

ABADES

M A G A Z I N E

NÚMERO 15



MARÍA LEÓN

UNA MIRADA FAMILIAR

DESTINOS
FORTALEZAS
DE ANDALUCÍA

AGENDA
EXPOSICIONES,
FESTIVALES,
EVENTOS...

BODAS
TENDENCIAS
PARA EL GRAN DÍA

ENTREVISTAS

DESTINOS

MODA

GASTRONOMÍA

AGENDA



Experts in mixing



— SCHWEPPE'S PREMIUM MIXERS —



08

08

En portada.

María León es un vendaval que se ha colado en nuestras vidas a través del cine y la televisión, con esa mirada y ese magnetismo, con esa naturalidad que conquista a la primera y ya es para siempre.



20

Bodas: es tendencia.

Recopilamos las corrientes de estilo que se imponen, con el aval de algunas de las blogueras más influyentes en el mundo de las bodas y celebraciones para que las futuras novias tomen buena nota.



14

Reuniones

Revive el segmento más codiciado dentro del sector del turismo con mucho donde elegir.



26

¡Ah del castillo!

Las fortalezas de Andalucía, un singular reclamo devora kilómetros.



30

Es tu salud

Los hábitos saludables y tu calidad de vida no sólo son muy recomendables, sino que están de moda.

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

Dpto. de Publicidad.

maperez@abades.com
comunicacion@abades.com

Fotografías.

Grupo Abades y Retahila.es.

Redacción.

Retahila.es

Diseño y Maquetación.

Retahila.es

Producción.

Grupo Abades.

Distribución.

José Luis Jaimez. Grupo Abades.

Administración.

M^a Ángeles Palacios.
administracion@abades.com

Fotomecánica e Impresión.

Aeroprint Producciones SL

Deposito Legal:

407 - 2005. ISSN 1886-0427

EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA

Estimados lectores de Abades Magazine:

Han pasado veinticinco años desde la plantación de los magnolios en nuestro primer Abades Loja hasta la reciente inauguración del flamante restaurante Abades Ronda.

Hace dos décadas y media se inauguraba la autovía A'92. Fuertemente ligados a los eventos que Andalucía protagonizaría un año después, 1992, Grupo Abades nacía con una vocación de servicio a nuestra tierra. Este compromiso es hoy más evidente y más fuerte. La Expo 92 fue el acicate para comenzar esta aventura empresarial. Una empresa que hoy es un éxito reconocido no sólo a nivel andaluz con distintos premios, sino en un plano nacional e internacional con el apoyo que día a día nos hacen las grandes agencias de tour-operación y los clientes particulares.

Si la A-92 unía a los andaluces por carretera, Abades Loja les daba cobijo. Un área de servicio que fue planeada como un hito tanto en calidad como en amplitud. Siguiendo el modelo europeo, el área de Loja rompió los moldes de lo que hasta ese momento se concebía.

Hace un cuarto de siglo el mundo era otro. No existía Google. Tampoco las redes sociales y los modelos de teléfonos inteligentes ni tan siquiera se soñaban.

Grupo Abades fue pionero en los avances informáticos, así ya en 1993 e intuyendo el poder que Internet iba a adquirir en un futuro, fue una de las primeras empresas en registrar sus propios dominios en el ciberespacio. No nos equivocamos y ya no sólo las páginas web se han hecho imprescindibles, sino que las redes sociales son un instrumento fundamental para nuestro trabajo diario. Hoy, gracias a estas herramientas, podemos comunicarnos en tiempo real con cualquier parte del mundo y así seguir creciendo.

Abades hoy es un claro referente en la industria del turismo. Una empresa, una iniciativa que vertebra el sector en Andalucía. La octava compañía a nivel nacional según los medios de comunicación. Un tiempo en el que el mundo ha cambiado. Nosotros no tanto. Seguimos manteniendo la misma ilusión. Trabajar por nuestra tierra. Demostrar que sabemos hacer las cosas bien en el sur y tomar impulso para seguir creciendo en el resto de España. Incluso los errores, que sin duda los ha habido, nos han servido como aprendizaje para mejorar.

Como comentaba al principio, un nuevo negocio se ha incorporado al grupo, Abades Ronda. La provincia de Málaga es puntera en el sector turístico y nosotros teníamos que estar con un proyecto potente. Abades Ronda supera los objetivos marcados y ya es un referente en su zona. Otros lo irán haciendo a lo largo de este año. La próxima meta es «Muelle 21». Un restaurante situado en el Acuario de Sevilla. Con capacidad para 700 personas, la inmejorable situación y el concepto novedoso también lo posicionarán en un buen nivel.

No podemos olvidarnos del equipo humano. Auténtico motor de Abades. A estos compañeros, a los que aún siguen con nosotros y a los que ya no están, Abades les debe su entrega y su pasión por el trabajo bien hecho.

Cumplir 25 años es también, por qué no decirlo, una fiesta. Para ello Abades ha preparado un programa de actividades que contempla diversas actuaciones en los ámbitos del deporte, la cultura o la implicación en los problemas sociales que nos aquejan. Este programa culminará con una gala que se celebrará en Granada el próximo mes de noviembre y al que acudirán las personas que nos han acompañado en esta aventura y nos dejará un gran legado ampliamente soñado como es el de la Fundación Abades. Un proyecto que recogerá las numerosas obras que, desde siempre, nos ha permitido devolver a la sociedad lo que la sociedad nos da.

Nuestro reto se fija ahora en la tercera generación. Ella será la encargada de mantener y ampliar esta hermosa herencia que nos dejaron nuestros padres. Estoy seguro que ellos la conducirán con la misma ilusión con la que nosotros la vivimos día a día.

Lo mejor de estos 25 años se puede resumir en los socios que nos hacen compañía: la ilusión, el compromiso y la tenacidad.

Antonio Martín

Grupo Abades

1

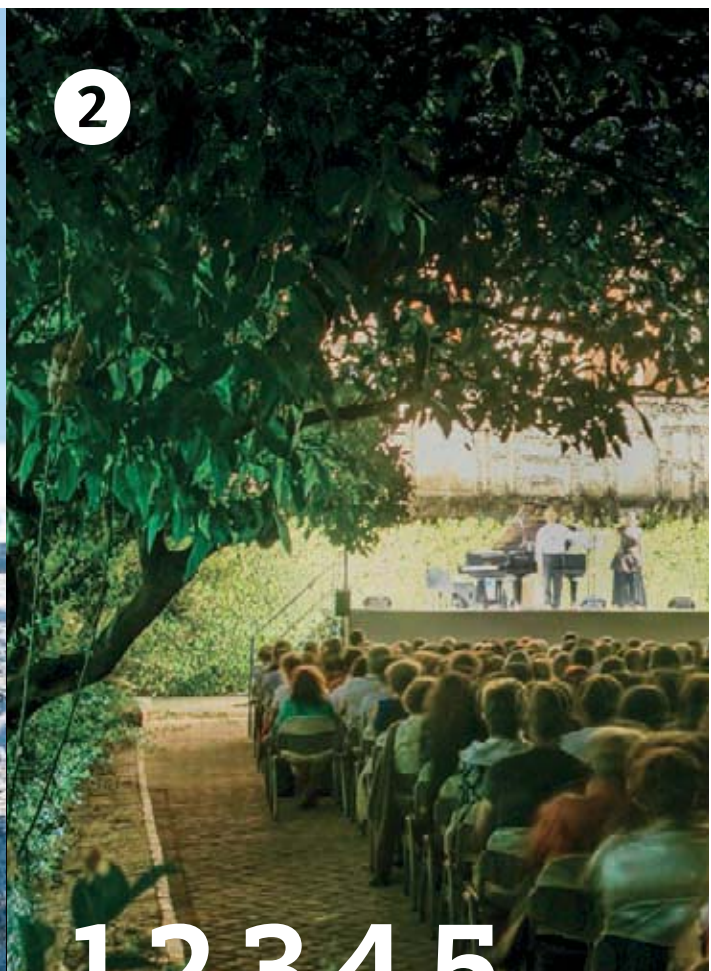


1 SIERRA NEVADA, TODO EL AÑO.

Imprescindible en la temporada de nieve, la nieve del sur, el macizo granadino se presta también para el montañismo, como bike park, para eventos y, en definitiva, para disfrutar por todo lo alto. Desde el hotel Abades Nevada Palace**** se remonta hasta la estación de manera rápida y cómoda para escapadas en cualquier momento del año.

Más información: <http://sierranevada.es>

2



1.2.3.4.5...

4





2 NOCHES EN LOS JARDINES DEL ALCÁZAR DE SEVILLA.

Cada verano, el palacio real en activo más antiguo de Europa dedica sus veladas a recuperar las músicas históricas del monumento mudéjar, gótico y renacentista. La actividad, una de las convocatorias imprescindibles de la temporada estival en Sevilla, arranca con una visita a los afamados jardines modernos del Real Alcázar seguida de un concierto en el Cenador de la Alcoba.

<http://alcazarsevilla.org>

citas

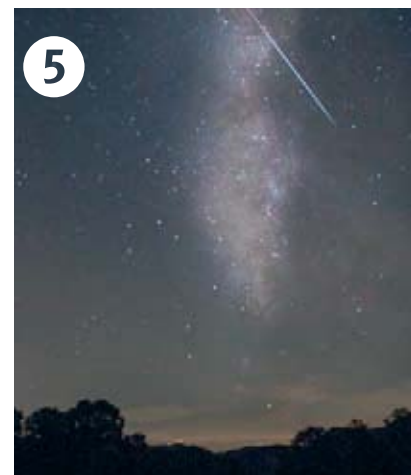


4 CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA

Cáceres fue la Capital Española de la Gastronomía 2015. Con motivo de esta designación, la cocina en todas sus acepciones, la buena mesa tomó el protagonismo con actividades y convocatorias de diverso signo, así que siempre encontrábamos un motivo para ponernos en ruta hacia la capital del buen comer en España. Tras la bella ciudad extremeña, seguimos por la Vía de la Plata, a través de sus paisajes y ciudades históricas, parando en Abades Mérida, hasta llegar a Toledo, Capital Española de la Gastronomía en 2016.

3 IV CENTENARIO DE LA MUERTE DE CERVANTES.

La biografía de Miguel de Cervantes (Alcalá de Henares, 1547-Madrid, 1616) se ofrece como una estupenda oportunidad de recorrer España. Sólo en la provincia de Sevilla, el autor de El Quijote recorrió ciudades medias como Estepa, Arahal, Marchena, además de la propia capital. Gran ocasión de echarse a la carretera. Hay programación conmemorativa.



Kevin Pacheco con licencia CC

5 ANDALUCÍA, UNA VENTANA AL UNIVERSO

Cada mes de agosto, con las perseidas o «Lágrimas de San Lorenzo», te apetece salir a observar la lluvia de estrellas, y sin embargo el espectáculo del cosmos está ahí para que lo admires siempre que quieras. Andalucía posee los mejores cielos de Europa para la observación del firmamento y es la zona del mundo con más certificaciones Starlight. Puedes probar en Antequera, en Sierra Nevada, en La Carolina... Encontrarás un hotel o un área de servicio Abades para hacer más comfortable tu escapada a las estrellas.

Más: <http://www.andalucia.org>

MARÍA LEÓN

CUANDO CONSIGUIÓ SACUDIRSE LA ETIQUETA DE «HERMANA DE» SE ENCONTRÓ POR SORPRESA CON LA DE «HIJA DE», PERO NADIE LE DISCUTE QUE SU ÉXITO NO ES HEREDADO. ACASO EL TALENTO.

María León no para. Cine, tele, tele, cine. Su rostro está siempre ahí en producciones de éxito, es la mirada del momento. Y el acento, porque María León Barrios lo lleva a gala y lo utiliza como una herramienta clave en esos personajes tan 'salaos' que la gente le recuerda a diario cuando, en toda su naturalidad, sigue haciendo vida normal. El público la adora y ella, buena hermana y buena hija, no deja de acordarse de su hermano Paco León y su madre Carmina Barrios, con los que comparte proyectos a menudo y, por tanto, éxito. Esto es lo que opina sobre este torbellino que se le ha venido encima a partir de sus acertados papeles cómicos (también alguno dramático) de los últimos años.



PACO LEÓN, CARMINA BARRIOS Y MARÍA LEÓN,
LA FAMILIA QUE TRIUNFA UNIDA PERMANECE
UNIDA





En apenas un lustro, como mucho una década, has pasado de hacer tus pinitos en TV a ganar la Concha de Plata, el Goya y, ahora, a ser uno de los rostros más reconocibles de la escena española.

¿Cómo se digiere tanto éxito en tan poco tiempo?

A mí no me ha dado tiempo aún de enterarme de nada, no sé si eso es bueno o es malo. Lo cierto es que trabajo mucho y que me encanta mi trabajo. Soy una persona muy afortunada.

Tu papel en *Allí abajo* ha tenido mucha aceptación, una vez más, demostrando gran versatilidad interpretativa. ¿En qué papeles y situaciones te veremos próximamente?

Lo próximo que voy a ser es legionaria. ¡Fíjate, legionaria! Aunque a mí me encantaría que me dieran la oportunidad de hacer de muda, sería un bonito reto. Pero de todas formas lo importante es entregarse a tu personaje y que eso se traslade a la gente. Con mi papel de Carmen en *Allí abajo* he percibido que la gente se queda con las frases y con los chistes; y eso es muy chulo. Sobre todo con las que he aportado yo misma, que eso satisface más.

¿Y dónde te sientes más cómoda?

Pues mira, con mi personaje en la serie estoy muy cómoda porque me permite una cosa que para mí es un descanso, que es no quitarme mi acento. Yo creo en los acentos, nadie habla como en el telediario, y además me parece que enriquecen mucho. A mí me gustan y poder usar el mío es una bendición y, además, me permite aportar matices que me son más naturales y me dejan moldear mucho mi personaje.

A riesgo de ser poco original, tenemos que preguntarte cómo es trabajar en familia, algo de lo que no todo el mundo es partidario y con lo que tú sí te has encontrado en varias ocasiones en tu carrera profesional.

Pues para mí trabajar en familia es una gozada. Date cuenta que te ahorras las presentaciones.

Te preguntamos mucho por tu trabajo, pero en una revista como la nuestra, el ocio, el tiempo libre y, sobre todo, los viajes tienen el mayor protagonismo. ¿Dónde te gusta perderte cuando tienes un respiro? ¿Cuáles son tus destinos favoritos?

Pues me encanta perderme donde haya mar, montaña y buen vino. Siempre digo lo mismo, pero es que es cierto: Cádiz es mi paraíso.

«NO ME HA DADO TIEMPO AÚN DE ENTERARME DE TODO ESTO DE LA FAMA, SÓLO SÉ QUE TRABAJO MUCHO Y ME ENCANTA MI TRABAJO»

«ME GUSTAN LOS ACENTOS Y PODER USAR EL MÍO ES UNA BENDICIÓN, ME PERMITE APORTAR MATICES»

«ME ENCANTA PERDERME DONDE HAYA MAR, MONTAÑA Y BUEN VINO»

LA PREGUNTA ABADES

Y para una sevillana como tú, ¿cuál es el rincón preferido de tu ciudad? ¿Qué nos dices de las vistas del Paseo de Colón desde la calle Betis, que tan bien conocemos en Abades Triana?

Claro, esa es una estampa típica que hay que disfrutar en Sevilla. Es preciosa y no te puedes ir de la ciudad sin conocerla. Por otra parte, Sevilla es una ciudad maravillosa para pasear, para comer, para vivir... Gracias al rodaje de *Allí abajo* la estoy conociendo a través de otros ojos y, con el buen tiempo, me encanta recordar los olores de mi infancia, la gente y la ciudad, una Sevilla que está muy moderna. De Sevilla me gusta todo.





A Paco lo conocemos mucho y a Carmina Barrios, pues poco a poco también. ¿Cómo lleva ella la fama?

Pues igual que siempre, no le ha afectado lo más mínimo. Más que naturalidad es... inconsciencia.

Otra faceta que se ha impuesto en la escena pública es la exposición constante en las redes sociales. ¿Cómo lleva @laleonademaria un contacto tan directo con los seguidores? ¿Eres más exhibicionista o más celosa de tu intimidad? De entrada, tu nombre de usuario es para tenerte respeto.

Pues me gusta compartir a través de las redes sociales una de las pasiones más grandes de mi vida que es mi trabajo, pero de mi vida personal no comparto nada porque no creo que le interese a nadie.

Qué sorpresa, porque le he leído una actitud muy comprensiva hacia los paparazzi.

Sí, claro, yo respeto a todo el mundo y llevo bien esto de la fama, esta pequeña fama que te da salir por televisión y hacer películas. Es algo que viene y va y hay que saber a vivir con ello, todos hacemos nuestro trabajo y, fíjate, si desdramatizas yo a veces hasta me lo he pasado pipa. Mientras te respeten y te hagas respetar no tiene que haber ningún problema y nadie tiene que pasarse de la raya.

¿Dónde vamos a poder verte en los meses venideros?

Lo que va a salir próximamente es *Cuerpo de élite* con Silvia Abril y Carlos Areces, y con la dirección de Joaquín Mazón, el mismo de la serie. Y antes *Los miércoles no existen*, con Juanma Bajo Ulloa, que es una locura. Estoy con Charo López, Rosa María Sardá, Pilar Bardem... Es una comedia con sexo y rock and roll.



LA Felicidad tiene un color



Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light y Coca-Cola Zero Zero son marcas registradas de The Coca-Cola Company.





Los congresos, convenciones, reuniones corporativas, jornadas, seminarios, simposios, las reuniones profesionales, en definitiva, impulsan una prolífica actividad turística donde se ven implicados hoteles, palacios de congresos, transportes, empresas proveedoras de servicios y que reporta grandes beneficios para quienes apuestan por ella. He aquí una radiografía exprés del sector y algunas sugerencias para reuniones profesionales



CONGRESOS



CONVENCIONES



REUNIONES CORPORATIVAS



JORNADAS, SEMINARIOS, SIMPOSIOS



INTERNAC.

40% de al menos 3 países
90% extranjeros

NACIONAL

-40% de al menos 3 países
40% de CCAA diferentes

REGIONAL

-40% de al menos 3 CCAA



451€

gasto medio /
68,2 € dietas

HOTELES

31,6%

PALACIOS
CONGRESOS

29,2%

ESPACIOS
SINGULARES

18,3%

OTROS

20,9%

MICE

EL SECTOR DE LAS CELEBRACIONES

El turismo de reuniones es el segmento más codiciado por todos los destinos turísticos. Quién se resiste a recibir grandes grupos en cualquier momento del año, con un mayor promedio de gasto por visitante, alojados principalmente en hoteles y con alta probabilidad de generar nuevas visitas. Y como todos lo quieren, la competencia es total. De ahí que se abran espacios históricos y singulares, hoteles innovadores e instalaciones específicas para destacarse entre las preferencias de los viajeros de congresos, convenciones, reuniones corporativas o jornadas.

Las cifras hablan por sí solas. En 2014, España recibió 4,31 millones de visitantes cuya motivación principal era acudir a alguna de las reuniones englobadas en el segmento turístico MICE (por sus siglas en inglés: Meetings, Incentives, Conferencing, Exhibitions). Esto apenas supone un 6,6 por ciento del total de viajeros que llegaron al país ese año y ciertamente aún se encuentra por debajo de las cantidades previas a la crisis de 2008, cuando se contabilizaron 5,2 millones de turistas (9,2 por ciento del total); y aun así no existe la menor duda de la importancia de esta actividad ni, desde luego, de su tremendo potencial.

España es el segundo país receptor de delegados en reuniones profesionales, con 289.039 viajeros, sólo por detrás de los 365.338 visitantes que recibe un mercado tan potente (también como emisor) como Estados Unidos, y por delante de economías tan sólidas como Alemania, Francia o Reino Unido, lo que a menudo suele promover la actividad en la organización de eventos corporativos y científicos.

A pesar de los buenos datos de llegada de viajeros, España es uno de los países de la zona euro donde el gasto medio por viaje de negocios del turismo emisor es más bajo, con 223,3 euros en 2014. Nada que ver con los 532 euros que constituyen la media de la UE-28, y aun así promedia cifras de gasto muy superiores a las del resto de segmentos turísticos. Si se enfoca desde otro de los parámetros claves para la industria de los viajes, como es la estancia media, las bondades del turismo de reuniones tampoco tienen discusión, con una media de 3,49 días en la zona euro.

Sólo en España, el turismo de negocios tuvo un impacto económico estimado de casi 4.400 millones de euros en 2014, un tercio de esta cantidad facturado por las empresas dedicadas de manera profesional a la organización de congresos y ferias, y el resto repartido entre los diferentes sectores implicados: transporte, alojamiento, restauración, servicios y demás agentes y factores. Y la pregunta es: ¿qué reclamo es capaz de movilizar este gran negocio? Pues una conjunción de factores, donde el programa profesional tiene mucho peso pero es el destino, la sede de la reunión la que favorece la decisión.



Manuel Macías

Director del Sevilla Congress & Convention Bureau

¿Para qué una convention bureau?

La colaboración público-privada es fundamental en un segmento turístico como el de las reuniones. Siempre ha existido este convencimiento pero no se sabía cómo articular esta relación, hasta que se dio con la fórmula de la convention bureau, que es la oficina donde confluyen diferentes instituciones y las empresas del sector para captar congresos, convenciones, presentaciones y todo tipo de eventos profesionales para un territorio concreto.

En el caso de Andalucía, o de Sevilla como es su radio de actuación, ¿cuáles considera los principales retos?

Hay que capitalizar el patrimonio histórico-artístico, ponerlo a disposición del turismo de la ciudad y de sus empresas especializadas y tener más disponibilidad y agilidad a la hora de reservar espacios emblemáticos. Eso y sacarle partido a la oferta cultural.

¿Ha vuelto el turismo de reuniones, tras un descenso de la actividad en los años más duros de crisis económica?

En realidad nunca se ha ido. Es cierto que las turbulencias económicas que afectaron a las empresas fue determinante para un sector que depende en gran medida de eventos corporativos, como las convenciones, y que se experimentó un descenso, pero desde luego en 2014 y en 2015 las cifras se asemejan mucho a las anteriores a la crisis y los resultados son bastante satisfactorios.

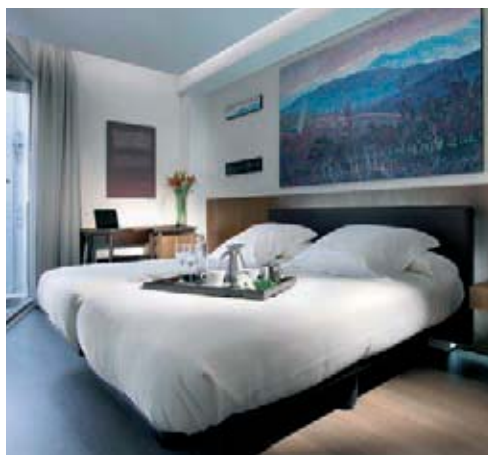
¿Puede ser este segmento, por tanto, el motor del turismo en Andalucía?

El turismo de reuniones es, de hecho, una de las variantes principales de nuestra industria, y desde luego es el segmento que todos quieren, por sus niveles de excelencia y de gasto.



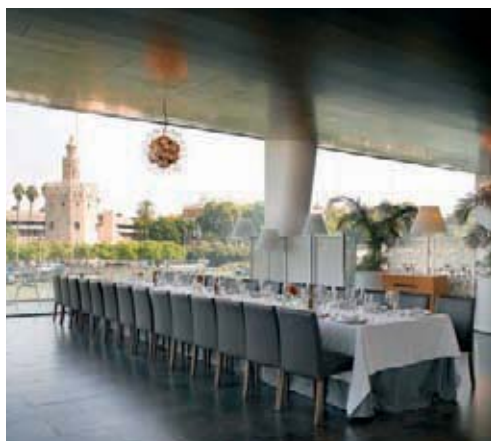
Abades Nevada Palace

Calle de la Sultana, 3. 18008 Granada
Teléfono: (+34) 958 80 99 99
Email: reservasnevada@abades.com
Vanguardista, versátil y bien situado, con vistas a la Alhambra y Sierra Nevada.
Número de salones: 3, divisibles en 11.
Capacidad máxima: 1.250.
www.abadeshoteles.com



Abades Recogidas

Calle Recogidas, 7. 18005 Granada
Teléfono: (+34) 958 535 484
Email: reservasrecogidas@abades.com
Hotel céntrico de exquisita decoración, «inspiración hecha arte».
Número de salones: 1
Capacidad máxima: 160
www.abadeshoteles.com



Abades Triana

Calle Betis, 69 A. 41010 Sevilla
Teléfono: (+34) 954 28 64 59
Email: reservatriana@abades.com
Arquitectura de autor y alta gastronomía a pie de Guadalquivir.
Número de salones: 3 + 2 terrazas
Capacidad máxima: 1.250
www.abadestriana.com



Abades Benacazón

Autovía Sevilla-Huelva A-49. 41825 Benacazón (Sevilla)
Teléfono: (+34) 955 705 600
Email: reservasbenacazon@abades.com
Un clásico a 5 minutos de Sevilla.
Número de salones: 10
Capacidad máxima: 950
www.abadeshoteles.com

Carmen de los Chapiteles

Camino de la Fuente del Avellano, 4. 18010 Granada
Teléfono: (+34) 958 220 177
Email: info@carmendeloschapiteles.com
Salones y jardines espectaculares al pie de la colina roja, con increíbles vistas de la Alhambra y frente a los barrios del Albaicín y Sacromonte, de los entornos tradicionales más auténticos de Granada. Ideal para reuniones de empresa, celebraciones, comidas, convenciones...
Número de salones: 3 más zonas exteriores
Capacidad máxima: 450 interior + 580 exterior
www.carmendeloschapiteles.com

para encuentros escenarios



PARA EXCLUSIVIDAD, ABADES CATERING

Abades Catering ofrece una organización integral y personalizada de todo tipo de eventos y celebraciones, cuidando al máximo cada detalle y poniendo a disposición del cliente toda la profesionalidad y dedicación. Con más de 25 años de experiencia en el sector, esta división de Grupo Abades cuenta con la infraestructura necesaria para cubrir eventos muy diversos en Andalucía, desde los más íntimos a los más multitudinarios, como presentaciones, incentivos o congresos. Innovar, crear nuevos conceptos en restauración y ofrecer al cliente espacios singulares son premisas básicas para Abades Catering, que cuenta entre sus especialidades con una cocina creativa para cóctel.



Pabellón de las Artes

Cruce de Jun Alfacar, s/n.
18213 Jun (Granada)
Teléfono: (+34) 958 125 418
Email: catering@abades.com
Un auténtico monumento, único y espectacular, para la celebración de grandes eventos y reuniones de todo signo.
Número de salones: 3
Capacidad máxima: 600 interior + 300 exterior
www.pabellondelasartes.com

La Nube

Paseo del Violón, s/n. 18213 Granada
Teléfono: (+34) 958 125 418
Email: catering@abades.com
Grupo Abades gestiona la terraza del Palacio de Congresos de Granada, del que es restaurador oficial. Un espacio con vistas en el centro de Granada.
Número de salones: 1 terraza
Capacidad máxima: 300 exterior
www.abadescatering.com





DE BODA

TENDENCIAS PARA EL GRAN DÍA





¿Qué se lleva en el mundo de las bodas? Si estás preparando tu gran día, ese que recordarás para siempre, seguro que quieres algunas de las muchas ideas que circulan en el sector de las celebraciones

Casarse es un gran paso y se hace con ánimo de eternidad. Es el gran día. Quieres todo lo mejor para ese momento que brillará para siempre en tu memoria, y lo quieres compartir con quienes más aprecias. Hasta aquí lo que permanece invariable en el mundo de las bodas; lo que ha cambiado son los gustos, las tendencias, la manera de disfrutar de este día que guardarás ya para el resto de tu vida.

Cambian los escenarios, siempre a la búsqueda de los lugares más singulares, exóticos, exuberantes, o recatados, sofisticados, intimistas, versátiles. Espectaculares o comedidos. Cármenes, haciendas rurales, casas palacio, refinados hoteles y otros espacios emblemáticos se suman año a año a la abrumadora oferta entre la que tienen que decidirse los novios. Y sólo hay posibilidad de elegir una opción.

Cambia la moda nupcial, evoluciona la estética de tejidos y cortes, de complementos. También la decoración, el catering, los regalos, el transporte, la música... Tantas y tantas decisiones. Por eso se impone como tendencia una figura tan agradecida y práctica como la de organizadora de bodas o *wedding planner*.

**Consulta a
Abades Catering**

Una de las ocho más importantes de España para El País

Una web para anunciar tu gran boda e informar a los invitados, una vídeo-invitación, drones para dejar memoria de tu gran celebración, entradas originales hasta el altar, bodas y mesas tematizadas, espectaculares y estilizados vestidos, elegantes recogidos que también marcan temporadas, zapatos deslumbrantes, divertidos photocalls... Las tendencias cambian, se suceden en cascada, se imponen y se van como un relámpago. Y siempre, siempre, en paralelo hay que tener en cuenta los gustos de los novios, lo mismo que sus necesidades, aspiraciones... sus sueños.

¿Y dónde puedes recopilar todas estas tendencias que surgen, se imponen y se marchan? Por más que aquí esbozamos algunas, lo mejor es que acudas a las ferias especializadas, de la Barcelona Bridal Week a Sevilla de Boda, por poner un par de ejemplos, así como los eventos sectoriales —y bien lo sabemos en Grupo Abades, que los hemos albergado en espacios como Abades Nevada Palace— además de mucha, mucha bibliografía, a través de revistas especializadas, webs y blogs. No faltan las fuentes. Puedes ampliar información con nuestra entrevista múltiple a blogueras influyentes del mundo de las bodas en las **páginas 20 y 21**.





Carlos y Margarita, a quienes podéis ver en la imagen en su viaje a Nueva York, fueron los ganadores de la primera edición del concurso Abades Conquista



#abadesconquista

TU SEGUNDA LUNA DE MIEL



En Grupo Abades estamos deseando celebrar vuestro enlace y, para ello, además de la garantía y experiencia que ofrecemos tras 25 años celebrando bodas, os damos la oportunidad de vivir una segunda luna de miel... ¡gratis!

Para ello os proponemos convertirnos en conquistadores oficiales. Y es que si cada uno de vosotros ha sido capaz de conquistar el corazón del otro, no tendréis problemas en conquistar nuevos mundos, paisajes y vivencias.

Vuestra misión es muy fácil: os entregamos nuestra particular «bandera de las conquistas» para que os acompañe en vuestra luna de miel. Tan sólo tenéis que fotografiaros con ella en el lugar más alucinante de vuestro destino, colgar la fotografía en

www.abades.com/conquistadores y ser la pareja más votada. Como recompensa, podéis conseguir un magnífico crucero por el Mediterráneo.

La primera edición de nuestro concurso tuvo gran repercusión, como puedes comprobar en el gráfico superior. Los ganadores, Margarita y Carlos, celebraron su enlace en Abades Triana y fueron de luna de miel a Nueva York, donde posaron con la bandera.

Segunda edición, en marcha

Ya podéis participar de nuevo en #abadesconquista, así que vuestra felicidad por casaros puede ser doble. Si el amor mueve montañas, también conquista lunas... de miel.

Bases en www.abades.com/conquistadores/

¿NECESITAS REPOSTAR?



RED BULL TE DA AALAS. 



ANA GAYOSO

LA CHAMPANERA

<http://www.lachampanera.es>

<http://www.facebook.com/LaChampanera>

<http://twitter.com/LaChampaneraLW>

<http://instagram.com/lachampanera>



CRISTINA CAMINO

PLANES DE BODA

<http://www.telva.com/blogs/planes-boda.es>

<http://www.facebook.com/telva.com>

<http://twitter.com/telva>

<http://pinterest.com/telva>

1 «Elegir sólo una no me parece fácil. Las tendencias cambian cada mes o con cada boda que se celebra. La tendencia que tiene que predominar es que reflejen la auténtica personalidad de los novios, sin modas o protocolo».

DIANA CRUZ

DIARIO DE UNA NOVIA

<http://www.diariodeunanovia.es>

<http://www.facebook.com/diariodeunanoviablog>

<http://twitter.com/DiariodeNovia>

<http://instagram.com/diariodenovia>

1 «Todo lo relacionado con el vintage. Tanto en moda nupcial como en decoración de bodas. Ese toque de romanticismo en prácticamente todos los detalles me ha enamorado. Desde la decoración floral hasta los detalles de encaje en los trajes de novia y los rincones extraordinarios decorados con muebles antiguos. Las bodas vintage se marcan por los detalles personalizados que aportan los novios siguiendo unas pautas para combinar 'lo antiguo' con detalles románticos para crear un ambiente más chic».

2 «Una boda perfecta para mí es una boda personalizada y creada 100% al gusto de los novios, sin protocolos ni reglas. Donde tanto los novios como los invitados disfrutan de todos los detalles de ese evento organizado con tanto mimo».

1 «Estamos en un momento donde todo, afortunadamente, vuelve a ser tendencia. Se llevan las novias minimalistas, románticas, hippies, etcétera. Estamos en un momento en el que ninguna novia quiere ser excesivamente clásica. Bien sea en los zapatos, en la forma de colocar el velo, su maquillaje, de alguna forma todas dan a su look nupcial con toque particular con el que sacar a la luz su personalidad. Los velos de colores, la manga larga y el encaje son nuevos hábitos».

2 «Siempre he pensado que las bodas de invierno tienen un encanto inexplicable y creo que tienen que destacionalizarse. Buscaría un enclave pequeño, recogido, donde celebrar sin protocolos una boda con amigos. Después de la boda, Navidad en familia y después, el viaje de novios».



2 «Para mí todas las bodas son perfectas, es el único día en la vida en la que vas a estar rodeada de TODOS tus amigos y familia, eso es lo importante y lo que hay que celebrar. Y por supuesto que te vas a casar con el hombre o con la mujer de tu vida. Y si a eso ya le sumas buena música, bebida y comida, no hay fallo posible».

WEDDING BLOGGERS

ELLAS MARCAN EL PASO

Contactamos con cinco de las blogueras más influyentes de España. Auténticas cazatendencias que nos cuentan sus corrientes favoritas en el sector de las bodas y cómo es para ellas ese gran día que todos y todas queremos que sea perfecto e inolvidable.

Diana Cruz (Diario de una boda), Ana Gayoso (La Champanera), Cristina Camino Medrano (Planes de boda / Telva), María Fernández (Quiero una boda perfecta) y Verónica Rodríguez (Retales de bodas) nos responden a dos sencillas y trascendentes cuestiones. ¿A que estáis desando saber sus respuestas?

1 ¿Cuál es tu tendencia favorita en el sector de las bodas?

2 ¿Cómo es para ti la boda perfecta?

MARÍA FDEZ.

QUIERO UNA BODA PERFECTA

<http://www.quierounabodaperfecta.com>

<http://www.facebook.com/Quierounabodaperfecta>

<http://twitter.com/quierounaboda>

<http://instagram.com/quierounaboda>



VERÓNICA RODRÍGUEZ

RETALES DE BODAS

<http://www.retalesdebodas.com>

<http://www.facebook.com/retalesdebodas>

<http://twitter.com/retalesdebodas>

<http://instagram.com/retalesdebodas>

1 «Con todas las tendencias que llegan para 2016 es complicado decidirse sólo por una, pero siempre me ha gustado el color en las novias, de hecho mi vestido de novia tenía un sutil cinturón *nude* que daba un toque distinto al *total look*. El color en velos viene pisando fuerte. Rosas, azules, verdes... mil y una son las posibilidades que diseñadores como Navascués o Helena Mareque, entre otros, apuestan por una novia romántica y con personalidad gracias a esos velos que se salen de lo convencional».

2 «Mi boda perfecta es... la boda que siempre habías querido tener. No hay UNA boda perfecta, cada uno tendrá su boda soñada. Pero sobre todo una boda 10 es aquella donde los novios son ellos mismos y donde queda plasmada su esencia en cada uno de los detalles».

1 «Una de las tendencias de este año son las bodas vintage, el estilo *boho* o *hippie*. Vestidos con transparencias, estilo tatuaje. Decoraciones cada día más personalizadas al estilo y gusto de los novios, siguiendo la misma temática y cromática de toda la boda, desde las invitaciones hasta los centros de mesa. Las bodas masificadas han quedado atrás, dando paso a bodas de pocos invitados, más íntimas y cercanas».

2 «Para cada pareja su boda perfecta será diferente. Lo importante es que los novios ese día se sientan cómodos, tranquilos y felices, por que van a tener la boda que siempre han soñado. En mi caso, una boda sencilla, cercana e íntima, con pocos invitados, donde todos estemos cómodos, sin demasiados protocolos, un pequeña fiesta donde lo más importante es el amor».

Tiendas Abades

El lugar donde
hacerte en ruta con
los productos de
alta calidad de
la tierra

la
Despensa
de ABADES



TIENDAS ABADES

CALIDAD Y CERCANÍA

Cuando estás en ruta, al llegar a tu destino, en tránsito por terminales aeroportuarias, en los momentos más insospechados puedes necesitar algún producto muy específico. Quizá algo que necesites, fruto de un imprevisto, o puede que algún recuerdo de última hora. Y en todas las situaciones, por extremas y ocasionales que sean, siempre queremos la más alta calidad, productos fiables, de diseño, que reflejen status.

Para satisfacer esta demanda, Grupo Abades cuenta con una tupida red de espacios comerciales ubicados en estaciones y áreas de servicio, aeropuertos y hoteles de la compañía. Son las Tiendas Abades.

En estos centros se cumple la doble función de responder a las necesidades de los viajeros y de mostrar la clara apuesta de Abades por las marcas Andalucía y España. No en vano, en Tiendas Abades se dan a conocer por todo el mundo los productos más tradicionales de esta tierra. Y hablamos de aceites, legumbres, productos típicos, cosmética basada en las propiedades del aceite de oliva virgen extra y de la aloe vera (ahí está Dermo Abades), así como complementos y otros productos.

Además de la promoción directa en los centros de Grupo Abades, desde el portal de Internet www.tiendasabades.com todos los usuarios pueden realizar sus pedidos on line. Cada canal con sus cualidades.

En el caso de las tiendas físicas, la experiencia de compra es siempre altamente satisfactoria y con un extenso registro de productos. Entre todos ellos destacan tres líneas con especial dedicación: el Museo del Aceite como auténtico templo del denominado «oro líquido» andaluz, la tienda de souvenirs y recuerdos, y la Despensa Abades, donde encontrar los productos de alimentación más característicos y de calidad que ofrece el campo y el mar andaluz.

Sea con sus productos propios, en los que se confía tanto que el Grupo Abades estampa su misma marca, sea con una selección de proveedores de primer nivel, las situaciones más variopintas están cubiertas para adquirir —cuando se está de viaje o en el entorno de las Tiendas Abades— lo que se precisa, lo que apetece, lo que sorprende, lo que se sabe que se va a revelar como una compra acertada. Shopping con el aval de una longeva trayectoria de promoción de Andalucía y España.



NUEVA TIENDA ONLINE

Ahora puedes adquirir online los productos que llevan el sello de calidad de Grupo Abades.

Entra en

www.abadest Tiendas.com



MUSEO DEL ACEITE

Las áreas de servicio del Grupo Abades se erigen como auténticos escaparates del mejor aceite de oliva de Andalucía, reuniendo las Denominaciones de Origen andaluzas más prestigiosas y poniéndolas al alcance de los consumidores en formatos muy originales. Tanto, que se convierten en una estupenda opción para ocasiones especiales, como regalo o sencillamente para los amantes de Aceite de Oliva Virgen Extra de la mejor calidad.



**Encuentra
 Cortijo Abades
 en las Tiendas Abades
 situadas en las áreas
 de servicio del
 Grupo.**

Sabor 24 quilates

Aceite de oliva virgen extra
 Extra Virgin Olive Oil
 エキストラバージンオリーブオイル



cortijo abades
 desde 1991

CORTIJO ABADES: NUEVO PACKAGING, MISMA CALIDAD

Elegir productos cultivados en Andalucía, y en ocasiones en otras regiones españolas, no es cuestión de patriotismo o de autarquía cuando se trata de unos alimentos que difícilmente se encuentran en otros lugares del mundo. Es, sencillamente, una suerte. Suerte de poder tener tan a mano productores tan responsables, materia prima tan deliciosa. Basta con seleccionar, envasar y, para que actúe como garantía de la mayor exigencia, colocar el etiquetado de Cortijo Abades. Sinónimo de calidad.

Aceite de oliva virgen extra, legumbres, dulces... Los productos tradicionales de la dieta mediterránea son muchos, diversos y de gran valor. Destacan por sus propiedades nutritivas y su sabor, claro, pero también por su autenticidad y personalidad propias que, hay que decirlo, son el reflejo de los territorios donde se cultivan. Forman parte de su tradición y reúnen toda la esencia de un pueblo, y no sólo de las características del suelo, la climatología o el ADN.

Así surgen los productos de calidad certificada, las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen Protegidas, la atribución del origen y la defensa jurídica ante imitadores que quieren ser-

virse del buen nombre y del peso de la tradición en productores consolidados.

De ahí la importancia de la procedencia de los alimentos, que determinan sus características que le diferencian de otros similares, incluyendo propiedades beneficiosas para la salud, métodos tradicionales y naturales de elaboración, o respeto al medio ambiente en su producción. El consumidor, cada vez más exigente, demanda toda esta información a través del etiquetado y lo incluye en su proceso de decisión.

Así ocurre, por ejemplo, con el aceite de oliva virgen extra, que tiene en la D.O. Poniente de Granada un buen exponente. Heredando una tradición que se remonta a la época medieval, según restos de piedras de molinos de aceite encontradas en la comarca, esta D.O. produce un auténtico «oro líquido» proveniente de sus extensos olivares, y que se puede disfrutar bajo la marca Cortijo Abades.

La enseñanza que Grupo Abades ha puesto en circulación para promocionar y difundir las excelencias de los alimentos andaluces cuenta con un selecto surtido de productos agroalimentarios que puede disfrutar ahora con nuevo packaging.

AGUA MINERAL NATURAL + ZUMO DE FRUTAS



Font
Vella

Levite

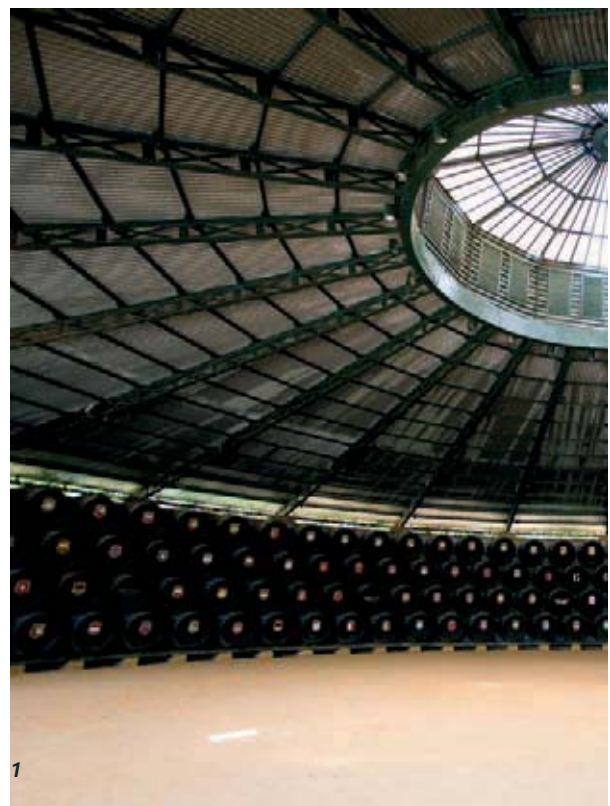
El turismo industrial es una tendencia en auge entre los viajeros de distinta procedencia. Conocer el tejido productivo, la tecnología y la innovación, la historia fabril de un territorio, sus materias primas y su patrimonio monumental asociado a la industria es una motivación que gana posiciones en la medida en que los propios territorios empiezan a tomar consciencia de este reclamo y lo sirven con más facilidades a sus visitantes.

«Lo industrial, entendido no sólo como las instalaciones y equipamientos (...), sino también como los lugares donde se emplazan talleres, molinos y fábricas, minas, almacenes y depósitos, así como toda la oferta complementaria que se desarrolla en torno a ellos, se ha convertido en un segmento turístico en auge» por el que se está apostando desde el Gobierno andaluz, como se recoge en una colección de guías editada por la Junta de Andalucía en 2014.

El patrimonio industrial andaluz es considerado, por tanto, como un atractivo más de la cultura de la región, que genera un creciente interés por conocer el valor histórico, arquitectónico o social, entre otros, de las infraestructuras industriales que siembran el territorio andaluz. Visitarlas permite viajar en el tiempo para conocer las raíces y la historia de Andalucía, así como comprender la realidad presente de esta comunidad.

El turismo industrial ofrece experiencias basadas en el acercamiento a oficios de antes y de ahora, a espacios de trabajo genuinos, a profesiones singulares. Cuando lo hacemos acercándonos a vestigios de épocas pasadas nos referimos al patrimonio industrial, cuando nos acercamos a espacios de producción actuales nos referimos a la industria viva. Y ambas aproximaciones se pueden realizar a través de diferentes escapadas por la comunidad andaluza. Un nuevo motivo para echarse a la carretera.

Comenzando por el extremo oriental, la provincia de Almería conserva valiosas muestras de la explotación de los recursos que se ha producido por parte de fenicios, romanos y otras civilizaciones, pero ya centrados en la era industrial se encuentran hitos aún más espectaculares. La actividad productiva encuentra relevantes motores económicos en la minería y la artesanía, además de la agroalimentaria, naturalmente, pero si buscamos una construcción icónica que represente el patrimonio industrial almeriense hay que pararse en el ferrocarril y el Cable Inglés.



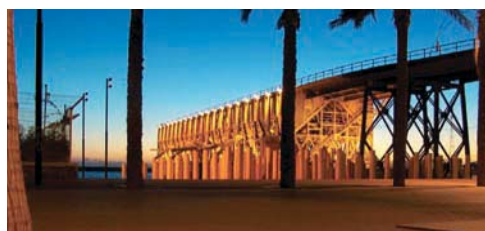
PATRIMONIO Y CONSTANTES VITALES

TURISMO INDUSTRIAL

Si es por actividad económica, en Cádiz destaca la pesca y, particularmente, se considera un reclamo turístico de primer nivel su tradicional *levantá del atún*, la pesca con artes antiquísimas como la almadraba. No obstante, se encuentra más desarrollado el enoturismo con visitas a las señoriales bodegas-catedrales de los Vinos de Jerez, algunas de ellas con verdaderos récords en recepción de visitantes. La actividad portuaria y la industria aeroespacial son hoy por hoy dos emblemas de la industria gaditana, igualmente.

En Sevilla también se conservan notables muestras de arquitectura industrial que están encontrando nuevos usos, con los que se justifica una rehabilitación que permite conservar su testimonio y además vuelven a convertirse en espacios útiles. La Torre de los Perdigones como cámara oscura y la Real Fábrica de Artillería en proyecto como centro cultural son dos buenos ejemplos.

En Huelva espera uno de los paisajes más característicos, los de las Minas de Riotinto, tanto por su singular naturaleza como por la actividad minera.



1 La Concha, dentro de las Bodegas González Byass, obra de Gustave Eiffel. **2** Levantá de atún en Barbate (foto: Óscar Chamorro). **3** Linternas de la Real Fábrica de Artillería de Sevilla (foto: IAPH). **4** Cable Inglés en Almería (foto: David Caparrós).

RESTAURANTES

Sevilla:
El Cabildo
Plaza del Cabildo, s/n. 41001 Sevilla
Tel: 954 227 970.
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.
18005 Granada
Tel: 958 229 380.
pacomartin@abades.com
www.abades.com

Vía Lactea
Avenida del Mediterráneo.
Parque de las Ciencias. 18006 Granada
Tel: 958 129 655.
reservas@abades.com
www.abades.com

Málaga:
Abades Ronda
Paseo de Blas Infante, 1.
29400 Ronda (Málaga)
Tel: 952 87 13 67
reservas@abades.com
www.abades.com

Próxima apertura
Sevilla:
Muelle 21
Muelle de las Delicias, s/n. Área Sur.
Puerto de Sevilla, 41012 Sevilla
Tel: 954 28 64 59.
comercial@abades.com

HOTELES
Granada:
Abades Nevada Palace****
C/ de la Sultana, 3.
18008 Granada
Tel: 958 80 99 99.
reservasnevada@abades.com
www.abadeshoteles.com

Abades
Recogidas****
Calle Recogidas, 7. 18005 Granada
Tel: 958 535 484.
reservasrecogidas@abades.com
www.abadeshoteles.com

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

Abades El Mirador**
Avenida Andalucía, s/n.
18300 Loja (Granada)
Tel: 958 320 799.
reservas@abades.com
www.hotelmiradorloja.com

Abades Loja***
Autovía A92, Km. 192.
18300 Loja (Granada)
Tel: 958 32 72 00.
reservas@abades.com
www.abadeshoteles.com

Sevilla:
Abades Benacazón****
Autovía A49, Km. 16
41805, Benacazón (Sevilla)
Tel: 955 705 600.
reservasbenacazon@abades.com
www.abadeshoteles.com

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

Granada:
Loja
Autovía A92, Km. 192
18300, Loja (Granada)
Tel: 958 32 72 00.
repcion@abades.com
www.abadesareas.com

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

Córdoba:
Pedro Abad
Autovía A-4, Dirección Madrid-Sevilla,
salida 367. Dirección Sevilla-Madrid,
salida 370. 14630 Pedro Abad (Córdoba)
Tel: 957 186 297.
pedroabad@abades.com
www.abadesareas.com

Jaén:
Puerta de Andalucía
Autovía A-4 Madrid-Cádiz, salida 262.
23213 Santa Elena (Jaén)
Tel: 953 634 358.
puertaandalucia@abades.com
www.abadesareas.com

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

Badajoz:
Merida
Autovía A-5, salida 341. 06800 Mérida
(Badajoz).
Tel: 924 318 727
merida@abades.com
www.abadesareas.com

Próxima apertura
Soria:
Lodares
Autovía A-2, Km. 154. Lodares (Soria).
www.abadesareas.com

Cádiz:
Alcalá de los Gazules

RONDA

LA FIEBRE POR LO NATURAL

**NUEVA
APERTURA**
Centro de
Restauración y
Eventos de
Abades

¿Qué ciudad puede atraer tantas miradas, tantas pasiones, tanta curiosidad con apenas 40 mil habitantes, muy por detrás de los grandes núcleos de la Costa del Sol? Ronda puede. Claro que en su haber suma 2.200 años de historia, episodios lustrosos, tradiciones arraigadas... Y como último hito, la aparición en una *sitcom* de la televisión surcoreana.

En 2014, siete *celebrities* recorrieron España con un limitado presupuesto en el programa *Ggot Boda Halbe* y eso ha sido suficiente para que sus admiradores se hayan lanzado en masa a imitarles, elevando de manera inusual el número de viajeros de Corea del Sur. ¿Y nos sorprende que Ronda se encuentre entre las ciudades que todos quieren conocer? Francamente, no.

Diferente es que tengan que venir de fuera a descubrirnos nuestros propios tesoros. Las calles rondeñas son un continuo bullir de alemanes, franceses, británicos, japoneses y gentes diversas que buscan lo auténtico, lo pintoresco, lo histórico. Ronda es un significativo bastión de todo eso a través de sus monumentos y fiestas.

En plena serranía a la que da nombre, Ronda es un verdadero refugio natural. La roca y la vegetación se alternan para componer un exuberante destino en el que sobrecogen los barrancos. El más famoso de todos ellos se salva con un puente monumental que ofrece la imagen más icónica de la ciudad y una de las más reconocibles de España: el Puente Nuevo sobre el Tajo de Ronda.

Otro de sus emblemas es la Real Maestranza de Caballería de Ronda, desde su fundación en 1572 y en especial desde la construcción de la plaza de toros en el siglo XVIII, que es uno de los templos de la tauromaquia. Las corridas goyescas son patrimonio rondeño.

Tierra de frontera, de bandoleros, de eminentes casas palacio, de recoletas callejuelas y plazuelas, Ronda es una visita relámpago ineludible para turistas de la Costa del Sol, de Granada o de Sevilla, en circuitos por Andalucía e incluso como destino principal para muchos viajeros inquietos. ¿Y para los españoles? ¿Y para ti? Merece la pena dejarse asombrar por una ciudad que ya ha maravillado al mundo.



Un destino tan cercano como a menudo desconocido. Uno de esos lugares entrañables que hay que conocer alguna vez en la vida



Abades Ronda

Restaurante & eventos

«UNA GASTRONOMÍA INFINITA EN UN LUGAR QUE NUNCA ACABA»

Situado en el corazón de Ronda, junto a la Plaza de Toros de la Real Maestranza, el nuevo restaurante Abades Ronda es la última apuesta hostelera de Grupo Abades. Desde el 12 de marzo, este centro de restauración se ha convertido en un referente nacional por su gastronomía, instalaciones, servicios e impresionantes vistas.

Abades Ronda tiene capacidad para más de 750 personas y cuenta con restaurante a la carta, espacios exteriores, salones privados para eventos, una impresionante terraza mirador desde la que contemplar el infinito y espectaculares puestas de sol, además de una alta gastronomía basada en productos locales que fusionan la tradición con la innovación gastronómica y en una cava con más de 100 referencias. Como dice su eslogan: gastronomía infinita en un lugar que nunca acaba..., venir a Abades Ronda es transportarse en el tiempo, perderse en el horizonte mientras se disfruta de sabores y texturas. Un centro de restauración llamado a ser referente no sólo en la ciudad de Ronda, sino en toda España como un espacio único por su ubicación en el Tajo y propicio para todo tipo de eventos y celebraciones.

Gastronomía Infinita



Restaurante
a la carta



Espacios
exteriores



Salones
privados



Wifi en todos
los salones



Mirador de
La Espinela

Ya sobre el terreno, Ronda sorprende por otras razones, como la gastronomía. Los productos de la tierra, de acento serrano y también con platos derivados de la caza, son a menudo presentados de manera sencilla pero ofrecen tantas posibilidades como se les quiera buscar. Los vinos también son de calidad en un entorno aparentemente seco, árido y abrupto.

Los sabores y los escenarios confluyen, pues, para ofrecer Ronda no sólo como una visita imprescindible para aquellos interesados en lo tradicional, lo típico e incluso lo *kitsch*, además de la historia o la cultura, sino también para celebrar reuniones profesionales o sociales, para los eventos.

Lo natural es, por tanto, dejarse enredar por las muchas maravillas rondeñas. Que no vengan de Alemania, de Francia, de Reino Unido, ¡de Corea del Sur! a enseñar a los andaluces, a los españoles, un destino tan cercano como a menudo desconocido. Uno de esos lugares entrañables que hay que conocer, con una fama y repercusión que sobrepasan ampliamente el tamaño, al parecer modesto, de una ciudad media de Andalucía.

	Mirador del Tajo	Salón El Escudero	Salón La Goyesca	Salón Maestranza	Terraza ajardinada	Sala de Cristal	Terraza Mirador I	Terraza Mirador II
cóctel	100	50	100	50	400	600	80	30
escuela	30	20	30	20	-	300	-	-
teatro	50	30	50	30	140	400	-	-
gala	80	30	60	30	200	380	40	20



Abades Ronda

Restaurante & eventos

FIESTA INAUGURAL

El nuevo Abades Ronda se inauguró el 12 con una celebración repleta de amigos de Grupo Abades. Familiares, empleados, clientes, proveedores, instituciones... Una gran fiesta inaugural para conocer de primera mano las extraordinarias vistas, la exquisita cocina y las fantásticas instalaciones que hacen de Abades Ronda una referencia para la cocina andaluza y para la celebración de eventos en un enclave privilegiado con servicios de primera calidad.



Gastronomía Infinita





HASTA 11 SEP

1957-1975 en el CAAC Sevilla.

El arte español entre la formalización del Equipo 57 y el grupo El Paso y la aparición de la Nueva Figuración madrileña, un periodo clave en la política y en el arte, con obras de Manuel Barbadillo, Canogar, Gerardo Delgado, José Guerrero y Pérez Villalta, entre otros.

www.caac.es


GIRA 2016

«Mamma Mia».

El aclamado musical basado en los pegadizos himnos pop de ABBA sigue de gira tras pasar por Sevilla (marzo) Granada y Roquetas (mayo), Jerez (junio), y Málaga (julio), Córdoba (22 de septiembre) es otro de sus destinos.

www.mammamia.es


GIRA 2016

Malú: Caos.

Algunas ciudades por las que pasa la artista: Córdoba (16 abril), Don Benito (23), Málaga (15 julio), Algeciras (29), Marbella (8 agosto), Puerto de Santa María (18), Almería (20), Sevilla (23 septiembre) y Granada (30).

www.maluweb.com

LA CULTURA Y EL OCIO SON DOS PODEROSOS RECLAMOS PARA VIAJEROS DE CERCANÍA, PARA PONERSE EN MARCHA UN FIN DE SEMANA, UN PUENTE, UN DÍA CUALQUIERA PARA VIVIR PLACENTERAS EXPERIENCIAS QUE ENRIQUECEN EL ESPÍRITU, ADEMÁS DE OFRECER UNA FANTÁSTICA EXCUSA PARA VOLVER A VER EL PAÍS CON NUEVOS OJOS.

música, teatro, da



PERMANENTE

Centro Pompidou.

Un recorrido por el arte de los siglos XX y XXI con casi 90 obras selectas de la incomparable colección del Centre Pompidou, una de las dos más importantes del mundo moderno y contemporáneo. Disfruta además de sus exposiciones temporales.

centrepompidou-malaga.eu



EN AGOSTO

Festival de Mérida

La cita imprescindible con el teatro clásico romano llega en verano y en un escenario tan emblemático como el Teatro Romano de Mérida. Allí se estrenan y, desde luego, tienen parada obligada las producciones de los autores clásicos, esos que nunca pierden vigencia.
www.festivaldemerida.com



HASTA 20 AGO

Starlite Festival.

En agosto visitan Marbella Tom Jones (1), Siempre Así (2), Il Divo (3), Perales (4), Víctor Manuel, Serrat, Miguel Ríos y Ana Belén (5), Malú (8), Alejandro Sanz (9), Bertín Osborne (10), R. Ruipérez & Carlos Tarque, Leiva y Alejo Stivel (13), Aihua (14), The Corrs (16) y Noche Movida (18).
www.starlitemarbella.com



9 SEP A 2 OCT

Bienal de Flamenco.

La gran cita del arte jondo se celebra de nuevo en los escenarios de Sevilla dentro del otoño cultural de la capital hispalense, un momento. Las principales figuras flamencas, algunos estrenos absolutos, cante, toque y baile para los aficionados y los visitantes de la ciudad.
www.bienal-flamenco.org



EN AGOSTO

Alejandro Sanz, Gira Sirope 2016.

Después de sus conciertos en julio en Andalucía, en Málaga (26), Huelva (28) y Jerez (29), Alejandro Sanz sigue de gira en verano, incluyendo el 9 de agosto en Marbella.
www.alejandrosanz.com

nza, exposiciones...



HASTA ENE 2017

SOS: La Ciencia de Prevenir.

Una apuesta expositiva que muestra el comportamiento inestable de la naturaleza, de la técnica, y del ser humano en 2.000 metros cuadrados con objetos originales, maquetas, audiovisuales, simuladores, libros y mucho más.
www.parqueciencias.com



23 y 24 SEP

Granada Sound.

El panorama festivalero está incandescente en la escena indie con un buen puñado de convocatorias como esta del Paseo del Cortijo del Conde de Granada con Amaral, Love of Lesbian, Carmen Boza, Arizona Baby, Fuel Fandango, Second, Manel, Neuman, Miss Cafeína...
www.granadasound.com/

DESCUBRIMIENTOS

**TRES BIEN!
SWING SUREÑO**

Swing sureño. Très Bien! nace de la unión de tres músicos pertenecientes al joven movimiento swing sevillano, que deciden abordar en formato acústico tanto temas propios como versiones del cancionero norteamericano y francés de principios del siglo XX.

_Fecha de lanzamiento:
disponible gratis en
3bien.bandcamp.com

**ACCADEMIA DEL
PIACERE****CANTAR DE AMOR**

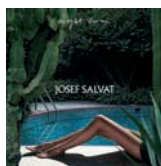
Música antigua. Fahmi Alqhai y Accademia del Piacere se unen al también sevillano Juan Sancho —uno de los tenores del momento en la ópera barroca— en un impresionante recorrido por la música teatral española del siglo XVII.

_Fecha de lanzamiento:
ya a la venta.

**MIRAFLORES
MIRAFLORES****Rock&Roll y camisa de**

fuerzas. La banda sevillana toma su nombre de un antiguo centro psiquiátrico de Sevilla, hoy abandonado y en ruinas. Ahí va una pista del rock oscuro y endemoniado que practican, ante el que agarrarse fuerte o dejarse llevar.

_Fecha de lanzamiento:
ya a la venta.

**JOSEF SALVAT
NIGHT SWIM**

Pop. El primer larga duración del artista australiano con raíces españolas, una colección de canciones compuestas durante los 13 años anteriores al lanzamiento, nada menos. Otro descubrimiento.

_Fecha de lanzamiento:
23 de octubre.

**JOSÉ TORRES TRÍO
JOSÉ TORRES TRÍO**

Flamenco/jazz. Guitarra, viola y batería forman un conjunto de timbre peculiar a medio camino entre el trío de jazz y el flamenco «de cámara». Juventud y arrojo.

_Fecha de lanzamiento:
ya a la venta.

GALÁN, CAMPECHANO, POLÉMICO, VERSÁTIL... BERTÍN OSBORNE NO PASA DESAPERCIBIDO. EL ARTISTA HA REGRESADO AL PRIMER PLANO CON SU PROGRAMA DE TELEVISIÓN Y LE HA FALTADO TIEMPO PARA RECORDARNOS TAMBIÉN SU FACETA MUSICAL, LANZANDO NUEVO DISCO Y SALIENDO DE GIRA.

BERTÍN OSBORNE CROONER EN LA CRESTA DE LA OLA



NORBERTO JUAN ORTIZ OSBORNE VIVE UNA SEGUNDA JUVENTUD, O AL MENOS UNA MADUREZ DE ÉXITO DONDE HA CONSEGUIDO SITUARSE DE NUEVO EN EL CENTRO DE LA ESCENA Y PERMITIRSE LUJAZOS COMO DESVELAR SU VOCACIÓN DE CROONER.

Un *crooner* es un trovador en el mundo anglosajón, para entendernos. Lo único es que ese cantante ofrece sus pregones de una manera muy específica: con orquesta o big band, de pie y con porte señorial, con voz grave y, si nos fijamos en el ejemplo del *crooner* por excelencia, Frank Sinatra, se nos aparece como un triunfador, un conquistador y, por qué no, un vividor.

Es la música que Bertín Osborne comenzó a escuchar y es el ejemplo que nos ha regalado durante décadas. Incluso cuando cantaba rancheras, era un *crooner* cantando rancheras. Así que en su madurez, aprovechando que vuelve a estar de moda, se ha dado el capricho de hacer lo que le gusta, cantar en inglés y ofrecer su voz en una nueva gira de conciertos.

Entre los directos que tiene previstos, Córdoba (en el Teatro Axerquia) y Marbella (en el festival Starlite) como dos de las citas más a mano.





HA DICHO PACO LEÓN: «'KIKI, EL AMOR SE HACE' ES UNA COMEDIA DONDE SE TRATA EL SEXO DE UNA FORMA ORIGINAL, DESPREJUDIADA, DIVERTIDA Y ROMÁNTICA, PORQUE CREO FIRMEMENTE QUE EL SEXO SIGUE SIENDO LA MEJOR MANERA DE HACER EL AMOR»

UNA COMEDIA ERÓTICO-FESTIVA DE PACO LEÓN

KIKI EL AMOR SE HACE

Cinco divertidas historias de amor y curiosas filias sexuales coinciden en un calenturiento verano madrileño. Dacrifilia, Elefilia, Somnofilia y Harpaxofilia son algunas de las particulares formas de obtener placer que descubren los protagonistas de la última película de Paco

León Barrios, pero para disfrutarlas tendrán que decidir cómo integrarlas en sus vidas. Sus sentimientos, sus miedos y sobre todo su sexualidad se transforman rompiendo tabúes, adentrándose en una etapa nueva, emocionante y libre donde no se reniega ni del placer ni del amor.

SEXO ORAL, PERO ORAL DEL QUE SE HABLA, Y ADEMÁS CON LENGUA AFILADA Y PREJUDICIOS CERO, EN LA NUEVA CINTA (ALGO, O MUY ALOCADA) DEL ACTOR Y DIRECTOR SEVILLANO, QUE TIENE POR COSTUMBRE OFRECER SIEMPRE UN DISCURSO FRESCO Y ROMPEDOR.

LOS LEÓN BARRIOS



1 LA VOZ DORMIDA

Por la puerta grande. Cuando María León apenas empezaba a aparecer en TV, su hermano Paco ya era una celebridad, pero este aún no había hecho cine cuando María ganaba el Goya por su papel en la cinta de Benito Zambrano sobre la posguerra.

Año: 2011

Calificación:



2 CARMINA O REVIENTA

Debú en el cine. El estreno de Paco León en el séptimo arte le valió el premio a la Mejor película en el Festival de Málaga y tres nominaciones en los premios Goya. Y lo hizo en familia, con su madre, Carmina Barrios, y su hermana, María León.

Año: 2012

Calificación:



3 CARMINA Y AMÉN

Segunda entrega. El nuevo episodio en familia les quedó más macabro: Carmina intenta ocultar que su esposo ha muerto. Nueva ración de picaresca y esa genial interpretación que nunca sabes cuánto pertenece a la persona y cuánto al personaje.

Año: 2014

Calificación:



4 ALLÍ ABAJO

Norte-sur. María León, ya con un Goya debajo del brazo y con el favor popular con su papel en la serie *Con el culo al aire*, terminó de consagrarse con esta serie que se ríe de los tópicos y demostrando que su talento de raza ya brilla por sí solo.

Año: 2015

Calificación:



5 KIKI, EL AMOR SE HACE

En solitario. Tras triunfar en televisión, en el teatro, con el aval de dos cintas como director que han sido muy bien recibidas, la primera película de Paco León sin la familia es muy divertida y algo satirona. Se entiende que fuera en solitario.

Año: 2016

Calificación:

MÁS SUPERVENTAS

Sevilla, 1607.

Catalina Solís llevará a cabo su gran venganza en una de las ciudades más ricas e importantes del mundo, la Sevilla del s. XVII. Cumplirá así el juramento hecho a su padre adoptivo de acabar con los Curvo, gracias a una espectacular venganza múltiple repleta de engaño, seducción, fuerza, sorpresa, duelo, medicina y juego.



VENGANZA EN SEVILLA
MATILDE ASENSI
Planeta
300 páginas
Precio: 20,90 €

La China imperial.

Elvira, una pintora española afincada en el París de las vanguardias, recibe la noticia de que su marido, con el que se casó por amistad, ha muerto en su casa de Shanghai en extrañas circunstancias. Cuando zarpa desde Marsella para recuperar el cadáver apenas sospecha que acabará buscando el tesoro del Primer Emperador.



TODO BAJO EL CIELO
MATILDE ASENSI
Planeta
464 páginas
Precio: 21 €

Aventuras.

Una extraña enfermedad que ha dejado a su hermano en estado vegetativo lanza al hacker y empresario informático Arnau Queralt a una investigación arqueológica para encontrar el remedio, hurgando en la historia del Imperio Inca, las ruinas de Tiwanacu y la selva amazónica, tras las huellas de una civilización perdida.



EL ORIGEN PERDIDO
MATILDE ASENSI
Planeta
558 páginas
Precio: 9,95 €

3 millones de copias vendidas.

Desde el archivo secreto de la ciudad del Vaticano, la hermana Ottavia Salina, paleógrafa de prestigio internacional tendrá que descifrar los tatuajes aparecidos en el cadáver de un etiope y descubrir quién está detrás del robo en iglesias de todo el mundo de las reliquias de la Vera Cruz.



EL ÚLTIMO CATÓN
MATILDE ASENSI
Planeta
576 páginas
Precio: 5 €

EL REGRESO DEL CATÓN SUPONE EL REENCUENTRO DE LOS LECTORES CON UNOS PERSONAJES IMPOSIBLES DE OLVIDAR EN UNA NUEVA Y EMOCIONANTE AVENTURA.



BEST-SELLER

MATILDE ASENSI

EL REGRESO DEL CATÓN

EN 1999 PUBLICÓ SU PRIMERA NOVELA, «EL SALÓN DE ÁMBAR» Y EN 2000, CON «IACOBUS», EMPEZÓ A CONQUISTAR UN TERRITORIO QUE PARECÍA RESERVADO PARA ALGUNOS GRANDES ESCRITORES EXTRANJEROS. «EL ÚLTIMO CATÓN» LA CATAPULTÓ AL ÉXITO INTERNACIONAL Y CASI TRES LUSTROS DESPUÉS VUELVE A RECUPERAR SUS PERSONAJES.

Casi quince años después de que se publicara *El último Catón*, la escritora alicantina ha vuelto con *El regreso del Catón*, una de las novelas más esperadas y uno de los grandes lanzamientos del año pasado.

¿Qué pueden tener en común la Ruta de la Seda, las alcantarillas de Estambul, Marco Polo, Mongolia y Tierra Santa? Eso es lo que los protagonistas de *El último Catón* tienen que averiguar en esta nueva aventura poniendo sus vidas en peligro para resolver un misterio que arranca en el siglo I de nuestra era.

Escrita con rigor, con un ritmo que mantiene en vilo a los lectores pági-

na a página y capítulo a capítulo hasta el final, *El regreso del Catón* es una combinación magistral de aventura e historia con la que Matilde Asensi nos atrapa de nuevo para no dejarnos escapar hasta la última palabra.

El último Catón, con más de seis millones de ejemplares vendidos en todo el mundo, es una de las obras con más éxito de ventas en España y uno de los diez libros mejor valorados por los lectores; es, por tanto, su novela de referencia y la que la posicionó como autora de *best seller* mundial.

Sus novelas, traducidas a 15 idiomas, rezuman calidad literaria y contrastada documentación histórica.

la leche ———
**DE LA GENTE
CON LOS PIES**
——— *en la tierra*



www.piesenlatierra.es



Docente, investigadora, escritora. Tres profesiones que definen y absorben a María Lara en su afán por «comunicar y reconstruir historias con las que viajar al pasado a fin de comprender mejor el presente»

Como novelista está alcanzando un gran éxito y *Memorias de Helena* es su última novela. ¿Qué le empujó a escribir una obra así?

Hace algo más de una década mi hermana Laura, también historiadora y profesora universitaria, me presentó a la protagonista, la emperatriz Helena. Lo digo así porque ya me parece conocerla en persona a pesar de la distancia de 1.700 años. Me llamó la atención esta mujer que, en el Bajo Imperio, logró poner fin a la persecución de los cristianos e hizo brillar una tolerancia universal durante 67 años; entonces nadie podía ser perseguido por motivo de sus ideas religiosas. Inicié la investigación en las fuentes primarias, de la Antigüedad Tardía, de los siglos III y IV d.C. Viagé por escenarios por los que anduvo (Roma, Atenas), y le seguí la pista indagando en su existencia, de tabernera a reina, mientras estuve en París y Harvard.

Con la novela *El velo de la promesa* gané en 2011 el Premio de Novela Histórica Ciudad de Valeria, ahora la obra va por la octava edición, se han publicado en-

¿Qué ciudad de nuestra red de establecimientos cree que encajaría mejor en una novela histórica?

Con la trilogía me encuentro ahora precisamente, cavilando líneas argumentales para la tercera obra sobre Helena. Híspalis es ya de hecho un lugar clave en el imaginario de la emperatriz. En la segunda entrega de la saga, en primera persona Helena rememora la patria de Adriano y camina por Sevilla recordando la cabalgata del Ateneo. En Abades Triana se habría sentido de maravilla, confieso que a mí me sorprende la musa mirando hacia el Guadalquivir y aquí he escrito varias páginas.

¿Cómo era el turismo, o *prototurismo*, en la época que narran sus novelas?

Helena era de profesión tabernera. Su familia regentaba una posada en Bitinia, entre Grecia y Turquía. Conoció la hostelería desde dentro y, luego, en ruta hacia la corte, su vida fue un continuo periplo: Germania, Roma, el Mediterráneo, Tiro, Sidón, Galilea, Ju-

MARÍA LARA

PALADEAR LA HISTORIA



trevistas y crónicas sobre el libro en Estados Unidos, Gran Bretaña, Grecia..., además de en España. Helena es una mujer con mucha conexión con la actualidad, da ejemplos de valor a pesar de las adversidades.

Fue la primera peregrina a Jerusalén, con 80 años del siglo IV que no son los de ahora, pues la esperanza de vida era de la mitad. Gracias a ella llegaron a Europa las reliquias de la Pasión; sin duda, los sueños marcaron su trayectoria. El afecto de los lectores me impulsó a continuar la saga y yo también me había quedado abonada al personaje. En 2014 vio la luz *Memorias de Helena*, con impacto internacional también, por lo que estoy muy contenta. Ambas las escribí para público adulto, pero me gusta cuando me llaman de institutos para los encuentros literarios.

En *Memorias*, la intrépida viajera vuelve al encuentro de esas caras amigas que conoció en *El velo*, narra la infancia de dos niñas romanas, ella y su hermana Caerelia, el despertar al primer y único amor, la supervivencia ante el rechazo por parte de Constantino Cloro, las polémicas con su hijo, el emperador Constantino, su papel de abuela, el coraje de ser mujer en una etapa reservada a titanes... Trata de hacer pensar sobre la vigencia de los mitos clásicos aún en el siglo XXI y la magia que la cotidianidad alberga en toda época. También Egipto ambienta parte de la trama.

dea... Era difícil encontrar alojamientos confortables, había casas de postas, había que tomar caballerías de refresco. Había entretenimientos comunes con la contemporaneidad, como la música, el teatro, o la lectura entre los grupos privilegiados, pues las tasas de analfabetismo eran muy altas. También la preocupación por la moda, las damas contaban ya con expertos en peluquería y cosmética. Pero también había otros entretenimientos que distan con nuestro día a día, como los juegos de gladiadores, en los que desde el César al plebeyo quedaban embebidos en sangrientas peleas.

Necesita condiciones especiales para inspirarse o la historia surge de un chispazo en cualquier momento y lugar? ¿Cómo es su rutina de trabajo?

Desempeño mi jornada laboral como profesora, me levanto temprano para la universidad y todos los días escribo. Llevo varios libros entre manos, generalmente una novela, un ensayo y la poesía. La escritura sobre investigación histórica tiene su rutina, una adquiere disciplina y escribe por oficio tratando de combinar el rigor con el tono ameno para que el lector pase agradables momentos con la obra, a la vez que se instruya. La novela histórica requiere una exhaustiva documentación previa y atesorar experiencias



propias o testimonios de otros para poner emoción en los personajes e inyectar intriga en las escenas. La poesía exige la presencia de la musa y ésta se presenta cuando quiere, a veces en las circunstancias más extrañas, coloca los dos primeros versos en la mente y, a partir de ahí, la pluma sobre el papel o los dedos sobre el teclado hacen el resto.

Yo disfruto muchísimo escribiendo y, luego, percibo a los personajes con simpatía, al fin y al cabo ellos me buscan o yo los encuentro, y mandan en mi agenda: brujas, romanos, templarios, caballeros cristianos, huestes islámicas, princesas, libertinos o seres de ficción en los que encarno a hombres y mujeres anónimos que, biológicamente, existieron pero sus nombres de perdieron. Desde el afecto, ahora tienen la oportunidad de ser Maronila y Hermocles, los abuelos de Helena, o la esclava Berenice, confidente de la primera conversa de los palacios de Roma. Lo mismo puedo decir de los duendes y encantadores del Siglo de Oro, o de las valerosas mujeres de la Reconquista.

Cuál es tu destino favorito para ir de turismo.

¿Ciudad, naturaleza, costa? ¿Alguna ciudad?

Me encanta el turismo cultural, viajar a una ciudad para empaparme de sus tradiciones, etnografía, arte..., también descansar en la naturaleza, bien en

**María Lara firma
un poema incluido
en la carta de
Abades Triana
¡Disfrútalo!**

la playa o en la montaña, ambas son inspiradoras. Siempre que tengo oportunidad porque los actos me lo permitan, me desplazo a Cuenca, entre la Alcarria y la Sierra, en mi segunda residencia encuentro reposo y cauces de creatividad. Especialmente me gusta viajar a América, quizás por el apego a la cultura estadounidense cuando viví allí.

Andalucía me apasiona. Cuando a finales de 2014 nos comunicaron a Laura y a mí nuestro nombramiento como miembros de la Academia Andaluza de la Historia, académicas correspondientes por Madrid, sentimos una enorme emoción porque, pese a nuestra juventud, llevamos muchos años investigando sobre aspectos de la Historia de la región o evocándola en las novelas y poemas. Desde muy pequeñas nos atrajo Andalucía, la forma de ser de sus gentes, el estilo, el sentimiento hondo y la alegría, ingredientes básicos para vivir plenamente. Por visitar con mucha frecuencia a lo largo del año Sevilla, debido a las presentaciones de mis libros, los encuentros con lectores, actos de la universidad, conferencias, etc., destaco esta ciudad. Aunque puntualizo que para mí viajar a Sevilla es ya como ir a mi casa.

Qué le parece la inclusión de uno de sus poemas en la carta de nuestro restaurante Abades Triana.

Una magnífica noticia. Cuando visité la primera vez Abades Triana me llamó poderosamente la atención la calidad humana del personal, la excelente gastronomía y el cuidado con que se desarrolla todo en este entorno que parece flotar sobre el río con unas vistas de ensueño. Cenaba y, a la par, imaginaba un diálogo entre Carmen, la Cigarrera por antonomasia, y don Juan Tenorio. Al poco, se desató la inspiración, escribí los versos en los que desfilaban la menina, la sirena y abades por sevillanas... Este año, en febrero, tras la celebración de la Olla de San Antón, cita solidaria mencionada en el poema, pude ver el anticipo de cómo quedaría la carta con el menú. Contemplar unas semanas más tardes mi poema en ella me colma de satisfacción. Digo en *El velo de la promesa* que algo de nosotros se queda en los lugares donde fuimos felices y, a la vez, nunca seremos los mismos tras pasar por un espacio donde cosechamos fértiles experiencias. Un pensamiento que ahora aplico a esta amistad con Abades Triana de mis creaciones y mi persona.

¿Qué le gustaría celebrar en Abades Triana?

Me parece adecuado para todo evento, tanto por la estética del edificio, como por la eficacia y cordialidad de la dirección y del personal. Siempre están dispuestos a innovar, esta versatilidad lo hace idóneo para reuniones de trabajo, bodas, actos académicos, presentaciones de libros y entregas de premios... Los personajes de *Sabor a Abades* están encantados de circular por Internet hasta el comensal y de amenizarle in situ la sobremesa.

VIDA SANA

VIVIR MEJOR ES FÁCIL

El estudio Aladino sobre obesidad infantil revelado en 2013 arrojó una información alarmante: el 43% de los escolares de 7 y 8 años se encontraba afectado por el exceso de peso infantil. Se trataba de una cifra mejor que la registrada dos años antes, cuando el número de niños en esta situación ascendía al 45,3 %, pero en todo caso se movía en unos niveles que exigen una rápida actuación.

Se impone la necesidad de recuperar los hábitos de vida saludables, resumidos en una receta tan sencilla como infalible: alimentación equilibrada y ejercicio físico. El ritmo de vida de la sociedad actual ha arrastrado a niños y mayores a costumbres que ponen en riesgo nuestra salud, como el sedentarismo, la alimentación fundamentada en grasas y azúcares, la pérdida de regularidad en el número de comidas diarias recomendadas, el ostracismo de las frutas y las verduras... Conviene recordar la tradición mediterránea y mantener una vida activa.

Basta con incorporar algunos gestos a la rutina diaria para volver a la senda de la vida sana. Por ejemplo, desayuna todos los días, una costumbre que no todos siguen con la importancia que merece. Camina 30 minutos al día. Vive activo, muévete para estar sano. Utiliza las escaleras en lugar del ascensor. Come más fruta

y verdura. Come variado, equilibrado, moderado y muévete.

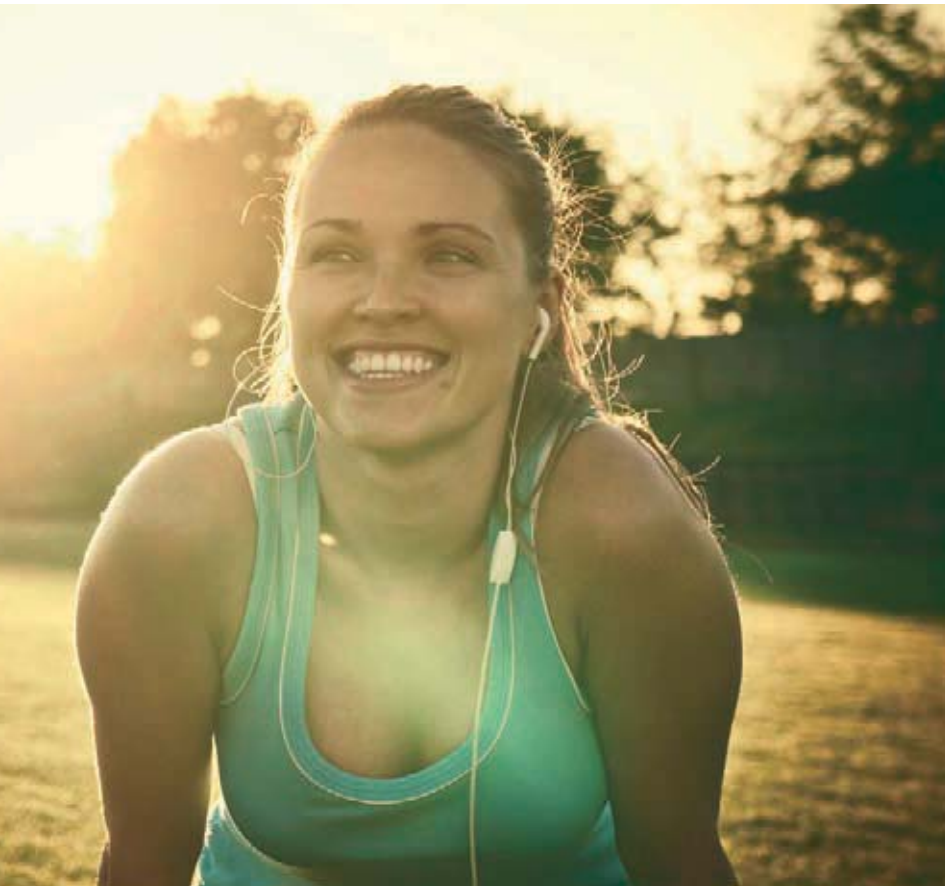
La industria agroalimentaria y la hostelería ya han mostrado su compromiso para contribuir a este noble propósito, pero somos nosotros los ciudadanos los que de verdad debemos tomar conciencia y seguir esos buenos consejos. Sólo así conseguimos reducir las alarmantes cifras de exceso de peso, que en 2013 afectaba al 43 % de los escolares, a razón de un 24,6 % de niños con sobrepeso y un 18,4 % de obesidad infantil. Aún estamos a tiempo de recuperar a estos pequeños para la calidad de vida, el bienestar y la salud.

¿Quién se apunta a mejorar su dieta, incrementar su actividad diaria y sentirse bien? Es muy sencillo y, lo que es mejor, bueno para tu salud. En poco tiempo empezarás a sentirte mejor y ya no querrás dejar pasar esa sensación.

**Grupo Abades
recomienda una
alimentación
equilibrada y
vida activa**

LA MEJOR RECETA: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y EJERCICIO FÍSICO REALIZA ACTIVIDAD FÍSICA A DIARIO COME DE FORMA VARIADA, EQUILIBRADA Y MODERADA COMBINA ACTIVIDAD FÍSICA CON ALIMENTACIÓN VARIADA Y EQUILIBRADA CAMINA 30 MINUTOS AL DÍA COME MÁS FRUTA Y VERDURA COME VARIADO, EQUILIBRADO, MODERADO Y MUÉVETE VIVE ACTIVO, MUÉVETE PARA ESTAR SANO DESAYUNA TODOS LOS DÍAS UTILIZA LAS ESCALERAS EN LUGAR DEL ASCENSOR





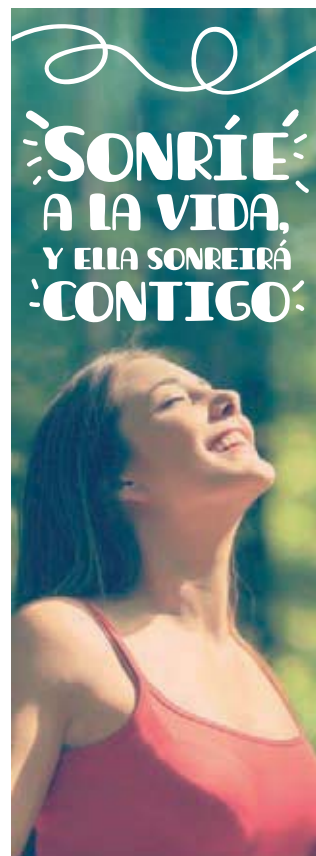
GRUPO ABADES, PRESENTE EN EL ACUERDO ENTRE EL MINISTERIO DE SANIDAD Y FEHRCAREM PRO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES

El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM) y la Fundación Alimentum han firmado un convenio de colaboración para que 23 empresas de Cadenas de Restauración Moderna a través de su asociación FEHRCAREM se sumen al Plan HAVISA de comunicación de hábitos de vida saludables, trasladando a través de sus soportes físicos (manteletas, carta, prismas de mesa, posters, envases de los productos solicitados a domicilio), online y redes sociales, mensajes para sensibilizar e informar a la población del impacto positivo que, para su salud, tienen una alimentación equilibrada y moderada y la práctica regular de actividad física.

La adhesión de estas nuevas 23 empresas, entre las que se encuentra Grupo Abades, significa la incorporación de 7.000 establecimientos, a los que acuden diariamente población adulta y población infantil-juvenil, dada la gran aceptación que tienen en la sociedad actual.

Por parte de Grupo Abades acudió al acto protocolario de firma con el ministro de Sanidad, Alfonso Alonso, el presidente de la compañía, Antonio Martín, que declaró: «Grupo Abades cree firmemente en los beneficios de una alimentación equilibrada y un estilo de vida activo, por eso nos sumamos al Plan HAVISA para que nuestros consumidores en los restaurantes, hoteles, áreas de servicio y demás líneas de negocio de nuestro grupo sean conscientes de que se trata de una decisión que favorece su salud».

Las empresas integradas en FEHRCAREM se suman a las 26 empresas de la Fundación Alimentum ya comprometidas con el Plan HAVISA.



Mensajes utilizados por Grupo Abades dentro de su campaña para promover los hábitos saludables

PASO A PASO



CABALLA EN TATAKI CON COUS-COUS DE BRÓCOLI, LECHE DE COCO, PURÉ DE REMOLACHA, CHALOTA ENCURTIDA Y CILANTRO

Ingredientes:

Para la marinada:

1 caballa
1 ajo laminado
8 gr de jengibre fresco rallado
4 granos de pimienta
1 hoja de laurel
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de vino blanco
Una pizca de azúcar
4 cucharadas de aceite de oliva

½ Cebolla morada

Aceite de oliva

Para la chalota encurtida:

1 Chalota
100 ml Vinagre de manzana

Para el puré de remolacha:

1 Remolacha cocida
Agua mineral
Sal
Pimienta

Para el cous-cous:

1 brócoli
50 gr Pasas

Elaboración

❶ Con la caballa limpia de rapas y espinas (se lo pedimos al pescadero), se marina, uniendo los ingredientes mencionados para ello, y sumergiendo el pescado durante unos 30 minutos aproximadamente. ❷ Para el cous-cous, con una puntilla bien afilada, se cortan todas las semillas de la superficie del brócoli (con el resto del brócoli podemos hacer una crema), se añaden las pasas, la cebolla morada, finamente picada, se aliña con aceite, sal y reservamos para servir en crudo. ❸ Para el puré de remolacha, se tritura la remolacha cocida (adquirida ya cocida en el mercado, añadiendo agua mineral según nos haga falta, hasta conseguir una textura cremosa, espesa y brillante). Reservamos. ❹ Para la chalota encurtida, se pela la chalota, se corta por la mitad longitudinalmente, se sacan las capas y sumergen en vinagre de manzana durante 30 minutos. ❺ Para el acabado y presentación, sacar la caballa de la marinada y secar bien con papel absorbente, marcar en una sartén antiadherente, empezando por el lado de la piel y dar la vuelta, dejando el centro del pescado un tanto crudo. Para emplatar hacemos unos finos trazos con el puré de remolacha, disponemos el cous-cous de brócoli de forma alargada, encima de este pondremos el pescado, las chalotas encurtidas y las hojas de cilantro. Unir la leche de coco con un poco de aceite de oliva y salsear el pescado.

→→ UN BOCADO POPULAR LLEVADO A COTAS MÁS ALTAS A BASE DE CREATIVIDAD



CABALLA

DE LA TRADICIÓN A LA INNOVACIÓN

La caballa es un pescado muy popular en la costa atlántica, ya sea al sur de Gran Bretaña o en las proximidades del Mediterráneo, o en la costa americana. Por el sur de España se pesca con las mismas artes tradicionales de almadraba que otros peces de su familia de los Escómbridos como el atún y el bonito. Y como aquellos, es muy apreciado por carnoso y por su contenido graso.

Como la grasa de la caballa

es rica en ácidos grasos omega-3, además de delicioso es un pescado muy beneficioso para el organismo, al combatir el colesterol y los triglicéridos. Rico en proteínas, en vitaminas del grupo B y en minerales, la caballa se consagra con un gran aliado para tu salud. Y también para tu paladar.

La caballa ofrece diferentes opciones culinarias, de la tradición a la innovación. En este enfoque se sitúa la caballa marinada de nuestro chef Javier Feixas.

EL AUTOR



JAVIER FEIXAS, UN JOVEN TALENTO GRANADINO

Con un carácter inconformista, grandes dosis de innovación y pasión por la cocina, Javier Feixas es el último fichaje de Grupo Abades para sus fogones, convirtiéndose en el Chef ejecutivo del Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada y del espectacular Carmen de los Chapiteles.

Javier Feixas, es hijo adoptivo de Castilla-La Mancha aunque, con descendencia gallega, su ciudad natal es Granada, ciudad en la que realizó sus estudios de cocina, en la Escuela de Hostelería de Granada Hurtado de Mendoza. Su carácter inquieto e inconformista hicieron que pasase por distintas cocinas, absorbiendo conocimientos y lo mejor de cada una de ellas, entre otras, Carmen de San Miguel, El Claustro (hotel AC Santa Paula****), Hacienda Señorío de Nevada o La Platea. Durante este tiempo realiza un stage gastronómico en La Broche junto a Sergi Arola y amplía su formación con diferentes cursos, entre ellos, la cocina al vacío con Tony Botella.

Su obsesión por los matices, la mezcla de sabores, de tendencias, le llevan a crear una cocina de autor basada en la FUSIÓN: una fusión de las recetas de antaño, tradicionales de nuestra tierra, con influencias de la cocina internacional, de otras culturas que aportan matices y dan lugar a creaciones renovadas. Según palabras del propio Feixas, «la cocina que me nace es una cocina llena de sabor y sentimiento, sostenida desde unos valores firmes y exigentes, con la creencia de que sin los guisos de ayer no podría existir la originalidad, ni la creatividad en los platos de hoy». Para este chef granadino, la mejor fórmula que existe es la constancia y el tesón unido a una materia prima de primera calidad.

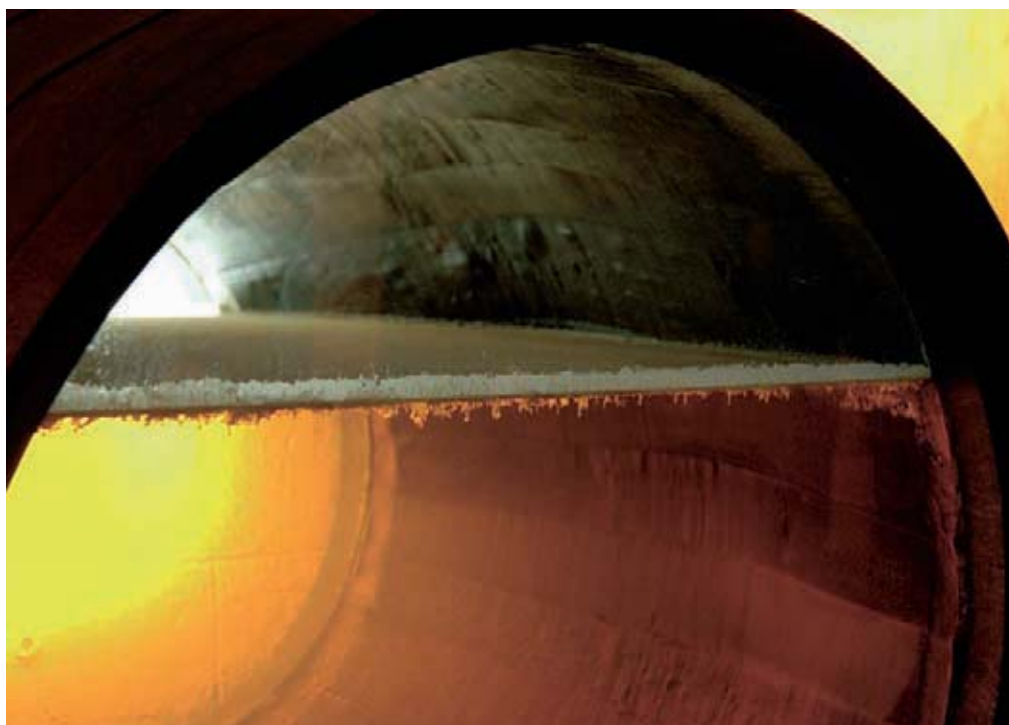
Por sus cualidades y su profesionalidad, Grupo Abades ha apostado por este profesional con un talento innato para convertir cualquier plato en una experiencia llena de sensaciones. La apuesta de esta compañía por su línea de catering es clara y Javier Feixas asume este nuevo reto lleno de ilusión y con ganas de innovar y ofrecer su sello de identidad, su personalidad a la oferta gastronómica para eventos y celebraciones de Grupo Abades. Para Javier Feixas, «formar parte de este grupo humano de profesionales es un orgullo, una motivación, un regalo y un halago, máxime cuando la familia Martín me ofrece llevar las riendas de un espacio tan especial como es el Carmen de los Chapiteles».



Longitud: 30 cm
 Peso: 250-300 gr
 Color: cuerpo azul, aletas y vientre grises con tonos plateados, delgadas líneas negras transversales en el dorso
 Forma: cuerpo alargado y ligeramente comprimido, cubierto de pequeñísimas escamas



En 2015 se cumplieron 80 años de la declaración de la Denominación de Origen de los Vinos de Jerez, los pioneros en conseguir esta protección jurídica clave y reconocimiento a su tradición centenaria



VINOS DE JEREZ

80 AÑOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VINOS DE JEREZ EN ABADES TRIANA

F.CB. ALVEAR
LA INA
TÍO PEPE
TÍO PEPE EN RAMA
LA GOYA
SOLEAR
PAPIRUSA
SACRISTÍA AB
LUSTAU OLOROSO RÍO VIEJO
VIÑA AB
PALO CORTADO PENÍNSULA
P.X. SAN EMILIO
SOLERA 1847
XIMENEZ-SPÍNOLA
GOBERNADOR EMILIO HIDALGO
BOTAÑA
ALFONSO

El 19 de enero de 1935 nacia la Denominación de Origen de los Vinos de Jerez con la publicación de su Reglamento en la Gaceta de Madrid. Se trataba del primer documento de esta naturaleza, con el que se regulaba y se protegía un producto genuino, un nombre y un prestigio ganado durante siglos, el que ha configurado la cultura, la fisonomía y las tradiciones del Marco de Jerez.

La Denominación de Origen Vinos de Jerez, a través de su Reglamento, se convirtió en 1935 en la primera en aparecer de una larga lista que se ha ido engrosando con posterioridad. Surgía con ella una herramienta que permitía regular y proteger siglos de tradición en la elaboración de vinos tan singulares y valiosos como los que se elaboran en el Marco de Jerez, se oficializaba de tal modo la protección jurídica y se establecían los protocolos necesarios para salvaguardarlos frente a imitadores.

Jerez es nombre de ciudad, de comarca y de sus vinos. Es en sí misma una cultura absolutamente singular que envuelve cada instante de imágenes, olores, sabores, texturas y sonidos relacionados con los afamados vinos de su Denominación de Origen. Unos vinos únicos que se elaboran como sólo

en este territorio se viene haciendo desde antiguo. Una comarca que se encuentra entre las regiones vitivinícolas más antiguas del mundo.

Es precisamente esta tradición, esa raigambre, esa perseverancia minuciosa en su saber hacer vitivinícola la que ha configurado todo el territorio del Marco de Jerez: su arquitectura, su cultura, sus tradiciones, sus campos de labor. Todo el universo jerezano se rige por la unidad de medida de la vid y cómo transforman su fruto en vino. Y no cualquier vino, sino una verdadera joya de la enología apreciada durante siglos más allá de las fronteras geográficas.

Una copa de vino de Jerez, ya sea un oloroso, un fino, un palo cortado, cream, manzanilla, además de convertirse en un fabuloso aliado de la gastronomía, transporta el espíritu hacia las bodegas-catedrales donde se envejecen con toda quietud, hacia la tierra fértil donde se cultiva la uva desde antiguo, y nos pone en sintonía con la de todas las personas que con su esfuerzo y saber hacer han conservado de generación en generación una manera única de hacer vinos. Y no unos vinos cualesquiera, sino unas auténticas joyas de la enología mundial.



Elige tu pan, elige tu vida

**NUESTROS
PANES
CON BASE
PLANA**

**DISTINTIVO
DE CALIDAD**

PANES HORNEADOS

**EN HORNO
DE SOLERA**



DESCÚBRENOS EN WWW.MONDAT.COM

1. SmartWatch 3 SWR50.

Puedes hablar con este reloj, se ha obrado el milagro de comunicarte por voz con tu muñeca y sacarle muchas funcionalidades.

2. Sony ZX2.

Vuelve el walkman, pero claro, con los avances tecnológicos de nuestros días. En alta resolución.

3. Lenovo Vibe Xtension Selfie Flash.

El fenómeno selfie se nos va de las manos: después del palo selfie llega el flash circular para los autorretratos con el móvil.

4. XYZ Printing.

Las impresoras 3D son una realidad y, como contamos en nuestro número anterior, una de sus aplicaciones más aclamadas es comestible.

5. Nike+ Running App.

La fiebre del deporte-rendimiento entre los corredores populares tiene una excelente ayuda en la nueva aplicación de Nike para Apple Watch.

6. Bicicletas Ford MoDe:Me y MoDe:Pro.

La bici eléctrica como antídoto de los problemas de movilidad urbana. Plegable para guardar en el maletero y moverte luego a 25 km/h.

7. PayPal Here NFC.

Ya está aquí el pago por contacto a través del móvil.

8. Samsung Gear VR powered by Oculus.

El artefacto que convierte tu móvil Samsung Galaxy Note 4, S6 o S6 edge en un sistema de realidad virtual portátil.



LOS GADGETS QUE SE LLEVAN

TRIUNFADORES EN LAS TECNO-FERIAS



El nuevo Jaguar F-PACE se presentó en la víspera del Salón de Frankfurt 2015 y desde entonces no deja de asombrarnos. Estamos ante un crossover de altas prestaciones diseñado y desarrollado para ofrecer la agilidad, capacidad de respuesta y refinamiento que caracteriza a la marca, junto con un dinamismo sin rival y la usabilidad para el día a día.

Este nuevo Jaguar ha sido desarrollado usando la arquitectura ligera de aluminio propia de la firma británica y cumple con la evolución del concept car C-X17, además de adoptar la pureza de línea, superficie y proporciones del F-TYPE.

Una rejilla frontal que es todo audacia y un capó verdaderamente musculoso dan una idea de la enorme potencia de este nuevo modelo, con motores 380PS V6 sobrealimentados. Otros elementos que le confieren personalidad son los felinos faros de LED delgados, las ruedas de 22 pulgadas y morro agresivo, que toman la inspiración del C-X17.

El nuevo F-PACE tiene capacidad para cinco ocupantes con comodidad absoluta y espacio ge-

neroso para las rodillas, así como un sorprendente volumen de maletero de 650 litros.

A sus dimensiones y capacidad para rodar suavemente se añade la información, entretenimiento y conectividad para sus ocupantes, en lo que Jaguar es igualmente líder en la industria. El sistema premium InControl Touch Pro se basa en una pantalla táctil de 10,2 pulgadas, con un potente procesador de cuatro núcleos y unidades de estado sólido, que se ejecuta en ultra-rápido de Ethernet. El resultado es una interfaz de usuario que es intuitiva y extremadamente rápida con gráficos nítidos y muy sensibles. Hasta ocho dispositivos se pueden conectar a la vez al punto de acceso wifi súper rápida.

El sistema de navegación puede ahorrar tiempo en tus desplazamientos con una verdadera guía puerta a puerta e incluso puede anunciar a otros de su hora de llegada. La navegación también se puede mostrar en pantalla completa -en 3D- en el cuadro de instrumentos virtual de 12,3 pulgadas de alta definición.



→ **ABADES CATERING OFRECIÓ 2.400 MENÚS EN LA PRESENTACIÓN DEL F-PACE EN VARIOS ESPACIOS DE SEVILLA**

JAGUAR F-PACE



→ **LA OPCIÓN PERFECTA PARA VIAJAR Y DISFRUTAR DEL CAMINO**



El agua de Marte →→

La revista *Science* ha publicado el descubrimiento de un rico sistema fluvial con deltas y grandes lagos que cubrió hace millones de años el cráter Gale, en Marte, según se ha extraído del examen de imágenes de rocas y sedimentos captadas por el rover Curiosity. Antes de volverse árido y seco, el planeta rojo pudo reunir las condiciones necesarias para albergar vida. Los hallazgos se suceden en Marte y cada revelación deja obsoleta a la anterior en una excitante carrera hacia el conocimiento.



breves

PREGUNTAS →→
INVENTOS →→
CURIOSIDADES →→



→→ El vino tinto es cardiosaludable

Estudios científicos han demostrado que, en cantidades moderadas, el vino tinto es un buen aliado para el corazón. La Fundación Española del Corazón certifica que los antioxidantes que se encuentran en el vino le dan un efecto antiinflamatorio y vaso dilatador que previene el daño vascular, por eso se recomienda comer con una copa de vino.

↓↓ El ser vivo que mejor vive en el espacio

La revista *Astrology Journal* ha publicado los resultados de un estudio realizado por la Agencia Espacial Europea (ESA por sus siglas en inglés) para determinar el ser vivo que mejor se adapta a la dura vida en el espacio. Entre las bacterias, semillas, líquenes y algas enviadas en 2008, los que mejor han resistido sin la protección de la atmósfera terrestre contra las radiaciones solares dañinas y las temperaturas extremas son... ¡los líquenes! «Estos organismos entran en una especie de estado de latencia mientras esperan a que lleguen condiciones mejores», han concluido.



↓↓ Orígenes del bronceado

Si con la llegada del otoño y el invierno tu bronceado se marcha hasta más ver, consuélate con el relativamente reciente origen de la piel morena como icono de belleza. Tradicionalmente, la piel blanca era símbolo de distinción y alto estatus social, a diferencia de la plebe, que trabajaba bajo el sol y su piel se oscurecía. Eso sí, cuando la diseñadora Coco Chanel regresó de unas vacaciones en yate en 1923, el paradigma cambió. Para entonces, los médicos ya recomendaban los terapéuticos baños de sol. Eso sí, siempre con crema solar.

↓↓ Martes 13, ¿de dónde viene la superstición?

El número 13 se ha asociado desde antiguo a la mala suerte: era el número de comensales en la Última Cena de Jesucristo, en la Cábala judía se enumeran 13 espíritus malignos, el anticristo llega en el capítulo 13 del Apocalipsis, y en el Tarot este número hace referencia a la muerte. ¿Y el martes? Como dios romano de la guerra, Marte inspira sangre y violencia. Entre una cosa y otra, desde la Edad Media en España y Grecia, y luego en Latinoamérica, se cree que el martes 13 es un día de «mala suerte», como recoge el refranero español: «Ni te cases ni te embarques». En 2016, el martes 13 será en septiembre, por si quieres estar prevenido/a.



NESCAFÉ[®]

Frappélatte

Cremoso café helado



El equilibrio perfecto
entre lo mejor de **NESCAFÉ**[®]
y la cremosidad del helado



CONCURSO 25 ANIVERSARIO

Como reconocimiento a la fidelidad de los clientes de Grupo Abades, en este 25 aniversario también se está desarrollando un concurso en el que se anima a contar experiencias vividas en cualquier centro de Abades. En la página web creada para la ocasión (abades25.com) se puede ingresar esa experiencia y conseguir un «Regalo Premium de Aniversario Abades», consistente en un fantástico fin de semana con todo tipo de detalles y comodidades en cualquier establecimiento de Grupo Abades, así como una invitación a la cena de Gala del 25 aniversario.

FUNDACIÓN ABADES PARA CANALIZAR LA ACCIÓN SOCIAL

En el cumpleaños de Abades no puede faltar una mirada solidaria a la sociedad, siguiendo con la prolífica actividad que desarrolla el grupo en este campo. Para ello y en programas propios o participando en los de entidades de reconocida solvencia, se participa en las «Ollas solidarias» que se celebraron en enero en Sevilla y Granada o el compromiso con entidades como Cruz Roja, Proyecto Hombre o Asedown.

Y como todo acontecimiento marca un antes y un después, el 25 aniversario tendrá como «guinda» la presentación de la Fundación Abades. Un proyecto largamente esperado y que gestionará las numerosas acciones que en el ámbito social, cultural y deportivo desarrolla el grupo a lo largo del año. El compromiso de Abades no sólo se sitúa dentro del programa de Responsabilidad Social Corporativa, sino que está fuertemente arraigado en la dirección de la empresa. Sin duda, la Fundación Abades, será el gran legado que deje este año tan marcado de acontecimientos en Abades.

ABADES, EXPERTOS CON 25 AÑOS

Grupo Abades cumple 25 años de esfuerzo y dedicación con el objetivo de ofrecer el mejor servicio. Para conseguirlo mejora constantemente locales y productos, pero nada sería posible sin el apoyo de clientes, proveedores... Nuestra gente.

Hace 25 años, una piedra se colocó justo al lado de la A-92. La apertura de Abades Loja en octubre de 1991 es el inicio de una aventura que, además de empresarial, es sobre todo la apuesta de la familia Martín para fundar lo que hoy es una de las grandes empresas hosteleras y hoteleras de España. Por este motivo el grupo está de celebración en diferentes ámbitos.

En lo deportivo destaca la «Abades Stone Race», una prueba ya consolidada en el calendario deportivo andaluz que se celebra en Loja en noviembre. Desde marzo, distintas localizaciones de Abades acogen los «Desayunos deportivos» con los medios de comunicación. El patrocinio de clubes y la potenciación del deporte de base son otras actuaciones.

En el apartado cultural, la gran apuesta es el Festival de Música y Danza de Granada, que además cumple 65 años. Grupo Abades patrocina el espectáculo de *El lago de los cisnes* del Ballet del Teatro Nacional de Praga. En Sevilla, el grupo promociona el Premio Gubia, que fomenta la tradición y la cultura en la Semana Santa hispalense.

Pero un aniversario es ante todo una fiesta y la de Abades tendrá lugar en noviembre en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada con reconocidos artistas y una cena de gala a la que asistirán personalidades de distintos ámbitos de la vida social de Andalucía.

CELEBRAR 25
AÑOS CONTIGO
ES UNA
EXCELENTE
DECISIÓN



ABADES
Excelente decisión

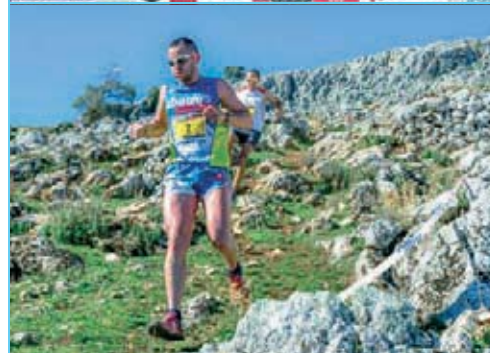


PATROCINIO DEL TRAIL ABADES STONE RACE

La Abades Stone Race, prueba puntuable para la copa granadina de carreras por montaña, celebra su tercera edición los días 5 y 6 de noviembre. En su distancia reina se trata de una de las pruebas más duras de Andalucía, con un desnivel acumulado de más de 1.200 metros positivos y un terreno pedregoso que lo hace muy técnico. De ahí la alta participación, 750 corredores, y los atletas ilustres que toman la salida cada año en Loja.

En esta ocasión, las competiciones comienzan el sábado 5 en el área de servicio Abades Loja, desde donde arranca la Stone Medio KM Vertical. El resto del día se dedica a convivencia de los deportistas con la comida de la pasta, ruta turística por el centro histórico de Loja y presentación oficial de la Abades Stone Race en el Teatro-Cine Imperial de Loja.

El domingo 6 se celebran las otras cuatro carreras que forman parte de este gran evento de outdoor: la Stone Race, con 43 km de distancia; la Media Stone Race, de 23 km; la MiniStone Race, 14 km; y la modalidad de Senderismo Stone, también de 14 km. En sus dos primeras ediciones la Abades Stone Race ha despertado el interés de reconocidos corremonañeros como Zaid Ait Malek, tercer clasificado en la Copa del Mundo de Skyrunning de la ISF en 2014 y que ha ganado en Loja las dos primeras ediciones; Dani García, segundo en la Transvulcania 2015; Iván Ortiz, campeón de España 2015 de carreras por montaña de la Fedme; Manuel Anguita, campeón en los 101km de Ronda 2015; Nico Molina, campeón de España de carreras por montaña de la Fedme en categoría cadete; Marta García, campeona de España de triatlón de media distancia en su categoría, GE 20-24, en 2015, y que se llevó la victoria en la Abades Stone Race; Noelia Camacho, subcampeona España de ultratrail; y María Bravo, ganadora en 2015 de la Subida al Veleta; entre otros.



RECONOCIMIENTOS



Recibiendo el galardón

EL CABILDO, PREMIADO

El 25 de febrero, la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla y Provincia (AEHS) celebró en el Museo de Carruajes su tradicional cena anual enmarcada en el XIV Encuentro de Hosteleros de Sevilla y Provincia, y a la que asistieron más de 150 personas, incluyendo al alcalde de Sevilla, el delegado de Turismo y el gerente de Prodetur. En el evento el restaurante El Cabildo recibió la Medalla de la AEHS como reconocimiento a su labor a lo largo de los años en pro del sector hostelero sevillano y de su movimiento asociativo, así como humilde homenaje al trabajo y sacrificio de sus trabajadores. El premio fue recogido por la gerente del establecimiento María del Carmen López.

GALARDÓN DE LA FUNDACIÓN METDIET

Abades Triana ha obtenido el reconocimiento de la fundación Metdiet en virtud a su oferta gastronómica, ingredientes y formas de cocinar que contribuyen a las pautas de un estilo de vida saludable. Más información sobre dieta saludable en páginas 40-41.



Antonio y Julián Martín con el equipo de Abades Triana

PREMIO FOGONES DE SEVILLA PARA ABADES TRIANA

Un año más se hizo entrega de los premios gastronómicos Fogones de Sevilla que se conceden en Sevilla por la Asociación de Gourmets de Sevilla. El acto tuvo lugar en la sede de la Fundación Cajasol a la que asistieron más de 250 invitados.

Estos premios tienen como objetivo reconocer en sus distintas categorías el trabajo, dedicación y esfuerzo de los profesionales dedicados a la gastronomía. Este año ha sido el personal de sala de Abades Triana el galardonado con el premio, como recompensa al gran esfuerzo que todo el equipo realiza a lo largo del año.

De igual forma, Abades quiere hacer pública la felicitación a los organizadores del evento puesto que se llevó a cabo dentro de un acto benéfico a favor de ASEDOWN con la colaboración activa de miembros de esta asociación benéfica en la sede de la Fundación Cajasol.

La Asociación de Gourmets de Sevilla es una entidad sin ánimo de lucro que tiene como misión la búsqueda, conocimiento, promoción y difusión de la gastronomía, los fogones y la restauración de la provincia de Sevilla.



EL MEJOR PLATO EN EL CONCURSO PANAMERA GOURMET ¡ES NUESTRO!

Un año más hemos participado en el concurso Porsche Panamera Gourmet, un acontecimiento que figura en las agendas más selectas del mundo gastronómico y que poco a poco se está convirtiendo en un referente nacional de la cocina gourmet. Y un año más hemos alcanzado un gran éxito al ser premiados con el Mejor Plato del certamen, Matices de primavera sobre un Panamera, realizado por el chef de Abades Triana Elías del Toro. El Panamera Gourmet es un ejemplo de mezcla entre la tradición culinaria española con las últimas tendencias. Y precisamente esta es una de las premisas de la cocina de Elías del Toro, quien tras ganar el año pasado la II Edición tenía el reto de volver a sorprender al jurado. El Palacio de los Marqueses de la Algaba de Sevilla acogió la entrega de premios, con presencia de los 40 restaurantes seleccionados en Cádiz (costa), Córdoba, Huelva y Sevilla, además de personalidades del mundo del turismo y hostelería.

«CREADORES DE SABORES» EN GRANADA GOURMET



Los chef ejecutivos de Grupo Abades, José Cáscales, Elías del Toro y Javier Feixas, bajo el eslogan «Creadores de sabores» presentaron a lo largo de la muestra Granada Gourmet las nuevas tapas que prepararon para el principal evento gastronómico de la ciudad nazarí.

Las tapas que se pudieron degustar fueron, por parte de Elías del Toro: Bacalao confitado con texturas de espinacas, crema de Idiazábal ahumado y piñones tostados, y Carrillada ibérica con boniato asado, orejones y camino de matices. Javier Feixas, por su parte, presentó el Caldo Dashi con papada, calamares y ñoquis, y el Canelón de foie y setas. Por último, José Cáscales nos mostró su Pástela de rin ran de bacalao al pil pil de berros y pelos de pimiento seco, además del Rollito de trucha de Riofrío envuelto en pasta filo sobre espejo de tomate y espárragos de Huétor. Los chefs ejecutivos de Grupo Abades son auténticos «creadores de sabores» mediante una labor continúa de

investigación y desarrollo de nuevas fórmulas gastronómicas.

José Cáscales, de amplia experiencia en Grupo Abades, comenzó su carrera profesional en Cataluña y como experto en organización y dirección

empresarial ha desarrollado toda la estrategia de Abades Catering. Actualmente tiene el cometido de dirigir la restauración del Palacio de Congresos de Granada. El sevillano Elías del Toro es Técnico Especialista en Restauración

y Máster en Técnicas de Organización en cocina. Desde 2009 y tras pasar por Canal Sur TV con un programa de cocina diario, es chef ejecutivo del Restaurante Abades Triana, el centro de restauración en Sevilla de Grupo Abades. Con un carácter inconformista, grandes dosis de innovación y pasión por la cocina, Javier Feixas se convierte en el Chef ejecutivo del espectacular Carmen de los Chapiteles. Su obsesión por los matices, la mezcla de sabores, de tendencias, le llevan a crear una cocina de autor basada en la fusión: una fusión de las recetas de antaño, tradicionales de nuestra tierra, con influencias de la cocina internacional, de otras culturas que aportan matices y dan lugar a creaciones renovadas. Grupo Abades es la primera empresa del sector en Andalucía y en la actualidad cuenta con distintas líneas de negocio: restaurantes, hoteles, áreas de servicio, catering, aeropuertos y concesiones administrativas.



CATERING



2.400 MENÚS EN LA PRESENTACIÓN DE JAGUAR EN SEVILLA

Abades Catering ha sido la empresa encargada de servir los almuerzos y cenas de la presentación en Sevilla de los nuevos modelos de Jaguar y Land Rover en Europa (más información en **página 47**). En total se sirvieron 2.400 menús entre almuerzos y cenas en los Pabellones de la Navegación y de Marruecos y en el restaurante Abades Triana. Los comensales tuvieron la oportunidad de saborear el menú de tapas compuesto de Foie Casero con Membrillo, reducción de Módena y Cítricos, Gazpacho de sandía con Queso feta, Bacalao confitado con Espinacas, Queso Idiazábal y Piñones y para terminar el Solomillo de Buey relleno de Setas y salsa de Pedro Ximénez.

La presentación, a la que asistió el equipo directivo de Jaguar Europa, requirió de una exhaustiva planificación junto con la agencia oficial de la empresa automovilística inglesa, Jaguar Land Rover Global Events Team. No en vano, las presentaciones tuvieron lugar en diferentes sedes en Sevilla y contaron con la complejidad añadida de la meteorología adversa en los días de actividad. El evento contó asimismo con la participación de 60 profesionales entre camareros, metes, cocineros y personal de logística.



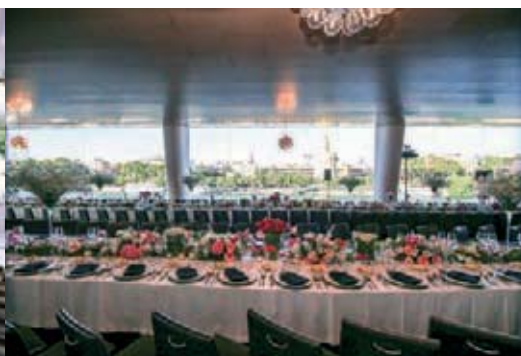
ÉXITO DEL CONGRESO DE INGENIERIA HOSPITALARIA

El XXXIII Seminario de Ingeniería Hospitalaria se celebró del 14 al 16 de octubre de 2015 en cuatro sedes diferentes en Granada con una alta participación y actividades muy diversas. Todo un reto para un servicio de catering que ha tenido que adaptarse a todas esas situaciones y ofrecer la más alta calidad a todos los delegados. Como empresa oficial de restauración de este importante evento, Abades Catering realizó un espectacular despliegue en cenas de gala, almuerzos de trabajo, desayunos, un cocktail inaugural y un fabuloso montaje en la cena «Compañerismo», que merece mención aparte al poner de relieve la capacidad operativa de la división de catering de Grupo Abades en situaciones de máxima exigencia.

De hecho, para cobijar a los 800 invitados de esta cena especial (al que pertenece la imagen superior) hubo que instalar una carpa de 400 metros en el Carmen de los Mártires, que se integró a la perfección con el resto de la fantástica decoración romántica del escenario granadino con candelabros y lámparas colgantes de gran vistosidad. En la cena se sirvieron platos tan insignes como la Ensalada de remojón granadino, Carrillada de ternera sobre puré de manzana, salsa mozarabe y rosa roja de la Alhambra. Todo ello acompañado por vinos de la tierra.

Abades ha tenido que extender su labor en el Palacio de Congresos de Granada, del que es catering oficial, y coordinar las diferentes sedes ofreciendo siempre la máxima calidad.

UNA CELEBRACIÓN DE LO MÁS FLORAL EN ABADES TRIANA



Abades Triana se transforma, crea y cuida los detalles para acoger cenas de gala, presentaciones, almuerzos de trabajo... En esta ocasión los motivos florales fueron los protagonistas a orillas del Guadalquivir, completando con exuberante belleza interior las impresionantes vistas.

PATROCINIO Y CATERING OFICIAL DEL FESTIVAL DE GRANADA



Un año más, Grupo Abades colabora con el Festival de Música y Danza de Granada, uno de los eventos culturales más importantes de España. Hundiéndose sus orígenes en los primeros conciertos «a gran orquesta» que se celebraron en el Palacio de Carlos V en el siglo XIX y en el concurso de Cante Jondo convocado en 1922 por Federico García Lorca y Manuel de Falla, el festival granadino celebra este año su 65 Aniversario.

En esta edición tan especial, Grupo Abades vuelve a patrocinar una de sus actuaciones con *El lago de los cisnes* del Ballet del Teatro Nacional de Praga, como ya hizo en 2015 con el espectáculo «Samsara», del prestigioso bailarín y coreógrafo Víctor Ullate en el Generalife, tras el que Abades ofreció una copa de Moët Chandon junto con una selección de pastelería regional y otros postres.

Grupo Abades es además catering oficial del festival, lo que le permite ofrecer experiencias únicas a los asistentes en su doble papel de *sponsor* y restaurador.



PRESENTACIÓN DEL CONCIERTO HOMENAJE A CARLOS CANO EN EL HOTEL RECOGIDAS

La Asociación Memoria Carlos Cano organizó en marzo un concierto tributo a Carlos Cano que contó con la presencia de muchos de los músicos más influyentes y aclamados de la escena española, incluyendo a Miguel Ríos, Estrella y Soleá Morente, Kiko Veneno, Pasión Vega, Silvia Pérez Cruz, J de Los Planetas o Raúl Alcover, entre otros. La presentación de este emotivo espectáculo tuvo lugar en el Hotel Abades Recogidas de Granada en enero, con notable presencia de medios de comunicación y de los miembros de la asociación.



CONVENIO CON LOS COLEGIOS DE MEDIADORES DE SEGUROS

El Colegio de Mediadores de Seguros de Granada y Abades han firmado un Protocolo de Colaboración que establece condiciones especiales de ámbito nacional para todos los Colegios de Mediadores de Seguros de España en los servicios de restauración, complejos hoteleros y áreas de servicio de Grupo Abades. El acuerdo fue firmado en la sede colegial por el presidente del Colegio, Genaro Sánchez Capilla, y el director comercial de Grupo Abades, Fernando Corzo Aguilar, en presencia del vicepresidente colegial Enrique Pérez Aguilera y Teresa Prieto-Moreno Moreno, Relaciones Externas Abades.



Firma del acuerdo con los colegios de mediadores de seguros



RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



Intervención del alcalde de Sevilla, actuaciones de Joana Jiménez y Coraluna, y photocall.

APOYO A LA CAMPAÑA «TU PELO VALE UN TESORO»

Abades Triana organizó junto a la entidad Pulseras Rosas una cena benéfica en apoyo a la campaña «Tu pelo vale un tesoro». La iniciativa solidaria contó con el apoyo de numerosas instituciones, entre las que se encontró el Ayuntamiento de Sevilla. El alcalde de la ciudad, Juan Espadas, asistió a la gala junto con numerosas personalidades de la vida pública y social de la capital hispalense.

Para amenizar la cena, los asistentes disfrutaron de las actuaciones de los artistas Joana Jiménez, Alex Ortiz y Coraluna. Al término se sortearon piezas cedidas por los diseñadores Vicky Martín Berrocal, Fernando Claro, Rosa Pedroche, Cocada, Candela de Reina y Balbina Arias.

«Tu pelo vale un tesoro» es una iniciativa solidaria de la empresa sevillana Pulseras Rosas que consiste en la solicitud de pelo natural con el objetivo de recogerlo, venderlo y obtener los fondos suficientes para poder ayudar a los enfermos de cáncer.



PROYECTO HOMBRE

Como patrono de Proyecto Hombre Granada, Grupo Abades ha vuelto a acoger la Comida Solidaria en el hotel Abades Nevada Palace. En esta XII edición, más de 650 personas de diferentes ámbitos han respaldado a la asociación con su asistencia.



OLLA SAN ANTÓN 2016

La Olla de San Antón, fiesta gastronómica típica de Granada, es una cita imprescindible del comienzo de año en Sevilla gracias a la convocatoria de Abades Triana, este año con unos 400 invitados, que contribuyeron a reunir 500 kg de alimentos no perecederos que se donaron a las Hermanas de la Cruz.



En la Gran Vía de Granada.

DÍA DE LA BANDERITA, GRANADA

Grupo Abades se unió en octubre al tradicional Día de la Banderita de Cruz Roja Española saliendo a la calle y con una aportación económica. En esta edición, la recaudación se destinó al Programa de Atención a Solicitantes de Asilo y Refugiados Sirios, que facilita alojamiento, manutención y cobertura de necesidades básicas, así como otros servicios imprescindibles: Intervención Social, Atención Psicológica, Asesoría Legal, Empleo y Ayuda Económicas.

COMPROMISO RENOVADO CON TIERRA DE HOMBRES

Un año más, Grupo Abades firmó su compromiso con la Fundación Tierra de Hombres, incluyendo una donación económica para la atención directa a la infancia necesitada. El acto protocolario se realizó en el restaurante Abades Triana de Sevilla.



En abril, «El reto gota a gota» convirtió al Hotel Abades Nevada Palace de Granada en el primer hotel en albergar una jornada de extracción de sangre, para donación al Centro Regional de Transferencia Sanguínea de Granada-Almería.

MUY RIOJA MUY OLARRA



Bodegas Olarra

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

PRESENTACIÓN DEL NUEVO OPEL ASTRA EN NEVADA PALACE



Personalización del hotel Abades Nevada Palace para la presentación del Opel Astra 2016 en Granada.

En octubre, Opel España escogió al hotel Abades Nevada Palace de Granada para presentar su nuevo modelo K de la saga Astra. La decoración del espacio supuso una innovadora manera de presentar ante el numeroso grupo de concesionarios y amigos de la marca las características técnicas del nuevo automóvil. El Opel Astra 2016 será mucho más eficiente en todos los aspectos: motores, reducción de peso, mayor seguridad activa y pasiva, equipamiento ampliado con más posibilidades tecnológicas... Al acto asistieron representantes de la marca automovilística alemana de distintos países, entre ellos Turquía, Noruega y Dinamarca.

Abades Nevada Palace se consolida, de esta manera, como espacio multidisciplinar que se adapta a todo tipo de eventos, ofreciendo como fondo el espectacular diseño del hotel, en el marco de Sierra Nevada.

I GALA BENÉFICA FUNDACIÓN AHORINGA VUELCAPEA

El hotel Abades Nevada Palace de Granada acogió en noviembre la I Gala Benéfica de la Fundación Ahoringa Vuelcapeta. El evento, presentado por la periodista Lourdes Maldonado, requirió un complejo apoyo logístico por parte del hotel debido a los numerosos asistentes, entre los que se encontraban representantes del mundo de la cultura, el deporte, la empresa y la política. El premio de la Fundación Ahoringa Vuelcapeta recayó en la Universidad de Granada y fue recogido por su rectora, Pilar Aranda. Grupo Abades desarrolla una amplia labor social implicándose en programas propios o en colaboración con otras entidades e instituciones en mejorar las condiciones de numerosos colectivos.

OLLA DE SAN ANTÓN EN EL AÑO DEL 25 ANIVERSARIO DEL GRUPO

El hotel Abades Nevada Palace volvió a cumplir con la tradición de la Olla de San Antón, una fiesta que Grupo Abades está llevando fuera de Granada y que ya es una cita muy esperada en otras ciudades como Sevilla a través del restaurante Abades Triana. Pero este año había un motivo especial para celebrar la olla al encontrarnos en los meses previos al 25 Aniversario de Grupo Abades. Para la ocasión, el jefe de cocina del hotel, Juan José Fernández, elabora el puchero con habas secas, judías blancas, pimiento *colorao*, carne de cerdo (careta, orejas, patas, tocino, espinazo, costillas, rabo, morcilla) un puñado de arroz y patatas.



NOMINACIONES A LOS PREMIOS DEL CINE EUROPEO



Acto de presentación de las nominaciones.

El restaurante Abades Triana se situó una vez más en el centro de la actualidad cultural europea al ser escogido para dar a conocer las nominaciones a los Premios de Cine Europeo 2015 por parte del Festival de Cine Europeo de Sevilla, la European Film Academy y EFA Productions. Al acto asistieron, entre otros conocidos actores, Timothy Spall, Javier Cámara, Louis Garrel, Rubén Ochandiano y Ruth Gabriel, que disfrutaron de un marco único de la ciudad de Sevilla.

Los nominados en la 28ª edición, elegidos por más de 3.000 miembros de la EFA en toda Europa, conocieron el veredicto en diciembre en Berlín, con el filme *La juventud* como gran triunfadora: Mejor Película, Mejor Director (Paolo Sorrentino) y Mejor Actor (Michael Caine).



EXPOSICIÓN SOBRE MORENTE EN GUITARRAS

El pintor Alex Rodríguez, de Ayamonte, ha llevado al restaurante Abades Triana su exposición *Enrique Morente*, donde muestra 24 obras inspiradas en el genial cantaor granadino en un original formato, la guitarra española. A la inauguración, en marzo, asistieron reconocidos artistas, como Estrella Morente, Espartaco, Salvador Cortés, Hugo Salazar, Charo Reina o el futbolista del Real Betis Joaquín. Con temática popular andaluza, Alex Rodríguez lleva exponiendo sus obras desde 1994 en distintas ciudades. Las últimas, Valencia y Lisboa.

CALENDARIO ASEDOWN 2016



Miembros de ASEDOWN.

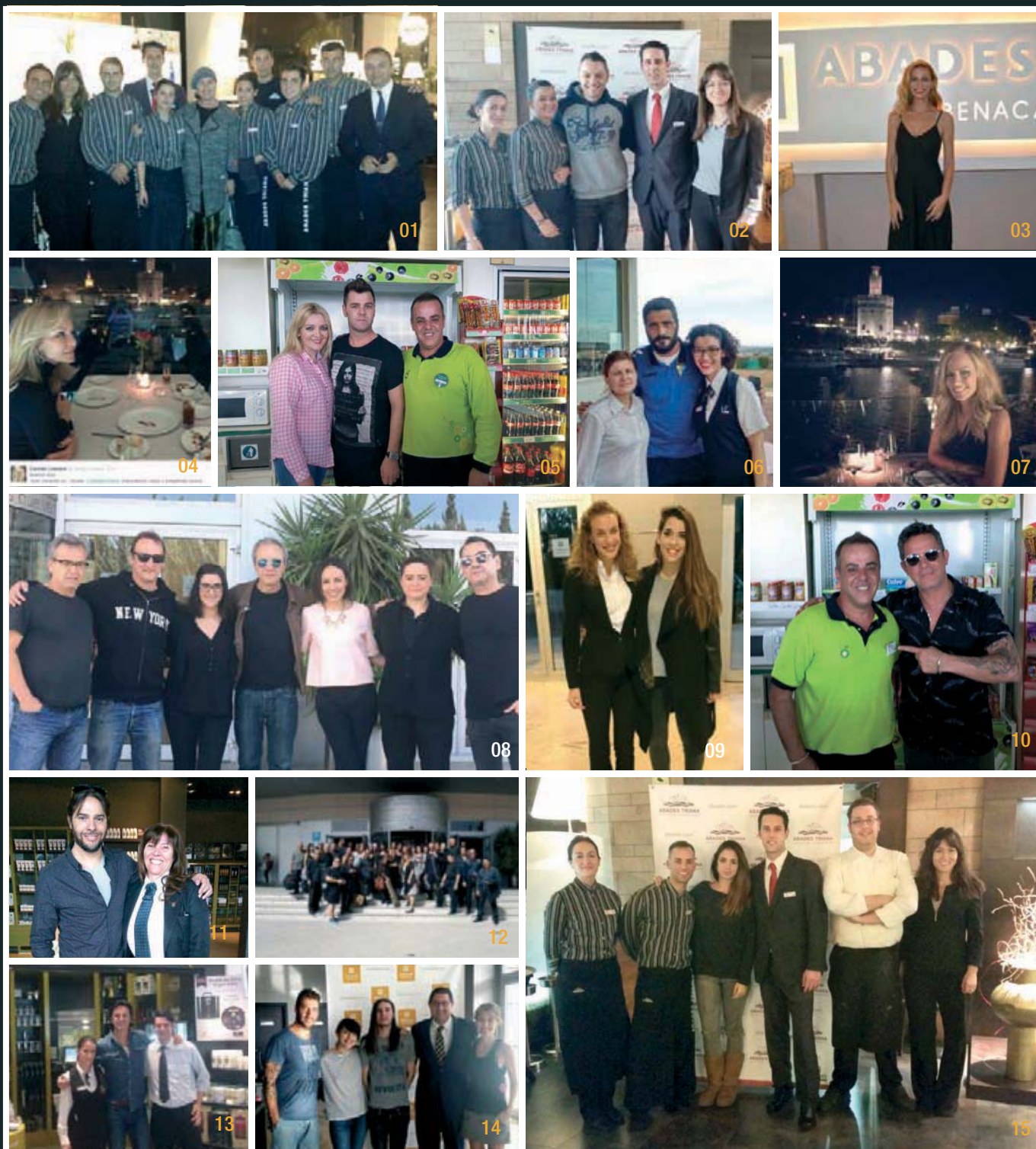
Abades Triana acogió en octubre la presentación del Calendario de la Solidaridad 2016 de la Asociación ASEDOWN, con el que desde hace 13 años promueve la integración de los afectados por este síndrome, además de ayudar a la financiación para la asociación, que presta servicio a más de 300 personas.

UN PERFECTO PLATÓ TELEVISIVO



Victorio y Lucchino, en RTVE.

Abades Triana es escenario habitual de programas de TV, entre ellos «De Puerto en Puerto» en Canal Cocina, «Sí Quiero» en Canal Sur (<https://youtu.be/ZC0nP37pmDc?t=1h28m28s>) o la entrevista en RTVE a Víctor y Lucchino sobre sus templos gastronómicos (<http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-victorio-lucchino-gastronomos-punto/3104527/>).



01_El equipo de Abades Triana con la actriz Verónica Forqué. 03_El cantante Tiziano Ferro, en nuestro restaurante en Triana. 03_La presentadora Paula Vázquez en Abades Benacazón. 04_Publicación de Carmen Lomana en Instagram. 05_Con el expiloto y dj Fonsi Nieto. 06_Con el delantero del Cádiz Dani Güiza en Abades Pedro Abad. 07_La cantante Edurne, cenando en Abades Triana. 08_Hombres G en el hotel Abades Nevada Palace. 09_La cantante Ruth Lorenzo también descansa en los establecimientos de Grupo Abades durante su gira. 10_Alejandro Sanz también para en nuestras áreas de servicio. 11_Joaquín Cortés en Abades Puerta de Andalucía. 12_Orquesta Sinfónica de Cuba. 13_Con el coreógrafo televisivo Poti. 14_El grupo Dover en Abades Hoteles. 15_Elena Furiase en Abades Triana.

PASARON POR...



16_ El ex-futbolista Patrick Viera, en Abades Benacazón. 17_ Vargas, futbolista del Real Betis, en el restaurante Abades Triana. 18_ Con el futbolista del Sevilla FC José Antonio Reyes. 19_ Gerard Deulofeu y Denis Suárez, jugadores del Sevilla FC en la temporada 2014/2015, en Triana. 20_ El ex-jugador y director deportivo del Real Madrid Pedja Mijatovic y su familia estuvieron en Abades Puerta de Andalucía durante su viaje por la comunidad andaluza. 21, 22, 23 y 24_ Con el equipo Movistar en la Vuelta Ciclista a España. Alejandro Valverde y Nairo Quintana, líder del equipo durante la Vuelta a España. 25_ El ex-entrenador del Granada CF, José Ramón Sandoval. 26_ Las áreas de Grupo Abades son un lugar habitual para que los equipos de fútbol hagan una parada en sus desplazamientos por Andalucía. En la imagen, el autobús del Real Betis en Abades Bailén. 27_ Leo Messi, en el hotel Abades Nevada Palace. 28, 29, 32 y 33_ Presentación de los Premios del Cine Europeo en Abades Triana, con celebridades del cine español como Javier Cámara y Ángeles González-Sinde. 30_ Con el hombre más fuerte de España. 31_ El equipo de fútbol femenino de Granada, Granada CF, en una de sus paradas en ruta en nuestro establecimiento Abades Loja. 34_ Dani Rovira y Clara Lago en Abades Pedro Abad. 35_ Con India Martínez, nuestro personaje de portada de Abades Magazine 11.

NUEVO RESTAURANTE ABADES EN EL ACUARIO DE SEVILLA



Grupo Abades abrirá en el primer semestre de 2016, un nuevo espacio singular y único dentro de la ciudad de Sevilla, suponiendo una atracción turística y de ocio dentro del Muelle de las Delicias. La planta superior del Acuario albergará un innovador centro de restauración diseñado y gestionado por Abades, en el que nuestros clientes podrán comer a la carta y celebrar eventos de cualquier dimensión. De esta manera, hacer una visita a especies de los diferentes mares y océanos del mundo podrá combinarse con el placer de degustar platos de la gastronomía andaluza de vanguardia internacionales: una doble experiencia que, sin duda, resultará inolvidable para quienes la disfruten.

Nuevo Centro de Restauración y Eventos

Dirección: Muelle de las Delicias, s/n. Área Sur.

Puerto de Sevilla, 41012 Sevilla

Teléfono: 954 28 64 59

Email: comercial@abades.com

Permanece atento en **www.abades.com**

Muy pronto conocerás más novedades sobre nuestra nueva apertura en el Muelle de las Delicias



ELYSSIA
de
Freixenet

Un Pinot Noir
excepcional



PRODUCTO 
www.elitegourmet.es



EL CAVA SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

CON UN ENTORNO ESPECTACULAR TODO SABE MUCHO MEJOR

Fotografía realizada en el Restaurante Abades Triana.



25 años de esfuerzo, dedicación y calidad nos han permitido garantizarte que, seas como seas y busques lo que busques, en nuestros establecimientos siempre encontrarás una cosa: satisfacción.

www.abades.com / 902 32 38 00



ABADES
Excelente decisión

Áreas · Catering · Restaurantes · Hoteles · Espacios exclusivos · Y mucho más