection: 1973-2012' con 18 de sus himnos es lo más parecido a descansar para un animal como el Boss.

**Compra
tus discos en**

Tiendas Abades

Teléfono: 902 323 800

abades@abades.com

Compras online productos

Abades en:

www.tiendasabades.com





DESDE 1977, LA GUERRA DE LAS GALAXIAS NO HA DEJADO DE INSPIRAR A CINÉFILOS Y AFICIONADOS DE LA CIENCIA FICCIÓN DE TODO EL MUNDO. LA SAGA DE GEORGE LUCAS ES PROLÍFICA COMO NINGUNA, CAMINO DE SU TERCERA TRILOGÍA, CON ADAPTACIONES DE TODO TIPO Y LA MÁQUINA DE HACER DINERO QUE ES EL MERCHANDISING. TODO PARA SU PÚBLICO.

LA SAGA INAGOTABLE STAR WARS EPISODIO VII

Es año Star Wars. La saga cinematográfica más productiva de la historia, la definición etimológica de blockbuster, vuelve al rodaje. Es hora del Episodio VII, filme inaugural de una nueva trilogía (la tercera) que la factoría de George Lucas ha confiado al nuevo rey midas del Hollywood de acción y explosiones: J.J. Abrams. El testigo está ahora en sus manos tras el retiro del padre de la criatura.

La alineación de los astros parece ideal para continuar con el negocio ga-

láctico, incluyendo en el reparto a ¡Harrison Ford! Y eso que han pasado más de 35 años desde que participó en el estreno de la cinta original.

El estudio apenas ha desvelado más que el título de este séptimo episodio: Un nuevo amanecer. Todo lo demás es rumorología, filtraciones y espionaje industrial en la saga más seguida de la historia del cine. La más icónica. Una historia que ha atrapado a millones y millones de espectadores de todas las edades.

J.J. ABRAMS YA RUEDA EN REINO UNIDO, ISLANDIA Y EMIRATOS ÁRABES UNIDOS LA SÉPTIMA ENTREGA OFICIAL DE STAR WARS PARA CONTINUAR LAS DOS PRIMERAS TRILOGÍAS.

RAREZAS



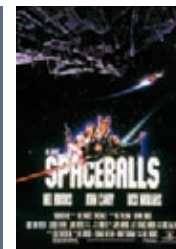
Año: 2013

Calificación:

1 LEGO STAR WARS

Construir la historia.

Los populares juguetes han formado parte de las innumerables réplicas de la saga y han sido llevados al audiovisual con una serie de tv movies inspiradas en el universo Star Wars.



Año: 1987

Calificación:

2 LA LOCA HISTORIA DE LAS GALAXIAS

Despropósito. Para datar el inicio de las marcianadas cinematográficas esta Spaceballs nos sirve como perfecto punto de referencia. Genial parodia firmada por Mel Brooks.



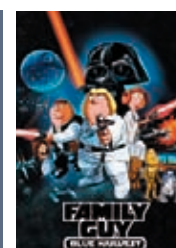
Año: 2007

Calificación:

3 ROBOT CHICKEN STAR WARS

Auto-parodia.

Sorprendente versión de Seth Green apadrinada por Lucasfilm que en 30 minutos consigue sacarle todo el jugo posible a la historia hiper conocida.



Año: 2007

Calificación:

4 BLUE HARVEST

Padre de familia. El

irreverente e inconoclasta Seth MacFarlane pone patas arriba la mítica cinta de ciencia ficción con tres capítulos consecutivos dentro de la sexta temporada de su Padre de familia.

TOP 4 VENTAS DE SIEMPRE

Más de 200 millones de copias.

El Londres pacífico pero grotesco del rey Jorge III y el París clamoroso y ensangrentado de la Revolución Francesa son las dos ciudades sobre cuyo fondo se escribe esta inolvidable historia de intriga apasionante. Violentas escenas de masas, estallidos de hambre y venganza, espías, conspiradores y héroes.


HISTORIA DE DOS CIUDADES
CHARLES DICKENS

Alba Editorial
488 páginas
Precio: 12,50 €

Más de 150 millones de copias.

La historia fantástica sobre la Tierra Media ha conseguido exprimir el merchandising como pocas. Una de las últimas virguerías editoriales es este estuche con la serie de libros completa de Tolkien: los tres volúmenes de El Señor de los Anillos, El hobbit, El Silmarillion y Los hijos de Húrin.


EL SEÑOR DE LOS ANILLOS
J.R.R. TOLKIEN

Minotauro
2.294 páginas
Precio: 126 €

Más de 100 millones de copias.

La precuela de El Señor de los Anillos se ha aproximado al increíble éxito de esta. Es la historia de cómo cambia la plácida vida de Bilbo Bolsón al convertirse en aventurero de las más fascinantes hazañas. Aquí la traemos en versión cómic por Chuck Dixon y David Wenzel, igual que la vimos adaptada al cine.


EL HOBBIT
J.R.R. TOLKIEN /
DIXON & WENZEL

Norma Editorial
144 páginas
Precio: 24,99 €

Más de 100 millones de copias.

Este es el gran clásico de la literatura china, "la novela más famosa de una literatura casi tres veces milenaria", como afirmó Borges, un libro imperecedero. El bello y trágico relato de los desvelos amorosos de Jia Baoyu y Lin Daiyu en la China del siglo XVIII, en el crepúsculo de un esplendor feudal que ya no es más que un sueño.


SUEÑO EN EL PABELLÓN ROJO
CAO XUEQIN

Galaxia Gutenberg
1.176 + 1.195 pág.
Precio: 50 €

UNA EDICIÓN LIMITADA DE 9.000 EJEMPLARES FIRMADOS Y NUMERADOS, PRESENTA A ALGUNOS DE LOS ACTORES, MÚSICOS, ARTISTAS, ESCRITORES, ATLETAS Y EMPRESARIOS MÁS RENOMBRADOS DE NUESTRO TIEMPO.

SUMO

Taschen
476 páginas
Tapa dura con despleables, libro complementario y atril, 50 x 69 cm
Precio: 2.000 euros



ANNIE LEIBOVITZ

EL PODER Y LA GLORIA

LA GRAN OBRA DEL MITO VIVO DE LA FOTOGRAFÍA

ANNIE LEIBOVITZ HA ESTADO EN ACTIVO COMO FOTÓGRAFA DURANTE 40 AÑOS. FUE LA FOTÓGRAFA JEFE DE ROLLING STONE Y DESPUÉS LA PRIMERA FOTÓGRAFA COLABORADORA DE LA RESURGIDA VANITY FAIR. ADEMÁS DE SUS TRABAJOS EDITORIALES EN VANITY FAIR Y MÁS TARDE EN VOGUE, HA CREADO DIVERSAS CAMPAÑAS PREMIADAS DE PUBLICIDAD. UNA LEYENDA VIVA.

Cuando Benedikt Taschen le propuso a la más importante retratista en activo reunir sus imágenes en un libro de las dimensiones de SUMO, la fotógrafa vio en este proyecto una idea atractiva y todo un desafío. La idea tardó varios años en dar sus frutos, un intervalo a la postre muy revelador. Leibovitz pasó revista a más de cuarenta años de carrera, desde el íntimo y visceral reportaje realizado para la revista Rolling Stone en la década

de 1970 hasta los estilizados retratos con que ha colaborado con Vanity Fair y Vogue. Imágenes tan célebres como las de John y Yoko entrelazados en un último abrazo aparecen aquí junto a retratos pocas veces vistos anteriormente, cuando no inéditos. Leibovitz ha tenido la oportunidad de mostrar algunos de sus famosos retratos de grupo en un formato que prueba su absoluto dominio del género. Sólo para coleccionistas.

*Grupo Viñafiel, desde 1942.
Lider en distribución de vinos y licores.
Sevilla - Cádiz - Huelva.*

GRUPO

VIÑAFIEL



GRUPO

VIÑAFIEL

Pol. Ind. Los LLanos
C/ Castilla La Mancha, naves 152-153-154
41909 - Salteras (Sevilla)
Telf: 955 998 296

Pol. Ind. El Portal
Complejo María Eugenia, Nave 4
11408 - Jerez de la Frontera (Cádiz)
Telf: 956 353 189

Parque Empresarial Molino de Viento
C/ Viento de Poniente, Nave 11 A
21620 - Trigueros (Huelva)
Telf: 959 307 817



EL BUEN COMER

SIBARITAS, GOURMETS...

¡Foodies!



DEL SIBARITA AL GOURMET Y DEL GOURMET AL FOODIE. EL AFICIONADO A LA BUENA GASTRONOMÍA SUBE DE NIVEL Y AMPLÍA EL ESPECTRO: YA NO SÓLO CUENTA LA ELABORACIÓN Y LA PRESENTACIÓN, HAY QUE IR AL ORIGEN MISMO DEL PRODUCTO, CONOCER TODO EL PROCESO. Y NO HACE FALTA PEDIGRÍ CULINARIO, TODO EL MUNDO PUEDE TENER CURIOSIDAD POR CONOCERLO TODO SOBRE LA GASTRONOMÍA.

La gastronomía es un universo rico y complejo, casi inabarcable. Muy, muy extenso. Siempre hay algo más que explorar, algo nuevo que conocer y con lo que sorprenderse. Ahora la tendencia es trascender de las elaboraciones —que abandonaron lo biomolecular para volver al valor de la materia prima— y de las presentaciones artificiosas para acudir a la raíz del producto. Iniciativas como el ronqueo del atún celebrado en Abades Triana son sólo un ejemplo de cómo el aficionado a la gastronomía y el vino se interesa de manera creciente por conocer todo lo relacionado con el producto. Es la hora del foodie.

La afición por el buen comer y el buen beber se ha democratizado. No es necesario ser profesional de la hostelería, de la industria de la alimentación o de los medios de comunicación para ser un entendido. Surgen legiones de aficionados que quieren conocer más sobre la gastronomía, que no necesitan el gusto refinado y discriminador del gourmet o el sibarita, pero que están deseosos por saber, por probar, por indagar, por disfrutar en definitiva del mágico proceso que lleva el producto del origen al plato. Son amateurs, toda vocación, toda curiosidad.

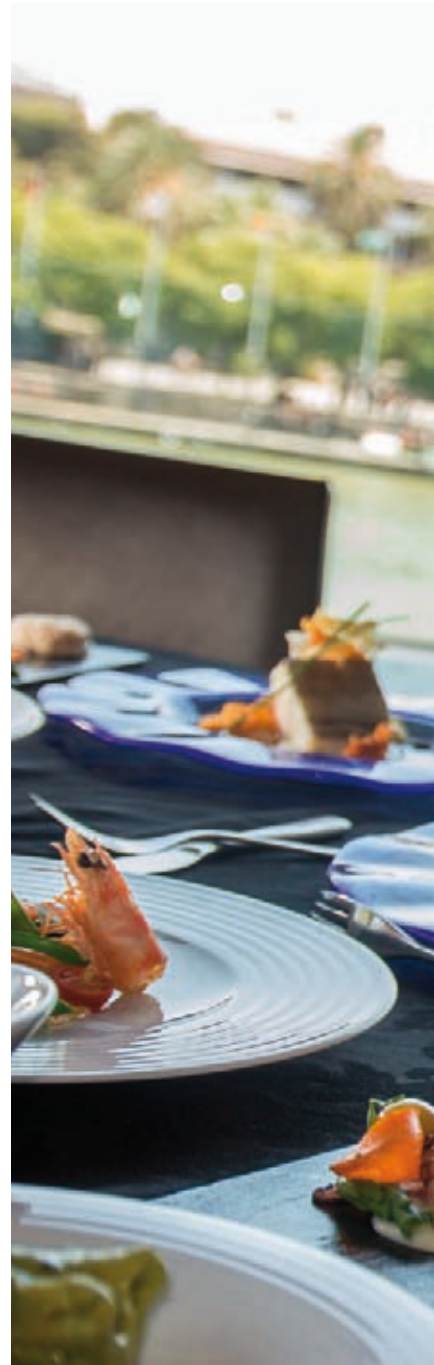
No hay más que fijarse en la proliferación de publicaciones y medios especializados en el universo culinario para entender que ahí hay público: progra-

mas de televisión, de radio, miles de millones de blogs especializados, presencia masiva en las redes sociales, libros, guías, festivales, catas, seminarios, congresos, aplicaciones para smartphones... La audiencia es insaciable y además crece de manera imparable.

¿Qué se necesita para ser un foodie? Sentido del humor, gusto por la cocina, fervor por la gastronomía y algo de tiempo libre para no perderse las inauguraciones, presentaciones y degustaciones que surjan en tu entorno más próximo. Y desde luego, no perderle la pista a los establecimientos más activos en esta línea, como pueden ser los de Grupo Abades en las distintas ciudades.

→ → APPS

- **Foodspotting**, una guía virtual para encontrar la mejor comida y restaurantes de la ciudad.
- **CookBooth**, el lugar donde chefs y foodies comparten sus fotorrecetas.
- **Untappd**, para conocer los mejores locales y cervezas de una área.
- **Evernote Food**, donde explorar las recetas de la web, almacenarlas y encontrar restaurantes.
- **Localeats**, centrado en locales y restaurantes independientes.
- **¿Qué cocino hoy?** Para los más creativos.





→→ VI COPA JEREZ

La VI edición del Concurso Internacional de armonías gastronómicas Copa Jerez volverá a medir la habilidad culinaria de los representantes de algunos de los países con más tradición gastronómica del mundo, este año ocho tras la reciente adhesión de Rusia.

En la Copa Jerez, los restaurantes participantes componen un equipo de chef y sumiller, crean una propuesta de menú de dos platos y un postre, y proponen el Vino de Jerez o Manzanilla que mejor acompaña a cada plato. Un representante de cada país participa en la final de este concurso internacional, que se celebra cada dos años.

Si algo caracteriza a Copa Jerez es su reconocido prestigio internacional, fruto del alto nivel tanto de los jurados como de los profesionales participantes y propuestas gastronómicas sometidas a concurso. Un certamen que se ha consolidado como la más importante cita gastronómica internacional en torno a los Vinos de Jerez.



GASTRONOMÍA 2.0 INFLUENCERS



LA TECNOLOGÍA HA CAMBIADO POR COMPLETO NUESTRAS VIDAS, ¿QUIÉN LO NIEGA? LA COMUNICACIÓN LO ABARCA TODO Y LAS POSIBILIDADES DE COMPARTIR NUESTRAS EXPERIENCIAS NOS CONECTAN CON MILES, QUÉ DIGO MILES, MILLONES DE PERSONAS EN TODOS LOS RINCONES DEL MUNDO. Y SI HAY ALGO QUE NOS GUSTA COMPARTIR ES ESE RESTAURANTE QUE HEMOS DESCUBIERTO SÓLO NOSOTROS.

Hace años que la web no es unidireccional, no es simplemente un tablón de anuncios donde lees y te vas, sino que se alimenta de los comentarios de los internautas y que muchas veces son ellos mismos los que llevan el peso de la generación de contenidos. Esta actividad es especialmente significativa en el sector del turismo y la hostelería. Un caudal de opiniones que nos animan o desaniman a la hora de elegir destino, hotel o restaurante.

Acaso el mundo de la gastronomía sea el más acostumbrado, por pionero y por confluencia de intereses, a desenvolverse entre las opiniones de los consumidores. 'Haters' y 'lovers' libran su particular batalla dialéctica virtual. Ya se sabe, hay opiniones para todos los gustos. Pero entre todas ellas, algunas tienen más peso que otras, las de los denominados 'influencers'.

Los encuentras en las redes sociales, los encuentras en los foros de Internet (¿todavía existen los foros?), pero sobre todos los sigues en sus blogs o webs especializadas. Si no tienes un blog, eres un sin techo digital. Vas volcando tus opiniones de puerta en puer-

ta, pero no duermen en ningún sitio. Aquí traemos una selección de algunos de los blogueros más activos en cuestiones culinarias.

¿Qué pasa por su cabeza a la hora de elegir un restaurante? ¿En qué se fijan cuando lo están disfrutando (o no)? ¿Qué nos aconsejan al resto de consumidores? Está claro, son influencers, su opinión es relevante. A ver qué nos dicen.

CUESTIONARIO

1. ¿En qué te fijas a la hora de elegir un restaurante? Teniendo varias opciones del mismo tipo de cocina, por ejemplo, ¿qué hace que vayas a un sitio y no a otro?
2. ¿Qué es lo que diferencia, en tu opinión, un buen restaurante de un restaurante especial?
3. ¿Qué consideras más recomendable pedir dentro de todo lo que se ofrece en una carta. ¿Qué alimentos permiten que se les saque más partido?

Lourdes Ramos (www.lourdesramos.es)



Rafa Prades

COCINA.ES

Un consejo: las apariencias engañan.

- 1 Varios factores, unos subjetivos (como mi propia experiencia o ese feeling que todos tenemos) y otros tan 'objetivos' como pueden ser una recomendación, el boca a boca o las críticas de periodistas o blogueros gastronómicos reconocidos. También las opiniones de usuarios en portales como Trip Advisor, aunque hay que saber filtrarlas, las guías convencionales y hasta he pedido recomendaciones a través de las redes sociales.
- 2 La experiencia en un restaurante es global y muy subjetiva, no sólo depende del menú, sino de factores ambientales como la decoración, la luminosidad, el nivel de ruido, el servicio, la presentación armoniosa de los platos, la sensibilidad hacia las posibles alergias o intolerancias de los comensales... Y claro, también cómo estés ese día.
- 3 Las elaboraciones y los productos locales o regionales. Defiendo la fusión, pero también lo propio.

www.leoman.com
[@rafaprades](https://twitter.com/rafaprades)

José Alberto de la Torre

EL FOGÓN DE LA PERLA GRIS

Un consejo: desconfía de los precios baratos para los productos caros.

- 1 Hay varios, pero el principal siempre será la relación calidad-precio. Otros puntos claves son la variedad en la comida que ofrecen, las instalaciones (amplias, cómodas y limpias) y, según la temporada, por ejemplo que tenga terraza. Ante la duda, siempre pregunta en las redes.
- 2 A mi entender, la diferencia está en la cocina que se elabora, que es donde puedes diferenciarte. También es importante el trato personalizado, el cliente se tiene que sentir mimado, y la atención a los detalles.
- 3 Cada uno tiene sus gustos. En mi opinión, a las verduras se les saca más partido, ya que son la base de casi todos los platos.

www.elfogondelaperlagris.com
@fogon_perlagris



Teresa Velasco

Consejo: ve con la mente abierta... para lo bueno y lo malo.

- 1 Lo primero en el tipo de comida: me gusta probar cosas nuevas e innovadoras, pero no reniego de nuestra maravillosa cocina tradicional. Busco en las guías gastronómicas, en las experiencias de los blogueros gastronómicos a los que sigo, en las recomendaciones boca a boca y en mi cajita de 'sitios para repetir', donde guardo con mimo las tarjetas de esos sitios que hay que visitar de cuando en cuando.
- 2 Un buen restaurante es el que cumple con las expectativas que tenías de él. Y añadiendo una variable más: el servicio.
- 3 Mi madre me dijo de pequeña: "nunca pidas lo que podrías comer en casa: prueba cosas nuevas" y lo llevo a la práctica.

@TeresaFelina

Pepe Monforte

COSAS DE COMÉ

Un consejo: si el pan es bueno, se comerá bien.

- 1 Me dejo llevar mucho por los impulsos. Suelo mirar mucho los platos que hay en las mesas y cosas así... Un poco de majara por esto de la gastronomía.
- 2 Un restaurante especial te tiene que causar emoción. Tienes que ver en un plato algo más que sabor. Un sitio no es solo lo que se come, sino también lo que te rodea y eso también convierte un sitio mágico. A veces la magia está en una taberna, en una simple tapa de queso, y a veces en una combinación de productos tan arriesgada como genial.
- 3 Tengo un gran defecto y es que tiendo a pedir lo más estrafalario, pero me dejo llevar por el estilo del local.

www.cosasdecome.es



Manu Balanzino

THE GOURMET JOURNAL

Un consejo: para comer fuera de casa, cambia el chip.

- 1 Me fijo en lo que me apetece y quién puede satisfacerme. Al final, el cliente que va al restaurante se quiere sentir como en casa y desea algo más que una buena comida. El trato personalizado es lo que el cliente espera. En estos tiempos, el cliente sabe de gastronomía, ya que es la nueva moda, además de conocer precios, calidades...
- 2 La diferencia es clara, donde la segunda vez que vayas, el personal del establecimiento recuerde tus gustos, tus platos preferidos, el vino que bebiste en aquella ocasión... Lo especial es dejarte llevar.
- 3 Intento ceñirme a la especialidad del sitio.

thegourmetjournal.com
@gourmetjournal



ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA

VUELVE EL VALOR DE LA MATERIA PRIMA

El atún rojo salvaje (*Thunnus Thynnus*), también llamado Atún de aleta azul o Cimarrón, se pesca en las costas gaditanas tradicionalmente desde hace 3.000 años. Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa siguen siendo los últimos reductos donde se conserva el arte ancestral de la pesca en almadraba.

Esta forma de captura selectiva es sostenible como pocas, ya que depende de multitud de factores: medioambientales, como la abundancia de género; meteorológicos, como las mareas o vientos; y la propia sostenibilidad del pez. De hecho, se respeta el peso mínimo y la media de edad a la que son capturados es 14 años.

La tradición continúa tras la jornada de pesca en lo que se conoce como el ronqueo del atún. Toma su nombre por el ruido que produce el roce de los utensilios, herramientas tradicionales, con el espinazo del animal. Con el despiece (que puedes ver en el gráfico adjunto) se obtienen verdaderos tesoros gastronómicos.

El atún es uno de los pescados azules más consumidos en España, y no faltan razones. Su carne posee un 12% de grasa, pero de una grasa rica en ácidos grasos omega-3, es rico en proteínas (incluso más que las carnes), vitaminas del grupo B, entre otras, y minerales. Y lo mejor de todo, es un auténtico manjar.

→→ EL TRADICIONAL RONQUEO DEL ATÚN NOS DESCUBRE LAS MUCHAS POSIBILIDADES DE SU CARNE

MORMO

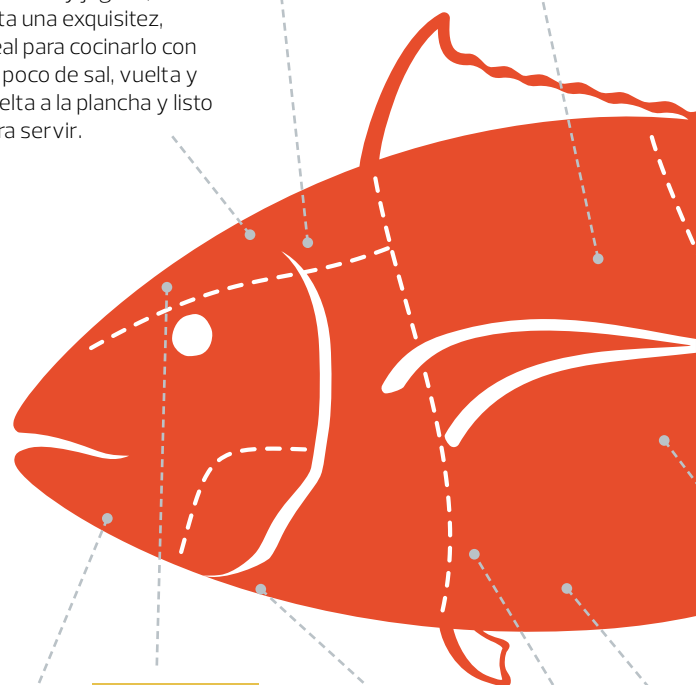
El mormo es la parte situada bajo el morrillo, jugosa y muy preciada por los consumidores.

DESCARGAMENTO

El descargamento es la parte interna del lomo negro que se sitúa junto a la espineta. Se utiliza para la elaboración de la mojama de almadraba.

MORRILLO

El morrillo es la parte más preciada de la cabeza del Atún, está situada sobre los mormos y es una carne muy jugosa, siendo esta una exquisitez, ideal para cocinarlo con un poco de sal, vuelta y vuelta a la plancha y listo para servir.



CONTRAMORMO

Es la parte delantera del mormo al igual que este es una carne muy jugosa y bastante preciada por esta zona.

FACERA

La facera es una membrana gelatinosa que está junto y bajo los ojos.

GALETE

El galete es la parte situada alrededor de la zona auditiva del atún.

PARPATANA

La parpatana es la parte final de la ventresca y donde nace la aleta.

PLATO

El plato está situado en la parte exterior del lomo negro, por sus características se puede decir que es el tarantelo del lomo negro, siendo algo menos jugoso. Ideal para preparar en filetes a la plancha.

COLA NEGRA

La cola negra está situada en la parte alta de la cola, formando parte del lomo negro. Se suele utilizar para la preparación del tartar.

COLA BLANCA

La cola blanca está situada en la parte baja de la cola, formando parte del lomo blanco. Se suele utilizar para la preparación del tartar.

TARANTELO

El tarantelo forma parte del lomo blanco localizándose entre la ventresca y la cola blanca. Presenta un menor porcentaje de grasa que la ventresca y tiene un color más rojizo. Se suele utilizar para marcar en la plancha, tatakis y elaborar el plato típico de la zona como es el atún encebollado.

DESCARGADO

El descargado es la parte interna del lomo blanco que se sitúa junto a la espineta, se suele utilizar para realizar tataki, tartar y para la elaboración de la mojama de almadraba.

VENTRESCA

La ventresca es la parte baja del Lomo Blanco. Es la parte del atún que presenta un mayor porcentaje de grasa. Se caracteriza por su color rosáceo y por las vetas de grasa que tiene intercaladas en la carne. Se suele utilizar para la preparación de platos japoneses como el sushi y el sashimi, cocinarla a la plancha y para elaborar la semiconserva denominada atún de ljar.

PASO A PASO**TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA****Ingredientes (4 personas):**

600 gr. de atún de la parte del descargamento
150 ml. Soja
30 ml. aceite de sésamo
15 gr. Pimienta en grano molida
150 gr. Tirabeques
40 gr. Jengibre confitado
12 gr. Wasabi
70 gr. Zanahoria
30 gr. Alga wakame
50 gr. Remolacha fresca
12 gr. Sesamo
30 gr. Sal

Elaboración

- 1 Cortamos la pieza de atún en forma rectangular y salpimentamos. La pasamos por aceite de sésamo y soja, dejándolo reposar durante 15 min.
- 2 En una plancha bien caliente marcamos 20 segundos por cada cara el atún, dejándole el centro prácticamente crudo.
- 3 Por otro lado cortaremos las verduras en juliana y las escaldaremos en agua hirviendo para que así queden al dente.
- 4 Presentar en un plato o pizarra las verduras y encima el atún cortado en rectángulos, le incorporaremos la remolacha cruda cortada muy fina, el alga wakame y el sésamo.
- 5 Por último, regar con el aceite de sésamo y soja de haber macerado el atún. Este plato tiene unos matices de sabores muy interesantes al paladar. ¡Que aproveche!



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'.



Hay algo que sin duda marida a la perfección con cualquier vino de calidad de los muchos que encontrarás en esta carta: un privilegiado enclave. Y es que todo sabe mejor cuando el contexto acompaña. Como en Abades Triana, a orillas del Guadalquivir, frente a la Torre del Oro, en la Calle Betis, en el corazón de un oasis llamado Sevilla. Los vinos más exquisitos se disfrutan mejor en unas instalaciones exclusivas y vanguardistas, en la magia de las terrazas, con vistas privilegiadas desde los salones, e incluso flotando sobre el Guadalquivir en 'El Cubo', un sueño de toda una ciudad hecho sala.

Porque el gusto solo es uno de los cinco sentidos con los que se 'saborea' una visita. Uvas, a las que se les extrae el mosto (jugo), luego fermentado. Eso es básicamente el vino. Parece fácil, simple, casi elemental. Pero no nos engañemos, el vino es mucho más que una bebida, más que un proceso de fermentación. Es más incluso que el propio vino. Para empezar, el vino constituye una experiencia, casi un ritual. Desde la antigüedad hasta día de hoy, cualquier acto social de cierta relevancia acaba salpicado por

él, convirtiéndose en un símbolo de celebración y disfrute. Brindar con familiares y amigos es un acto universal que representa éxito y felicidad. Y nosotros, amantes de los buenos caldos, brindamos por ello.

El vino es también cultura, tradición, e incluso, por qué no, romanticismo. Cuántas escenas de amor quedarían perdidamente huérfanas

si les quitáramos sus correspondientes copas de licor. Y por supuesto, también es naturaleza, tanto que su cultivo ha creado un propio paisaje que acompaña al vino y lo engalana hasta dotarlo de una personalidad inconfundible. Hablamos de los viñedos, bucólicos sembrados que sin querer nos trasladan a un paraje de clima mediterráneo, y que cada vez más se convierten en destino de visitas por su belleza. Ah, y nos queda la historia. Porque nuestro protagonista también posee mucha historia, piénsalo: las pintorescas celebraciones romanas, los lujosos festines renacentistas, las mágicas y elegantes celebraciones del siglo XIX; incluso la última cena. Presente en cada gran acontecimiento, testigo de grandes tratados, llegó a poseer su propio dios en civilizaciones clásicas (Dionisos, Baco). Siempre, históricamente, vino. Disfrútalo en el mejor lugar posible.

VINO, EL POTENCIADOR DE **MOMENTOS** EN LOS ESPACIOS DE ABADES TRIANA

ABADES PRESENTA SU NUEVA CARTA DE VINOS PARA ESTA TEMPORADA



CONOCE LA NUEVA
CARTA DE VINOS DE
**ABADES
TRIANA**

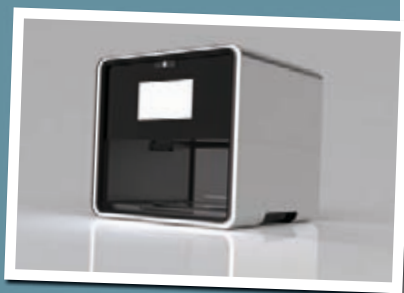


Coca-Cola, la botella contour y el disco rojo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

10 TECNOLOGÍAS DEL FUTURO, HOY



FOODINI: ¡IMPRIME TU HAMBURGUESA!



Se llama con acierto Foodini, pues suena a Hoodini y es verdad que parece cosa de magia. Una caja donde fabrican tu comida, donde ¡la imprimen! En esta página te presentamos las impresoras 3D, acaso la invención más mediática de los últimos tiempos, pero ¿imprimir también la comida? ¡Tacháaaaaan!

El invento es de la empresa Natural Machines, de Barcelona, y consiste en una especie de nespresso de los fogones: cuenta con seis compartimentos donde se cargan los productos comestibles. Mediante una aplicación para smartphones o tabletas se programa la receta y la máquina combina entonces, capa por capa, los ingredientes.

El Consejo de la Agenda Global sobre Tecnologías Emergentes del Foro Económico Mundial ha publicado una lista con los diez avances tecnológicos llamados a revolucionar nuestra vida diaria. ¿Quieres conocer el futuro que ya es posible hoy? Atento.

Vehículos eléctricos 'online'. Los coches eléctricos no contaminan y son silenciosos, pero su cruz venía siendo la autonomía. Con la nueva tecnología probada en carreteras de Corea del Sur, ahora sólo es necesaria una quinta parte de la capacidad de almacenamiento de energía, pues la nueva generación de EV lleva instalados unos bucles bajo el suelo del automóvil que, mediante tecnología wireless, sin cables, se comunican con los cables instalados bajo la carretera y reciben la energía vía un campo electromagnético.

Impresión 3D. Recibir un archivo digital de un objeto y, mediante impresión tridimensional capa a capa, conseguir el objeto mismo. ¡Una auténtica copia real! El invento está despertando polémicas, y si no te lo explicas busca "Megumi Igarashi" en Google.

Productos que se arreglan solos. Al parecer es una creciente tendencia en biomimetismo crear estructuras inertes que pueden repararse a sí mismas cuando han sufrido cortes, desgarros o han sido rajados. Se regeneran solos, sin la intervención del ser humano. Más que para prolongar la esperanza de vida de los productos, algo que contradice el espíritu de la industria de consumo, parece buena solución para reforzar la seguridad en la construcción o la aeronáutica.

Desalinización sostenible. Una de las grandes esperanzas de las comunidades con problemas de abastecimiento de agua es la desalinización. Pero hasta ahora tomar el agua del mar y purificarla para el consumo humano exigía un gran coste energético. Este año será posible reducir el consumo de energía en este proceso en un 50%.

Convertir polución en energía. La reducción de emisiones de CO2 es fundamental para combatir el cambio climático. Pero ¿y si en lugar de frenar el dióxido de carbono lo reutilizamos? Hay estudios sobre una bacteria fotosintética capaz de transformar CO2 en combustibles líquidos o químicos. Una buena noticia contra los costes económicos y ambientales.

Nutrición molecular. No sólo se trata de alimentarse, sino de que las propiedades nutrientes de la comida sea aprovechada por nuestro organismo. ¿Y cómo lo hacemos? Pues a nivel genético, el último gran paso de gigante de la humanidad.

Aplicaciones de los sensores remotos. Dos vehículos podrían evitar chocar en la carretera si se desarrolla —como parece— la tecnología de sensores que impulsan una reacción ante estímulos externos.

La 'nanoguerra' a la enfermedad. Tras casi una década de investigación, se acerca el día en que se puedan implantar nanopartículas en los tejidos humanos para combatir a microescala enfermedades como el cáncer.

El despertar de la electrónica orgánica. Actualmente el silicio no tiene competencia en cuanto a velocidad y densidad como conductor en circuitos electrónicos. Sin embargo, los nuevos materiales orgánicos que se están investigando (como los polímeros) prometen un increíble abaratamiento de costes, lo que redundaría en productos electrónicos mucho más económicos, y anima a seguir explorando esa vía que deje obsoletos a los aparatos electrónicos tradicionales.

La nueva era de la energía nuclear. La producción de energía nuclear es la más potente, pero desde luego no la más efectiva (sólo se aprovecha el 1% del potencial del uranio) ni, de lejos, la más limpia (a pesar de no emitir CO2, los residuos son un grave problema). Ahora bien, ¿y si reutilizamos una y otra vez el mismo uranio? Sigamos por ahí.

Audi ha hecho buenas migas con la Marvel y sus modelos R8, R8 Spyder, A8, S5 y Q7 aparecieron en la primera y segunda entrega de la saga Iron Man. También están en la tercera para satisfacción de Robert Downey Jr./Tony Stark, que se encuentran con este superdeportivo de 560 CV.



Se le llamó Murciélago en alusión a un toro bravo de la ganadería Miura, y no fue el único inspirado por la tauromaquia. Con sus 580 CV es capaz de pasar de 0 a 100 en 3,5 segundos y, sobre todo, de hacernos vibrar con sus líneas agresivas y temperamento.



No proviene del cómic, y ni siquiera de la novela gráfica, sino de la novela a secas, de la pluma de Ian Fleming. Bond, James Bond, el Agente 007 es famoso por sus martinis, su éxito con las mujeres y su Aston Martin, cualquiera que sea el modelo que tenga que presentar la marca británica en la época del estreno cinematográfico.



BÓLIDOS DE PELÍCULA

Tony Stark conduce un Audi R8 e-tron. Bruce Wayne, vestido del hombre murciélago, se pone al volante de un Lamborghini Roadster. Ambos son millonarios y salvan el mundo mientras posan sus trabajadas nalgas en bólidos de ensueño. Ya que no provienen de otro planeta ni son producto de mutaciones genéticas, necesitan de las mejores máquinas para hacer el bien.

Frank Castle apenas es un ex-marine y para actuar como El Castigador le basta un Pontiac GTO de 1969, icónico pero sin lujos. En Los Vengadores, Shield, la agencia de seguridad internacional del universo Marvel, se desplaza a bordo de un Honda Acura.

Desde la eclosión del cine de superhéroes nacidos del cómic, no hacen más que ponernos los dientes largos con bellezones de cuatro ruedas.



SI LA REALIDAD NO SUPERA LA FICCIÓN, AL MENOS LA INSPIRA (O LA USA COMO ESCAPARATE)



Aged 20 yrs Smoker YES
SMOKING time machine SAVE BACK

↑↑ Estragos de fumar

El Servicio Nacional de Salud británico ha puesto en circulación una aplicación para smartphones llamada 'Smoking Time Machine' cuya finalidad es analizar, a partir de una imagen actual, los efectos que puede provocar el hábito de fumar en tu rostro cuando pasen una o dos décadas, haciendo una comparación entre los efectos que causaría si se es o no fumador. Se trata de una aplicación gratuita para iPhone y iPad que, todo hay que decirlo, resulta escalofriante. No tan impactante como los sangrientos anuncios de la Dirección General de Tráfico de hace unos años, pero igualmente reveladora.

'Cadenas' electrónicas para el invierno →→

"¡Atchís! -Cadenas". Nos recuerdan desde la DGT que cuando cambie el tiempo nos acordemos de las cadenas para desenvolvernarnos con seguridad en condiciones de poca adherencia por nieve o lluvias. Sin embargo, eso de las cadenas parece cosa de otra época desde que el mundo de la automoción ha encontrado sus propias y sofisticadas soluciones. Ahora, la utilización combinada del control de estabilidad y del control de tracción permite ir seguros de serie. El Snow-Motion, los diferenciales electrónicos y el Grip Control son tres de estas tecnologías.



breves

PREGUNTAS →→
INVENTOS →→
CURIOSIDADES →→



←← ¿A qué saben los colores?

No todos los zumos de naranja saben igual, ¿verdad? Pues bien, ahora se ha demostrado que su sabor está estrechamente ligado al color. Dependiendo de las tonalidades que presenten, la percepción del sabor es diferente en nuestras papilas gustativas y registrado por nuestro cerebro. En concreto, los zumos con tonos verdosos son los más ácidos.



↓↓ La genética de la amistad

Un estudio de la Universidad de California ha desvelado que tener ADN en común con otras personas nos predispone a ser sus amigos. Según la investigación referenciada, los amigos están tan "relacionados genéticamente" como los parientes lejanos y la razón puede tener raíces evolutivas: si dos personas son sensibles al frío, colaborarán para hacer un fuego. Según parece, estamos predestinados a la afinidad, nos une a nuestros amigos algo más fuerte que la casualidad de haberlos encontrado por el camino. Tienen vínculos estrechos con nuestra configuración genética.

↑↑ Los peligros de mensajear al volante

Tras varios estudios, científicos españoles y australianos han comparado los efectos del uso del móvil con los de las bebidas alcohólicas en la conducción de automóviles. De esta manera, ha quedado demostrado que el riesgo de usar el "manos libres" y mandar mensajes de texto mientras se está conduciendo es equiparable al hecho de ir al volante con una tasa de alcoholemia por encima de lo legal, lo que supone un peligro evidente. Si jocosamente se advierte de que enviar sms en estado de embriaguez es desaconsejable, que luego te arrepentirás, seriamente hay que decir que ni una cosa ni la otra son admisibles cuando se va al volante. Precaución, amigo conductor, que la senda es peligrosa.





¿ hoy, ¿has sonreído?

BANCOS DE ALIMENTOS

CAPITAL HUMANO

LA CRISIS ECONÓMICA LOS HA PUESTO (TRISTEMENTE) DE ACTUALIDAD. SURGIERON EN RESPUESTA AL DESPILFARRO DE COMIDA EN EL PRIMER MUNDO, CON EL FIN DE TRASLADAR EL EXCEDENTE HACIA LOS MÁS NECESITADOS. EL EMPOBRECIMIENTO DE LA POBLACIÓN LOS EMPUJA AL PRIMER PLANO DE LA ACTUALIDAD COMO UNA DE LAS PRINCIPALES HERRAMIENTAS DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA.

Es una buena noticia para la sociedad que en el mundo empresarial, junto con los balances y las estrategias frías y sin rostro, haya sitio para la Responsabilidad Social Corporativa.

Combatir las desigualdades, minimizar el impacto en el medio ambiente, favorecer la integración y otras nobles causas se encuentran ya entre los planes de negocio, la visión empresarial y los objetivos anuales de todo tipo de compañías. En este contexto, la manera que el mundo corporativo tiene de contribuir a su entorno viene adaptándose a las necesidades de ese propio entorno. Y lamentablemente estas necesidades se han ido enfocando, a raíz de la crisis económica, a asegurar la correcta nutrición de demasiadas personas.

Los bancos de alimentos, una de las maneras que las empresas han encontrado para seguir mostrando su compromiso, se han hecho tristemente famosos. La carrera que mantienen por alcanzar la mayor aportación posible despierta sentimientos contradictorios: por una parte, la esperanza en el género humano, sensible todavía ante la adversidad de sus congéneres; por otra, la desazón ante el creciente número de familias que necesita de la caridad.

En origen, los Bancos de Alimentos surgieron para recuperar excedentes alimenticios, para evitar que se desperdiciara comida o que se haga un mal uso de ella, recuperándola para las personas que lo necesitan. Y sin embargo se han convertido en la

última esperanza de muchos padres de familia para poder llevar el alimento a su casa.

Se estima que en España viven 8 millones de personas con ingresos inferiores al 50% de la renta per cápita nacional. Ahí se sitúa el listón de los que son considerados como pobres, y en España sirve para identificar a alrededor de un 20% de la población. Sólo Portugal y Grecia están peor.

Para los bancos de alimentos, que trabajan con materias primas tangibles (la comida), la solidaridad es su capital. Esa misma solidaridad que no cotiza en los cuadros de resultados, pero que forma parte indisoluble de las empresas que creen en las personas.

→ → COLECTIVOS ATENDIDOS

	Parados larga duración	9%
	Inmigrantes	28%
	Discapacitados Físicos	2%
	Mayores	21%
	Enfermos terminales y afectados	6%
	Niños y adolescentes	7%
	Toxicómanos	12%
	Discapacitados psíquicos	1%
	Indigentes	10%
	Otros	4%

Fuente: Federación Española de Bancos de Alimentos.



Kilos y más kilos de solidaridad

Grupo Abades viene colaborando con los bancos de alimentos de Granada y Sevilla, a través de campañas como la Operación Kilo o a favor de los más pequeños. Concretamente, Abades Hoteles organizó en Granada la recogida de alimentos infantiles, una de las mayores carencias que suelen tener los bancos de alimentos y que son tan necesarios para ellos. En efecto, productos como las leches continuación son los menos comunes, los más difíciles de obtener al ser los de uso más específico.

En una de sus últimas actuaciones en esta línea, Grupo Abades ha organizado con la Fundación Banco de Alimentos de Granada una jornada de recogida de alimentos en los hoteles Abades Recogidas y Abades Nevada Palace. Como invitada de lujo y madrina de la iniciativa, realizada el 30 de mayo, estuvo la artista Marina Heredia. La cantante granadina, que ha retomado sus compromisos profesionales tras su estrenada maternidad y ha participado en el 63 Festival de Música y Danza de Granada para estrenar su último trabajo, 'Tierra a la vista', quiso contribuir a la sensibilización de la ciudadanía a través de esta iniciativa.

Con esta ayuda y con todo el empeño puesto desde Abades y el banco de alimentos, la iniciativa se saldó con un rotundo éxito: ¡4.225 kg de comida! En los dos hoteles se recibieron 1.860 kg, lo que vendría a suponer diez veces más que las cifras habituales que se vienen registrando, más 2.000 kg en yogures y 360 kg de productos congelados que fueron directamente al banco para garantizar su correcta conservación. A estas aportaciones se añade el pan suministrado por los proveedores del grupo, Agrapan y pan de Alfacar, que también fueron directamente al banco.

Para Grupo Abades, la Responsabilidad Social Corporativa cobra una especial importancia dentro de su política de empresa, como se demuestra con su colaboración en diferentes proyectos de Organizaciones No Gubernamentales, con el mundo de la cultura, el deporte, etcétera, de ahí que promoviera esta acción en beneficio, en este caso, de los más vulnerables e indefensos, como son los niños, ayudando a muchas familias a alimentar a sus hijos.

En España hay 50 bancos de alimentos integrados en la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL), que a su vez es miembro de la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA), con sede en París, que reúne a 224 bancos de alimentos de 18 países y más de 6.406 voluntarios.





ABADES SE SUMA A LA INICIATIVA ‘HOTELES AMIGOS DE UNICEF’

El pasado 29 de octubre de 2013, el director adjunto de Grupo Abades, Antonio Martín, y el presidente de UNICEF Comité Andalucía, Ricardo García, firmaron el acuerdo de colaboración mediante el cual los tres hoteles de ciudad de nuestra cadena se comprometen a colaborar en la promoción y defensa de los derechos de la infancia. Hoteles Amigos es una iniciativa de UNICEF España con el sector turístico para la protección de la infancia, y

en particular para la lucha contra la explotación sexual comercial infantil en los viajes.

Gracias a este acuerdo, todos los clientes de nuestros hoteles podrán colaborar con la iniciativa Hoteles Amigos de UNICEF donando un euro de su factura al realizar el abono. El importe íntegro se destinará a los programas de protección de la infancia más vulnerable que UNICEF lleva a cabo en más de 150 países.

PASARON POR GRANADA



Sean Ferrer, hijo de Audrey Hepburn, estuvo en el hotel Abades Recogidas, en el centro de Granada. Enrique García Asencio paró en Abades Nebada Palace, igual que el televisivo Juanra Bonet.



EVENTOS



CELEBRACIÓN DE BODAS ÉTNICAS

Uno de los puntos fuertes de la celebración de bodas y eventos en nuestros establecimientos siempre ha sido la personalización, y así ha sido una vez más. Al tratarse de celebraciones de bodas china e india, tanto la gastronomía como la decoración debían estar acorde con los gustos y tradiciones de los novios y sus invitados. El pasado 12 de noviembre de 2013 tuvimos el placer de celebrar en el hotel Abades Benacazón de Sevilla una boda cargada de magia oriental. En el Hotel Abades Nevada Palace, por otra parte, se celebró una boda India. ¡Y todo fue un tremendo éxito!

Vistas del salón en el Hotel Abades Benacazón de Sevilla y de la boda India en Abades Nevada Palace

HARLEYS EN ABADES NEVADA PALACE



Entre los eventos que tenemos el placer de organizar en nuestro hotel Abades Nevada Palace, convocatorias de todo signo y condición, sobresale por su vistosidad la que se organizó en torno a Harley-Davidson. Una cita tan espectacular y con ese fenomenal ambiente no hubiese sido posible sin el grupo Granada Chapter. ¡Nos vemos en la próxima, amigos!

LXXV ANIVERSARIO DE LA ONCE, BENACAZÓN



Más de 500 personas, en su mayoría ciegas, y trabajadores de la ONCE y su Fundación de Sevilla, asistieron al almuerzo que ha constituido el acto central del 75 aniversario de la organización y los 25 años que cumplía su Fundación. Sin duda, una cita especial que requería de las mejores galas, algo para lo que el hotel Abades Benacazón siempre consigue estar a la altura.

FC BARCELONA Y VILLARREAL DESCANSAN CON NOSOTROS



El Fútbol Club Barcelona, uno de los clubes más grandes del mundo y con un palmarés increíble, visitó el Hotel Abades Nevada Palace con motivo de su encuentro liguero de la temporada pasada contra el Granada CF. El Villarreal CF también descansó en nuestro hotel en su visita al conjunto granadino.

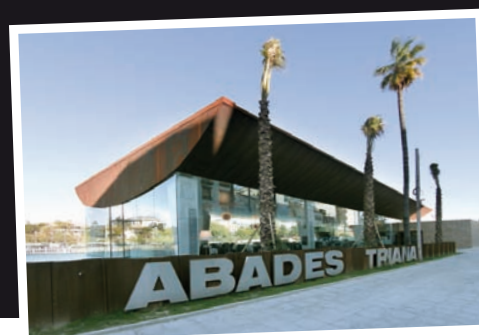


PASARON POR... ABADES TRIANA



01 _La televisiva Carmen Lomana con nuestro chef Elías y dos acompañantes. **02** _Francisco Rivera acudiendo al Ciclos Taurino que albergó Abades Triana. **03** _Ana Villanueva atendiendo a sus invitados a las puertas del restaurante. **04** _María del Mar Sánchez Estrella, Juan Escañuelas y Gregorio Serrano (en el centro) con el equipo de Copa Federación de tenis.

05 y 06 _La actriz sevillana Paz Vega durante el Festival de Cine de Sevilla, haciendo de anfitriona al ser trianera. **07** _El televisivo Ángel Llacer. Abades Triana sigue siendo epicentro de la actividad social sevillana, además de la gastronómica, por supuesto, gracias al excelente trabajo de todo nuestro equipo en la calle Betis.



EL MEJOR RESTAURANTE DE SEVILLA EN TWITTER

¿Es Abades Triana el mejor restaurante de Sevilla en la red social Twitter? No sabemos si somos el mejor, pero según el estudio realizado por BabbelBrand, parece ser que somos el restaurante de Sevilla con más seguidores en Twitter. Esta empresa especializada en comunicación y Social Media ha realizado un estudio de las cuentas de Twitter vinculadas a cada uno de los diferentes restaurantes y bares de Sevilla. Nos alegra ver que Abades Triana ocupa la primera posición del ranking casi triplicando las cifras del segundo clasificado.



ABADES TRIANA



Foto de familia de la Olla Solidaria de San Antón en Abades Triana

OLLA SOLIDARIA DE SAN ANTÓN 2014

Tal y como viene siendo tradición en nuestro restaurante, un año más hemos organizado la Olla Solidaria de San Antón, una iniciativa en la que además de degustar de la riquísima olla con un buen número de rostros conocidos de la sociedad y la empresa en Sevilla, aprovechamos para recoger alimentos no perecederos que se donan a la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla. Es para nosotros una gran alegría y motivo de satisfacción haber batido nuestro record de recogida de alimentos una vez más. Han sido 340 kg.

RONQUEO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA



Coincidiendo con el último día de pesca de la temporada, en Abades Triana realizamos de manera pública el ronqueo de un atún rojo de Almadraba pescado escasas horas antes en las costas gaditanas. Sin duda, un bonito broche a las jornadas gastronómicas de La Rioja que se realizaron esa misma semana.

Tras el despiece se pudieron degustar diferentes productos t picos elaborados con esta bella especie.

VISITA DEL EMPERADOR DE JAPÓN



Su Alteza Imperial, el Príncipe Naruhito visit  el restaurante Abades Triana durante su estancia en España en junio con motivo de la celebración del año dual España-Japón. El heredero al trono japonés, quien llegó al barrio de Triana entre una enorme expectación, fue recibido por Antonio Martín, quien le dese  una feliz estancia en la ciudad, y le agradeció enormemente su visita al establecimiento. Su Alteza disfrut  de las increíbles vistas de la ciudad desde El Cubo y una selección de nuestra carta en formato tapa y vinos andaluces.



¡GANAMOS EL PREMIO PORSCHE GOURMET AL MEJOR PLATO!

Abades Triana ha ganado el prestigioso premio Porsche Gourmet al mejor plato por delante de 70 restaurantes inscritos en el concurso gastronómico, que se celebraba en su segunda edición en la ciudad de Sevilla.

Para la ocasión, nuestro Chef Elías de Toro preparó un plato innovador que él mismo bautizó como “Coche-nillo híbrido Panamera”, y que el jurado pudo degustar en nuestro propio restaurante.

El plato es una fusión que se materializa en una mezcla de contrastes aludiendo al modelo híbrido Panamera: por un lado la utilización de un producto puro como es el cochinillo cocinado al horno de leña de encina (alude a la propia marca Porsche que se plasma con el logo comestible sobre el mismo), y por otro la tecnología híbrida pues, tras ser procesados, los productos cambian.

La clara de huevo se convierte en roca crujiente y el mismo cochinillo manteniendo su esencia, se torna en una textura tipo ‘mousse’ que combinada con la ‘roca’ simula el crujiente original de la piel del cochinillo hecho tradicionalmente al horno.

En el evento participaban muchos de los restaurantes de más renombre y tradición en Andalucía, así como los más vanguardistas, lo que pone de manifiesto la enorme dimensión del éxito conseguido por Elías del Toro y todo el equipo del restaurante Abades Triana.

El Centro Porsche Sevilla quiso celebrar de manera muy especial la gran calidad de la Cocina Española y por ello convocó la II Edición del Concurso Gastronómico Porsche Gourmet. El concurso



gastronómico ha consistido en una selección de diez de los mejores restaurantes de Córdoba, Cádiz, Huelva, y Sevilla presentados a concurso a través de Horeca Andalucía.

Además del Porsche Gourmet al mejor plato, otorgado a Abades Triana, se adjudicó un segundo premio Porsche Gourmet by Covap Culinary al mejor postre.



Ainhoa Arteta, concertista del Festival de Granada por cortesía de Grupo Abades. Nuestra compañía, siempre con la cultura



PATROCINIO DEL RECITAL DE AINHOA ARTETA EN EL PALACIO DE CARLOS V

El Palacio de Carlos V fue testigo el 29 de junio de un recital que prometía ser inolvidable y que respondió a las expectativas, facilitado por el patrocinio de Grupo Abades, como colaborador habitual del Festival Internacional de Música y Danza de Granada, que en 2014 ha cumplido su 63 edición.

Entre el 20 de junio y el 11 de julio, Granada acogió a lo mejor de las artes musicales en su veterano y emblemático festival, referencia del verano cultural en España. Veintiún días de puro deleite en los que poder disfrutar de obras clásicas, junto a estrenos compuestos expresamente para este festival. Desde piezas sinfónicas, danza y ballet clásicos, flamenco, ópera, hasta grandes producciones escénicas como la que clausura esta edición, el Carmina Burana a cargo de la Fura dels Bauls. Y todo ello celebrado, entre otros lugares, en los mágicos e incomparables palacios y patios nazaríes de la Alhambra y El Generalife. En este contexto, el recital de Ainhoa Arteta cumplía con todos los requerimientos para convertirse en una velada mágica en el palacio rojo.

El catering oficial del festival, y que ha estado presente en cada velada, ha sido una vez más Abades Catering, la línea de servicios

de restauración y catering de la compañía granadina Grupo Abades. La división de la empresa andaluza ha vuelto a suministrar una restauración de calidad para las fantásticas actuaciones reunidas en el cartel del Festival Internacional de Música y Danza. Y también ha contribuido a que la programación se hiciera realidad.

Un buen ejemplo es la presencia de la soprano guipuzcoana Ainhoa Arteta, que visitó el Palacio de Carlos V el 29 de junio; en este recital, patrocinado en exclusiva por Grupo Abades, como queda dicho, interpretó las Siete canciones populares españolas de Manuel de Falla. Obra de 1914, concebida por el compositor a su vuelta de París, y una de las más interesantes de su producción, condensa de manera magistral el folclore hispánico. Estas siete piezas estuvieron acompañadas en el repertorio por las Siete canciones para un centenario, escritas en exclusiva para este recital por los más notables compositores españoles contemporáneos, que celebran el siglo de aquellas siete y rinden tributo al maestro gaditano.

Una vez más, Grupo Abades con la cultura, con Granada y con su festival.



Montaje del servicio de catering en el Mundial de baloncesto y equipo de Grupo Abades.

RESTAURADOR OFICIAL DE LA SEDE DE GRANADA EN LA COPA DEL MUNDO DE BALONCESTO SPAIN 2014

Del 30 de agosto al 5 de septiembre se jugó la primera fase de la Copa del Mundo de Baloncesto de la FIBA España 2014. La selección española disputó sus partidos de clasificación en el grupo A, que tuvo como sede Granada y donde Grupo Abades fue designado para convertirse en el restaurador oficial en el Palacio de los Deportes durante estos encuentros.

La Ruta Ñ en su camino al título pasó una larga etapa en la ciudad granadina, cinco intensos partidos en los que Grupo Abades contribuyó desde dentro de la organización para dejar el mejor sabor de boca.

La confianza depositada en Abades Catering dentro de un evento de la dimensión de una Copa del Mundo pone de relieve el buen trabajo desempeñado por esta división del Grupo Abades, capaz de absorber las necesidades de citas multitudinarias donde además todo tiene

que salir perfecto, para ofrecer un servicio acorde y con plenas garantías.

En la trayectoria profesional de Abades Catering figuran otros muchos acontecimientos deportivos, culturales y sociales y satisfacción es siempre plena. Igual que en esta Copa del Mundo de basket, que ha celebrado su primera fase en ciudades tan emblemáticas como Bilbao, Sevilla, Las Palmas de Gran Canaria o Granada, con miles de aficionados, deportistas, periodistas y personalidades visitando a diario el palacio de deportes.

Los Pau Gasol, Juan Carlos Navarro, Ricky Rubio, Serge Ibaka, Marc Gasol, Rudy Fernández y todas las estrellas internacionales de la selección española ponían muy alto el pabellón, y Grupo Abades supo estar una vez más a la altura de las expectativas.



HOTELES EN GRANADA Y SEVILLA

para volver y repetir

En Abades Hoteles QUEREMOS QUE VENGAS y disfrutes de nuestros establecimientos cuatro estrellas. Contamos con completas instalaciones estratégicamente situadas en Granada y Sevilla para atender a un turismo tanto de ocio como de negocios:

- Habitaciones totalmente equipadas
- Centro de Convenciones
- Salas para Reuniones y Eventos
- Jardines Exteriores para Eventos
- Restaurante a la Carta
- Spa y Gimnasio
- Piscina Exterior

ABADES BENACAZÓN



Queremos que vengas

Abades Nevada Palace:

C/ de la Sultana, 3. 18008 GRANADA. T 902 222 570.

Abades Recogidas:

C/ Recogidas, 7. GRANADA. T 958 535 484

Abades Benacazón:

Autovía Sevilla-Huelva. A-49. Km. 16.
Benacazón (SEVILLA). T 955 705 600

ABADES REGOGIDAS



ABADES NEVADA PALACE



www.abadeshoteles.com



RESTAURADORES OFICIALES DEL MUNDIAL DE TIRO OLÍMPICO

Grupo Abades ha sido el restaurador oficial del Campeonato del Mundo de tiro olímpico, que se ha celebrado en Granada del 6 al 20 de septiembre. Junto con su línea de Catering, Abades ha ofrecido para esta cita una propuesta gastronómica, saludable, equilibrada y muy variada.

La infraestructura de Abades Catering permite realizar un gran despliegue de servicios orientados a grandes eventos. En este sentido cuenta con experiencia, eventos multitudinarios, como el que ahora nos ocupa. Como lo han sido SICAB, IGTM, Feria del Toro, etcétera. Además, el evento se ha celebrado muy próximo en el tiempo a los partidos de la selección española en Granada, con motivo de la fase de grupos de la Copa del Mundo de baloncesto FIBA España 2014, pero la división de la compañía ha sabido responder y estar a la altura.

En el Mundial de Tiro se ofrecieron grandes áreas gastronómicas, dentro de este apasionante evento. Una zona free-flow y cafetería, buffet self service, barbacoa y Jaimas de apoyo en puntos de tiro. Durante los días de competición se han reunido en el Centro Especializado de Alto rendimiento de Tiro Olímpico Juan Carlos I de Las Gabias los mejores tiradores del mundo, con unos 4.000 participantes de 110 países, 1.000 árbitros y jueces nacionales e internacionales y unas 400 personas entre organización, servicios y voluntarios. Una auténtica prueba de fuego para cualquier organizador.

En el centro granadino, una de las cuatro instalaciones de todo el mundo donde se pueden disputar todas las modalidades de Tiro, se pusieron en juego 64 plazas para participar en los Juegos Olímpicos de Río 2016.





Una mesa espectacular reunió a más de 400 invitados

CENA DE GALA DE LOS PREMIOS ESCAPARATE

Abades Catering organizó la gala de los VIII Premios escaparate 2014, evento que tuvo lugar en la Plaza de América del Parque de María Luisa y que congregó a más de 400 invitados.

La revista Escaparate celebró su octavo aniversario llevando a cabo una gala de premios a la que acudieron numerosos rostros famosos y amigos. La Condesa de Romanones, María Teresa Campos, Manuel Díaz 'El Cordobés', Victorio & Lucchino, Ágatha Ruiz de la Prada, la princesa Beatriz de Orléans o Álvaro de Marichalar fueron algunos de ellos.

Uno de los puntos más importantes de la noche, si no el más vistoso, fue la tematización hindú. La decoración, los camareros, el menaje y el menú, junto con los invitados que acudieron de etiqueta con turbante y vestido típicos, hicieron que

la noche sevillana respirase un auténtico ambiente exótico oriental.

El evento tuvo lugar frente al Pabellón Real, donde se instaló una única mesa imperial para unos 400 invitados. Sin duda, un reto que Abades Catering atendió con la máxima profesionalidad y esmero para conseguir un evento único.

Catering y Restauración

Como todo un gran evento inspirado en las tradiciones orientales, el menú era uno de los puntos clave. El objetivo era que el propio comensal sintiese cómo se trasladaba a la India sintiendo todos los sabores de esta tierra.

Para ello, Abades Catering puso en marcha un equipo de chefs y ayudantes que sirvieron un cóctel de bienvenida compuesto por más de 15 aperitivos:



samosa inda, pasta de garbanzo con arenques ahumados, ensalada de pepino con salsa de yogur y marinado de lubina con ensalada de cítricos, entre otros. Ya en el banquete, se sirvieron platos como ensalada de arroz basmati con ave, cordero confitado y cacahuete o merluza en salsa de coco y langostinos. Finalmente, los invitados pudieron sentir el lado más dulce de la noche con un envoltijo de dátiles, orejones y ciruelas con pasta filo, miel y especias.



Fotos: Stephan Pauch

BODA HINDÚ EN GRANADA

Abades Catering tuvo el privilegio de celebrar una boda de tradición hindú en nuestra preciosa ciudad de Granada.

Esta celebración de boda suponía un gran reto ya que todos los aspectos del evento debían estar completamente acorde con la tradición hindú, así como con las peticiones

especiales de los novios. Para ello, hay que destacar el gran trabajo de la Wedding Planner Ángeles Porcel y su equipo Alhambra Weddings, quienes supieron coordinar de una forma brillante todas y cada una de las necesidades de la pareja. De igual forma, queremos agradecer el asesoramiento

especial realizado por Anjan Mitra en su estancia en Granada. Además del servicio de catering y restauración, el evento contó con oficiantes de religión Hindú Védica, tamborileros, tambores hindús, tatuadoras de henna y hasta un caballo blanco traído especialmente para la ceremonia.

CATERING

ABADES CATERING EN BELMODA



Los días 7, 8 y 9 de febrero estuvimos presentes en Belmoda, ofreciendo desde nuestro stand promociones y espacios exclusivos. Otra gran cita para el sector donde teníamos que estar. Puedes ampliar información en www.abadescatering.com/eventos/belmoda-2013/.



Abades en la Hacienda San Miguel de Montelirio

EVENTO DE CIONE EN EL COLISEO DE ATARFE

Cione Grupo de Ópticas celebró el pasado mes de junio su Asamblea anual en el coliseo de Atarfe, de la mano de Abades Catering, evento que reúne a los profesionales de este sector.

ÁGAPES EN LA HACIENDA SAN MIGUEL DE MONTELIRIO



Montaje de catering de Grupo Abades

En febrero, Grupo Abades realizó durante 10 días un servicio de catering en Sevilla para más de 450 comensales. El evento se realizó en una de las haciendas más emblemáticas de la ciudad de Sevilla, la Hacienda San Miguel de Montelirio.

IV CONGRESO NACIONAL FAECA EN GRANADA



Servicio en el Parque de las Ciencias

Abades Catering organizó la cena inaugural y de clausura del IV Congreso nacional FAECA en el Parque de las Ciencias de Granada. Más info en www.abadescatering.com/eventos/iv-congreso-nacional-faeca-en-el-parque-de-las-ciencias/.



Antonio Martín, Beatriz Cuesta, Julian Martín, Ana Villanueva y Juan González

PREMIO ANDALUCÍA ECONÓMICA 2014

El Premio Andalucía Económica 2014 ha recaído en el Grupo Abades, en reconocimiento de sus 20 años en el sector de la restauración y hostelería, así como su plan de expansión. El galardón, que distingue aquellas trayectorias en el ámbito empresarial fundamentales para el desarrollo socioeconómico de Andalucía, fue recogido en la gala del Hotel TRH Alcora de San Juan de Aznalfarache por la cúpula directiva del grupo.



EL EJÉRCITO DE TIERRA TAMBIÉN PARA EN ABADES ÁREAS

Nos encantó recibir a las unidades del Ejército de Tierra en Abades Áreas, en concreto en nuestro centro de Loja. Los vehículos eran realmente imponentes y aprovechamos su visita para desearles un buen viaje ¡en tanque!

PREMIO EJECUTIVOS



El Jurado de los Premios Ejecutivos, en su IX convocatoria correspondiente a la Comunidad Autónoma de Andalucía, ha decidido otorgar al Grupo Abades el Premio a la Estrategia Empresarial. La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar en el Salón de Actos de la sede de la Fundación Cajasol (Plaza de San Francisco, 1 – Sevilla) el pasado día 26 de septiembre de 2013. Julián Martín Arjona recogió el premio.

¡ABADES CON EL LOJA CF!



Grupo Abades patrocina por segundo año consecutivo al Loja CF. Nuestra empresa, fiel a su filosofía de apoyo a la cultura y el deporte, continúa apostando por el equipo de la localidad de Granada donde se encuentran situadas sus oficinas centrales. El equipo lojeño ha confeccionado una plantilla muy competitiva con la renovación de futbolistas como Nino, Sillero, Álvaro Santos, Choco, Seco o el lojeño David Gámiz, y las llegadas de Darío, Garrido y Rosales, procedentes de Maracena y la presencia de Juanfran, ex del Huétor Tájar, Quevedo, procedente del Atarfe o Luis Enrique y Keko que vuelven al Loja tras una temporada fuera. Además del primer equipo, el aliciente de este año es ver a los juveniles en categoría Nacional. Algo histórico y que se vive en la ciudad por primera vez.

ABADES, NUEVO RESTAURADOR DEL HOSPITAL DEL CAMPUS DE LA SALUD DE GRANADA



Conoce el PTS

El Parque Tecnológico de la Salud (PTS) acoge actividades formativas, investigadoras y empresariales dentro de los ámbitos de la ciencia y la tecnología. Cuenta con un Hospital Universitario, un Campus Universitario, centros de investigación, instalaciones para la industria sanitaria e instalaciones auxiliares en una superficie de 625.000 metros cuadrados.

Grupo Abades ha sido escogida por el SAS (Servicio Andaluz de Salud, Consejería de Salud y Bienestar Social) para ofrecer el Servicio de Cafeterías y Máquinas Exendedoras de Líquidos y Sólidos del hospital del Campus de la Salud de Granada. Esta nueva concesión administrativa se une a las que ya gestiona en la actualidad la compañía andaluza.

Dentro de este hospital, Grupo Abades explotará tres cafeterías (una por cada planta) basadas en el modelo de negocio que la empresa tiene ya en marcha en sus establecimientos y que supone un servicio muy completo y de calidad para el cliente.

El servicio incluye:

- Zona de Zumos Naturales de Naranja.
- Punto de Café.
- Zona de Horneado.
- Zona de Desayunos y Meriendas.
- Zona de Islas Frías: un saludable espacio para las ensaladas, cremas, postres, pastelería, etcétera.
- Zona de Bebidas.
- Zona de Cocina en Vivo o 'Show Cooking': donde se elaborará al instante el producto elegido: carne, pescado y otros.
- Zona de Self-Service con guisos del día, primeros platos, segundos platos, etcétera.

- Zona Multiproducto: galletas, chocolatinas, snacks y otros productos.

Estos espacios, diseñados y creados por Grupo Abades, serán amplios, acogedores y cómodos para el usuario. En ellos se hará un especial hincapié en productos saludables y productos granadinos.

En cuanto a las máquinas expendedoras, la compañía pondrá en marcha 47 máquinas de bebidas, snacks, zumo natural y productos de vida sana por todo el conjunto hospitalario.

Más información en el próximo número de Abades Magazine



¡Descárgueselas!

Todas las revistas en
www.abades.com

¡No se pierda nuestro próximo número!



la leche nos da la vida

Muy pocos alimentos son tan completos como la leche.

Muy pocos alimentos contienen calcio, en la forma en la que el cuerpo puede absorberlo fácilmente, para un correcto crecimiento.

Y muy pocos alimentos poseen el contenido en proteína de alta calidad para el óptimo desarrollo y funcionamiento del organismo.

Y si es de Central Lechera Asturiana, mejor. Porque es leche de verdad, sin artificios.

Leche y nada más.



PABELLÓN DE LAS ARTES

nuevo espacio exclusivo de GRUPO ABADES



Un espacio arquitectónico
único donde **arte y gastronomía**
serán los protagonistas

Espacio único y singular creado por un
magnífico artista granadino

Amplias instalaciones llenas de posibilidades

Sala de la Cúpula, Sala de Exposiciones

Terraza Mirador, Parking Privado .:

Todo tipo de Eventos

Innovación Gastronómica y

Asesoramiento Integral



ABADEScatering

www.abadescatering.com