

ABADES

MAGAZINE

ESCAPADAS | OCIO | AGENDA | TENDENCIAS | GASTRONOMÍA | EVENTOS

Antonio de la Torre

El 'goya'
que no viajó
en el AVE

Y además:

En ruta por el
Patrimonio Mundial,
Torres en la cocina de
Abades Triana,
Eventos en Granada

NÚMERO 17 |
EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA



ABADES
Excelente decisión





SIENTE EL SABOR[®]

JUNTOS EN EL CAMINO





06

Mainstream

Antonio de la Torre: el 'goya' que no viajó en AVE

12

En ruta

Patrimonio de la Humanidad

18

En ruta

Eventos en Granada, ciudad de encuentro

34

Panorama

'Torres en la cocina' de Abades Triana

54

Grupo

Abades y la Medalla de Andalucía



Querido lector de Abades Magazine,

es un placer encontrarme nuevamente con usted, en una cita periódica que nos sirve no sólo para contarle las novedades que se producen en Grupo Abades, sino que también nos permite ofrecerle interesantes reportajes, entrevistas y destacadas informaciones de distintos ámbitos, aunque lógicamente la mayoría de ellas tengan un marcado carácter gastronómico.

Hemos querido destacar en la portada de la revista al actor malagueño Antonio de la Torre. Y lo hacemos con el propósito de poner en valor una industria como la del cine, que va ganando posiciones en Andalucía, y para destacar cómo Grupo Abades está aportando lugares de rodaje para películas, programas de televisión o anuncios publicitarios. Largometrajes como *El autor* y *El mundo es suyo*, o programas de televisión como "Torres en la cocina", del que por cierto pueden encontrar más información en estas mismas páginas, son pruebas recientes. A lo que hay que sumar los servicios que Abades Catering o Catering Muelle 21 prestan a la grabación de estos productos audiovisuales. La serie "La peste" es un claro ejemplo.

Si nos sentimos orgullosos de nuestra gastronomía y de la alta calidad que ofrecemos en los servicios, ahora este respaldo del mundo del cine también hace que lo estemos de la ubicación, la arquitectura y la decoración de nuestros negocios. Variables irrenunciables que nos caracterizan y con las que intentamos que usted, el cliente, viva experiencias únicas en cualquier centro de Abades.

Grupo Abades ya no es sólo una empresa que opera en Andalucía. Desde hace algunos años también estamos presentes en Castilla y León y en Extremadura; pero la novedad se centra en las aperturas de las áreas de servicio de la Comunidad Autónoma de Murcia. Situadas en el kilómetro 606 de la Autovía A-7, en ambos sentidos, cuenta con cafetería, cocina en vivo con sabores mediterráneos, Burger King en el área sentido Andalucía..., en definitiva, servicios con estándares de calidad que nos hacen referente en el sector. A esto se suma nuestra reciente llegada a la provincia de Burgos con Abades Vía Norte. Como hemos comentado en ocasiones anteriores, nuestra expansión geográfica lleva consigo una decidida apuesta por la calidad y la excelencia. Esto es lo que nos ha convertido en una empresa líder del sector y que día a día disfrutan nuestros clientes no sólo en las áreas de servicio, sino también en nuestros hoteles o en restaurantes y espacios tan consolidados como Abades Triana, El Cabildo y Muelle 21 en Sevilla; Abades Ronda en la ciudad de El Tajo; o María de la O, Paco Martín y el Carmen de los Chapiteles en Granada, sin olvidar Mirador Playa Granada en la Costa Tropical de la provincia granadina, por poner nombre a algunos de ellos.

Quisiera concluir agradeciendo los galardones recibidos en estos meses transcurridos desde el último número de Abades Magazine. Todos son importantes para nosotros y de todos son sentimos muy orgullosos. Estos premios suponen un reconocimiento claro a nuestro esfuerzo en hacer un buen trabajo y en la especial atención que tenemos en mejorar nuestra sociedad patrocinando actividades deportivas, sociales y culturales.

Espero que disfruten del contenido que les hemos preparado en este número de Abades Magazine, al mismo tiempo que aprovecho para invitarles a que conozcan nuestros hoteles, áreas de servicio, restaurantes y catering.

Antonio Martín Arjona
Grupo Abades

ABADES Magazine

Edita: Grupo Abades. Autovía A-92. Km. 189. 18300 Loja (Granada). **Tel:** 902 323 800. **Fax:** 902 323 804. **Dirección:** Antonio M. Arjona (amar@abades.com). **Coordinación:** Dpto. de Marketing Grupo Abades, Susana Luque (comunicacion@abades.com) / Miguel Ángel Pérez (maperez@abades.com). Dpto. de Publicidad (comunicacion@abades.com). **Fotografías:** Grupo Abades y Retahila.es. **Redacción:** Manuel de Medio y Retahila.es. **Diseño y Maquetación:** Retahila.es. **Producción:** Grupo Abades. **Distribución:** José Luis Jaimez. **Administración:** M^a Ángeles Palacios (administracion@abades.com). **Fotomecánica e Impresión:** Solprint. **Deposito Legal:** 407 - 2005. ISSN 1886-0427. EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA



Medina Azahara estrena Patrimonio de la Humanidad

La ciudad califal de Medina Azahara acaba de ser declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad. Con este reconocimiento, Córdoba se convierte en la única ciudad del mundo con cuatro declaraciones de protección por parte de la Unesco: la Mezquita-Catedral, el Casco Histórico, la Fiesta de los Patios y Medina Azahara. Hace más de cien años que se excavó por primera vez la ciudad califal y aún se esconde bajo tierra en un 90%, pero cada nuevo hallazgo representa un nuevo estímulo para conocer la increíble historia de la ciudad de Las Mil y Una Noches, representación del esplendor que alcanzó el Califato Omeya.

+ turismodecordoba.org

Museo Ibero en Jaén

El Museo Ibero abrió sus puertas por primera vez en diciembre de 2017 con la mayor colección de arte ibérico del mundo, incluyendo varias colecciones existentes en el Museo de Jaén y fondos provenientes de diferentes yacimientos.

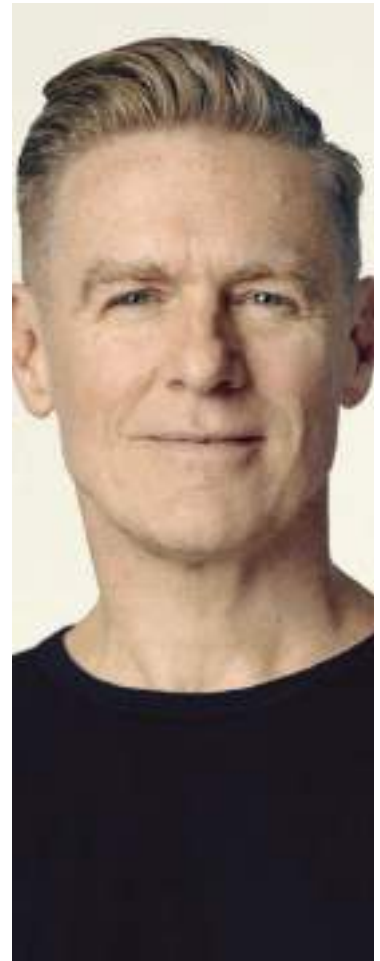
+ museosdeandalucia.es/web/museoibero



Teatro Soho Caixabank

Antonio Banderas abre en otoño de 2019 el Teatro del Soho CaixaBank con el musical *A Chorus line*, de James Kirkwood Jr. y Nicholas Dante. El propio Antonio Banderas se encargará de protagonizar y codirigir esta obra junto a la actriz Baayork Lee, amiga personal de los creadores del montaje y que participó en la primera versión de este musical en Broadway.

+ teatrodelsoho.com



Bryan Adams, tour por España

El veterano rockero canadiense celebra sus felices 60 recién cumplidos en su gira por España presentando su último álbum en cuatro años, *Shine a Light*, que pasea por Murcia (3 de diciembre, Palacio de los Deportes), Sevilla (5, Pabellón de San Pablo), Madrid (9, WiZink Center), Bilbao (10, Bizkaia Arena) y Barcelona (11, Palau Sant Jordi). Más de cuatro décadas de trayectoria al encuentro con su público español.

+ entradas.com



La Noche en Blanco, un clásico anual



Una velada de puertas abiertas y precios especiales para disfrutar de la cultura y el ocio en la ciudad. Una iniciativa consolidada en destinos tan populares como Málaga, Sevilla o Granada, para disfrutar de estas ciudades en horarios insospechados y en atmósferas diferentes a las del día a día. En 2019, la nueva edición en la capital nazarí llegó el 4 de mayo con actividades gratuitas pensadas para todos los públicos desde las 16.00 hasta la 1.00 horas. El 18 de mayo se celebró en la capital de la Costa del Sol. En Córdoba se celebró el 15 de junio. Y en Sevilla queda para otoño.

+ lanocheenblancomalaga.com



MTV Music Awards en Sevilla

Menudo tirón ha dado Sevilla en la organización de grandes eventos. En el mismo año, la capital andaluza se ha hecho con la entrega de los Premios Europeos del Cine, con la de los Premios Goya, la Cumbre Mundial de la WTTC y, en otoño, los MTV Music Awards. El 3 de noviembre, por tanto, Sevilla acoge el acontecimiento de la industria cultural con mayor repercusión en Europa, con 500 millones de espectadores.

+ mtvema.com/es-es



Javier Fernández presenta 'Revolution on Ice'

El campeón de todo en patinaje artístico une el deporte con la música en un show revolucionario que ya es el mayor espectáculo de patinaje sobre hielo nunca antes visto en España. Campeones del mundo, auténticos artistas del hielo de distintos países, acróbatas, y en definitiva un elenco de altísimo nivel que hará vibrar de emoción al público con un formato 360°, una producción audiovisual jamás vista en España y la dirección musical de Carlos Jean. Tras agotar las localidades en todas las sedes en su edición de 2018, la expectación es total en esta nueva gira de 2019 por Málaga (9 de noviembre), Zaragoza (16), Bilbao (14 de diciembre), La Coruña (21) y Madrid (28 y 29).

+ revolutiononice.com



Antonio de la Torre

«Soy lo que me enseñaron otros»

Con la película *El Reino*, el actor malagueño Antonio de la Torre ha conseguido su segundo Goya. Es el más nominado del cine español. Un excelente contador de historias, ahora en primera persona, pero que ya lo hacía en tercera cuando era periodista. Estuvimos conversando con él en el restaurante Abades Triana.

Abades Magazine: Un Goya dedicado a Chiquito y a su madre y que tuvo uno de los grandes titulares de la noche: «Este Goya no se va a montar en el AVE». Es toda una declaración de intenciones, ¿no le parece?

Antonio de la Torre: Por supuesto, es una manera de reivindicar Andalucía, la tierra donde me he criado, de hacer valer el lugar donde he desarrollado toda mi vida.

AM: Andalucía Film Commission, ASECAN, los innumerables festivales que se celebran en Andalucía, destacando el de Huelva o el de Málaga, una gran cantidad de rodajes... Andalucía ¿necesita ya la Academia de Cine propia? ¿Y qué supondría esa academia? ¿Hay industria andaluza del cine?

AT: Andalucía necesita una Academia de Cine, con Javier Paisano de coordinador. Y pongo su nombre ya que ASECAN (Asociación de Escritores Cinematográficos de Andalucía) hace una labor formidable de divulgación, una tarea muy notable. Estaría bien que esa academia se creara, «bebiera de los pechos», si se me permite, de la experiencia de ASECAN.

La Academia del Cine, al igual que hace el Instituto Cervantes con el castellano, permitiría difundir, potenciar y visibilizar la profesión en nuestra tierra. Cuando se pone el punto de mira sobre algo en concreto termina potenciándose. De ello se encargan estas instituciones.

AM: Es realmente un contador de historias, periodista y actor. Trabajó en Canal Sur. ¿Necesitamos una TV pública fuerte para mantener el sector audiovisual?

AT: Efectivamente, el periodista es un contador de historias en tercera persona, mientras que el actor lo hace en primera. Necesitamos una televisión pública fuerte al margen del poder de turno. Para mí es la asignatura pendiente de la democracia. Las televisiones públicas estatales y autonómicas se deben dotar de unos estatutos y mecanismos donde se dejen a los profesionales trabajar en libertad. Procurar que los periodos de alternancia de los gestores televisivos no coincidan con los del Gobierno. Las televisiones públicas deben estar al servicio de los ciudadanos. Es un motor generador para contar historias en el periodismo, en el cine, en las series, en el relato audiovisual.

AM: ¿En qué consiste ser actor? Cada personaje debe ser como una aventura. Para crear al personaje empieza de cero. Busca en la experiencia de otros que ya ha creado. Una gran cantidad de registros.

AT: Debes ser consciente de quién eres, en el sentido de aprender a vivir. A reconocer tus sentimientos, cuando estás triste, alegre, frustrado. Cuando sientes ira, ternura. Reconocer lo que te pasa. No se puede contar lo que no se conoce. Si no te conoces como persona será difícil ser actor.







Dedicatoria de Antonio de la Torre en el libro de firmas de Abades Triana:

«Gracias amigos de Abades. Por apoyar el cine, por regalarme tan hermosos momentos de buena cocina, maravillosas vistas y la mejor atención posible.

Con ganas de volver, un abrazo»



Tener una dosis tremenda de curiosidad y humildad para empaparte de historias de otros. Convertirte en una especie de mensajero. En una «plastilina» para que te moldee en otro y se pase por tu alma. A eso me dedico, o intento dedicarme. Me enseñan el conocer a otros cuando estoy preparando los personajes de las películas. Soy lo que me enseñaron otros.

AM: Ha hecho teatro con el Centro Dramático Nacional, «La taberna fantástica» de Alfonso Sastre y dirigida por Gerardo Malla. No tiene nada que ver con el cine, ¿cierto? ¿Qué ha supuesto para usted Salvador Távora, referente del teatro andaluz?

AT: Junto a otros papeles, hice uno que no sabe nadie, la sustitución en la obra *Urtain* de Animalario. Fue en Taiwan. Fue una de las experiencias más hermosas en mi vida profesional como actor. Deliciosa, feliz. En esta representación y perdonadme el chiste fácil, los cautivamos como a chinos. Fue emocionante en un teatro para mil personas. Volvería una y mil veces al túnel del tiempo para vivir de nuevo esa experiencia.

Mis primeros recuerdos de Salvador Távora son más como periodista que como actor. Él era el gran referente del teatro en la Transición donde siempre era preguntado para que diera su punto de vista.

AM: ¿El Reino es la España actual?

AT: No, esta no es la España actual. Realmente conforme vas cumpliendo años, te das cuenta de que la vida es más poliédrica. Ni los buenos son tan buenos, ni los malos, tan malos. Para hacer esta película nos reunimos con empresarios, políticos, jueces, periodistas, gente que está en curso de procesos judiciales... y sin que se me malinterprete, y de alguna manera, sin justificar a nadie que haya cometido un delito, a nivel personal, humano, lo puedes entender.

Un arrepentido que está colaborando ahora con la justicia nos llegó a comentar que no pensaba que lo que hacía estaba mal hecho. Pensaba que 'esto' era así. La sociedad es porosa, en estos casos de corrupción tan tremendos tenemos que reflexionar e ir al «diván» como sociedad. Qué tipo de cultura tenemos para que de alguna manera, sean posibles estos comportamientos.

AM: Comenta que tiene la sensación de que con este último Goya cierra un ciclo.

AT: No sé lo que está por venir, pero no era normal que me nominasen todos los años. Había un tuit que decía: «Cuenta la leyenda que había una época en la que se hacía cine español y no salía Antonio de la Torre». Recuerdo que en mi primera nominación me llevé toda la noche pidiendo que me hicieran una foto para recordar que una vez me nominaron, luego han venido doce más. He tenido una presencia tan abrumadora, tan clara, tan firme, tan impensada, que me decía esto se tenía que acabar. Ojalá me sigan nominando y estoy convencido que vendrán otras cosas, pero me pregunto a veces: Antonio esto no es lo normal, mentalízate.

AM: Proyectos de futuro...

AT: Ahora estoy con los ensayos de la película *El clan* y este año se estrena, aunque aún no tenemos fecha, el nuevo trabajo de Aitor Arregi, Jon Garaño y José Mari Goenaga; *La trinchera infinita*. Una película rodada entre Andalucía y el País Vasco.

AM: Somos una empresa de restauración, ¿qué tal en la cocina?

AT: [Entre risas] Muy bien, si me aparto y dejo que cocinen los demás. Hago cosas con la Thermomix, como por ejemplo el salmorejo. Soy más de comer. Un gran comensal.

LA PREGUNTA ABADES

AM: Grupo Abades y Antonio de la Torre.

AT: Sobre todo tengo relación con Abades Triana. Rodamos allí *El autor* y anualmente asisto a la presentación de las nominaciones del Festival de Cine Europeo. Es un lugar precioso, romántico frente a la Torre del Oro. Y por supuesto, con una comida muy buena.





4 DE PERFIL

Antonio de la Torre ya obtuvo un primer Goya por su trabajo en *Azul oscuro casi negro*. Tiene 13 nominaciones a los Premios Goya del Cine Español, el actor que más atesora. Como periodista trabajó para la televisión pública andaluza, Canal Sur. Sus continuos viajes a Madrid le permitieron formarse como actor. Es uno de los mejores referentes de la interpretación española tanto en cine, televisión y teatro, con multitud de registros.



Trivia

Algunas curiosidades recogidas por el portal IMDB sobre Antonio de la Torre:

- Engordó 33 kg para representar el papel de Enrique en *Gordos* (2009).
- Estudió interpretación con Cristina Rota en Madrid.
- Trabajó durante años como periodista deportivo para Canal Sur.
- Compartió apartamento en Sevilla con Alberto San Juan.



Nominado a los Premios Goya en 13 ocasiones, dos veces ganador.



Ha recibido un total de 26 distinciones como actor



Nacido en Málaga el 18 de enero de 1968



Licenciado en Periodismo



Ha participado en 58 películas desde 1994



Ha participado en 14 producciones para televisión



Ha participado en 2 obras de teatro



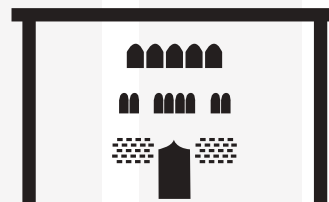
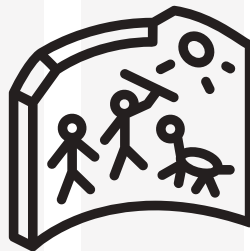
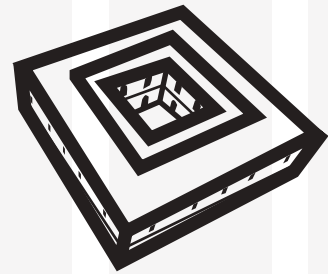
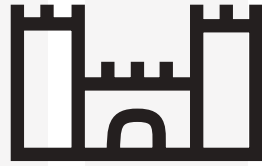
Ha trabajado en 3 emisoras de radio



ROYAL
BLISS

Complicate
y disfrútalo

Royal Bliss y su logotipo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



Andalucía, por sí para la Humanidad

¿De quién es Andalucía, cuando por aquí han pasado, y se han quedado, fenicios, romanos, visigodos, almorávides, almohades, cristianos y, en resumen, pueblos de toda condición? Tierra hospitalaria y privilegiada donde tantos han echado raíces y, fruto de la mezcla de historia, creencias y saberes, queda una llamativa herencia en modo de hablas, razas, modos de ser y estar. Y patrimonio. ¿Sólo piedras? Sobre todo, arte.

Acogiéndose al impulso de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) para salvaguardar el patrimonio cultural y natural a nivel global, los andaluces han reclamado este valor para sus monumentos más insignes. En esta tierra, estas construcciones emblemáticas son Patrimonio de la Humanidad, y así tenía que reconocerse.

Las primeras declaraciones en España se produjeron en 1984, cuando se inscribieron la Mezquita de Córdoba, la Alhambra y el Generalife de Granada, el Parque y Palacio Güell y la Casa Milá en Barcelona, y el Monasterio de San Lorenzo del Escorial en Madrid. Andalucía entre las pioneras.

En 1987 fue el turno de la Catedral, el Real Alcázar y el Archivo de Indias de Sevilla. El núcleo monumental de la ciudad concentra en una porción de terreno unos valiosísimos testimonios de lo que supuso Sevilla en el siglo XVI y la influencia que ejerció sobre el mundo que vino después.

En 1994, el Parque Nacional de Doñana alcanzó la declaración como reflejo del valor natural que durante siglos ha atraído a civilizaciones hacia este extremo oeste del Mediterráneo. Una inscripción que hace justicia a su excepcional belleza, al papel que cumple en procesos ecológicos y biológicos, y por contener los hábitats naturales más represen-

tativos y más importantes para la conservación de la biodiversidad, incluyendo especies amenazadas.

En 1998, el Arte Rupestre del Arco Mediterráneo de la Península Ibérica también recibió esta declaración. Su especificidad en el contexto del arte rupestre prehistórico universal, viene marcada por la existencia del Arte Rupestre Levantino, arte naturalista y narrativo, manifestación cultural exclusiva de este ámbito geográfico. El Arte Levantino en Andalucía se localiza en sus provincias más orientales, Jaén, Granada y Almería, en las que pueden distinguirse cuatro núcleos que, agrupados geográficamente, serían los de la Comarca de los Vélez (Almería y Granada) y los de Sierra Morena, Quesada y Sierra de Segura (Jaén).

En 2003 se inscribieron los Conjuntos Monumentales Renacentistas de Úbeda y Baeza, dos espacios urbanos diferenciados y complementarios. Dos ciudades unidas por un mismo paisaje, una misma historia, una misma arquitectura.

En 2016, el Sitio de los Dólmenes de Antequera, construidos en el periodo Neolítico y en la Edad del Cobre.

Y el último en llegar ha sido en 2018, cuando la Ciudad Califal de Medina Azahara reclama su esplendor histórico como ciudad palacio de la dinastía omeya, esa que alcanzó tal nivel de progreso y riqueza que se declaró independiente del Califa de Bagdad. Córdoba, por tanto, abriendo y cerrando la singladura del Patrimonio Mundial en Andalucía. Hasta ahora.

Por todos estos insignes escenarios se abre la oportunidad de salir de escapada para conocer todos estos tesoros cercanos. Con ello, una aproximación estrecha, íntima hacia la historia del territorio andaluz.



Declaración de la Unesco

Andalucía está plagada de monumentos, centros históricos, espacios naturales y legado cultural reconocidos por su gran valor y que animan a visitar esta comunidad



EN RUTA - DÓNDE PARAR

RESTAURANTES

Granada:

Paco Martín

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

Vía Láctea

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

María de la O:

Carretera de la Sierra, 13
T: 958 21 60 69
www.mariadelaogranada.com

Málaga:

Abades Ronda

Paseo de Blas Infante, 1
T: 952 87 13 67
E: reservas@abades.com

Sevilla:

El Cabildo

Plaza del Cabildo
T: 954 227 970
E: cabildo@abades.com

Abades Triana

C/ Betis, 69 A
T: 954 286 459
E: reservastriana@abades.com
abadestriana.com

Muelle 21

Av. Santiago Montoto. Edificio
Acuario de Sevilla
T: 954 10 66 24
www.muelle21sevilla.com

HOTELES

Burgos:

Abades Vía Norte***

Ctra. Madrid-Irún, km. 317,5. C.
Fuente Basilio, 14. Miranda de Ebro
T: 947 347 244

Granada:

Abades Nevada Palace****

C/ de la Sultana, 3
T: 958 80 99 99.
E: reservasnevada@abades.com

Abades Recogidas****

C/ Recogidas, 7
T: 958 535 484.
E: reservasrecogidas@abades.com

Finca La Marquesa

Ctra. de la Zubia, 200.
Cortijo La Marquesa
T: 958 81 73 33.
E: reservas@fincalamarquesa.com
www.fincalamarquesa.com

Abades Guadix****

Autovía A92, Km. 292
T: 958 666 397.
E: guadix@abades.com

Abades Loja***

Autovía A92, Km. 192
T: 958 32 72 00.



Vista del casco histórico de Córdoba. Alhambra de Granada. Generalife. El barrio del Albaicín que se asoma al palacio rojo. Catedral de Sevilla. Real Alcázar. Giralda. Arquitectura en Úbeda y Baeza. Flamencos en Doñana. Conjunto Arqueológico de Medina Azahara.

E: reservas@abades.com

Sevilla:

Abades Benacazón****

Autovía A49, Km. 16

T: 955 705 600.

E: reservasbenacazon@abades.com

ÁREAS DE SERVICIO

Badajoz:

Mérida

Aut. A-5, salida 341

T: 924 318 727

E: merida@abades.com

Cádiz:

_Alcalá de los Gazules

Autovía A381, km. 42 (Los Barrios)

Córdoba:

Pedro Abad

Autovía A-4. Dirección Madrid-Sevilla, salida 367. Dirección Sevilla-Madrid, salida 370

T: 957 186 297.

E: pedroabad@abades.com

Granada:

Guadix

Autovía A92, Km. 292

T: 958 666 397.

E: guadix@abades.com

Loja

Autovía A92, Km. 192

T: 958 32 72 00.

E: recepcion@abades.com

Jaén:

Puerta de Andalucía

Autovía A-4 Madrid-Cádiz, salida 262 (Santa Elena)

T: 953 634 358.

E: puertaandalucia@abades.com

Bailén

Aut. A-4 Madrid-Cádiz, Km. 288

T: 953 635 545.

E: bailen@abades.com

Murcia:

Sierra de Espuña

Autovía A7, Salida 606

(ambos sentidos)

T: 968 409 156.

E: sierraespuna@abades.com

Sevilla:

La Roda de Andalucía

Aut. A92, Salida 123

T: 954 016 745.

E: roda@abades.com

Soria:

Lodares

Autovía A-2, Km. 154

T: 647 361 278.

E: lodares@abades.com

+ info:

www.abadeshoteles.com

www.abadesareas.com

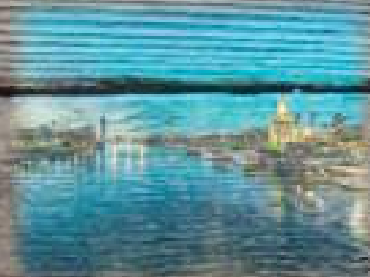
www.abades.com

El 10 de agosto de 1519, Fernando de Magallanes sale de Sevilla al frente de una tripulación de 239 navegantes y cinco embarcaciones. Después de varias semanas en Sanlúcar de Barrameda, donde se completaron las provisiones y otros preparativos, la exploración sale a mar abierto con el claro propósito de encontrar las Indias orientales, islas de las especias, siguiendo el mismo propósito que Cristóbal Colón y sin abandonar en ningún momento las aguas recogidas como castellanas en el Tratado de Tordesillas.

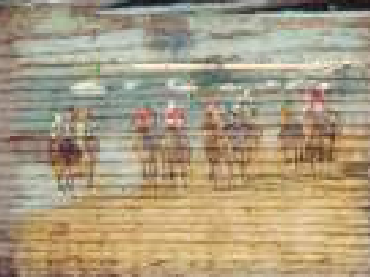
El 8 de septiembre de 1522 llegan a Sevilla los supervivientes de la expedición, apenas 18 hombres, con Juan Sebastián Elcano al frente, luego de completar la primera vuelta al mundo mediante una odisea de hambrunas, epidemias, motines y emboscadas. Una colosal aventura que exploraba los límites del mundo conocido.

Entre 2019 y 2022, Sevilla y Sanlúcar impulsan un calendario conmemorativo entre las llamadas 'ciudades magallánicas'. Una nueva vuelta al mundo en recuerdo de aquella primera vez.

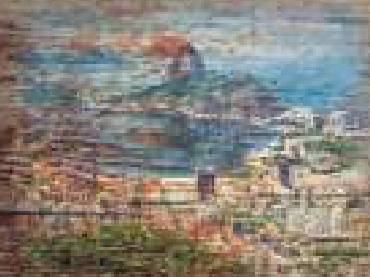
**10 ago
Sevilla**



**20 sep
Sanlúcar B.**



**13 dic
Río**



2019-2022

V Centenario

I Circunnavegación

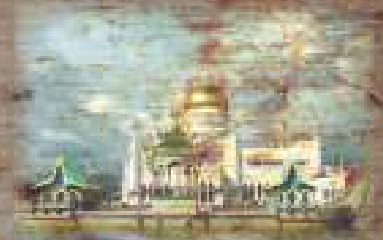
6 mar
I. Marianas



27 abr
Mactán



9 jul
Brunei





GRANADA

EN EL CORAZÓN DE LOS EVENTOS

La capital nazarí ya era uno de los destinos favoritos para los congresistas. ¿Un destino repleto de historia, de leyendas, con exquisita gastronomía, meteorología favorable, con tanto que ver y hacer durante dos o tres días? ¿Dónde hay que firmar? Pues bien, con la llegada de la alta velocidad, ahora Granada también es la preferida no sólo de los asistentes, sino de los organizadores de congresos.

El AVE llegó a Granada el 24 de junio. En menos de tres horas, cualquier viajero puede bajarse de un vuelo internacional en el aeropuerto de Madrid o en el de Málaga y entregarse a los encantos de una ciudad única. Se trata de un estímulo increíble para cualquier amante de los viajes. Para los profesionales del turismo es además la pieza que faltaba en el engranaje de una máquina de generar riqueza y experiencias.

La alta velocidad no coloca a Granada en el mapa del turismo de reuniones, ya estaba allí, pero le da un relieve extraordinario. Historia, tradiciones, tapas, agenda cultural, deporte y actividades en la naturaleza, tanto que ofrecer a los viajeros (también a los de motivación profesional o académica), que todos recibimos con entusiasmo esta nueva conexión que acorta las distancias con otros destinos imprescindibles. Con el mundo.



AZUCARERA
CATERING & EVENTOS

D Carretera de Armilla, s/n,
18100 Granada
T 958 136 751
W azucareraeventos.com



Gala



Teatro



Escuela



Cocktail

Gran Salón

1.500

2.000

1.680

2.500

Superficie útil: 2.520 metros cuadrados

TODO EMPIEZA EN UNA FÁBRICA DE AZÚCAR

Desde 1889, la Fábrica Azucarera de Santa Juliana, en Granada, se dedicó a producir azúcar a partir de la caña. El vínculo con la naturaleza estaba claro en este proceso. Como Azucarera Catering & Eventos, el espacio ha dado entrada a la arquitectura más contemporánea, la que apuesta por evocar el medio natural, y combinada con la historia y tradición del recinto da como resultado un enclave único para la celebración de eventos.

La base del espacio es la arquitectura industrial del siglo XIX. Desde 1981, aquellos terrenos e instalaciones sirvieron para que el Ayuntamiento de Armilla instalara su Feria de Muestras con 40.000 metros cuadrados, pero los recintos fabriles aún tenían margen para una nueva intervención que, manteniendo su esencia original, se reformularan de acuerdo a los nuevos tiempos.

Y así es como esta materia prima (no la caña, sino la arquitectura, el contenedor de la fábrica) ha sido rehabilitada con los adelantos del siglo XXI. Como espejo de esta (re)construcción, una edificación tan vanguardista, rompedora y aclamada como el estadio olímpico de Beijing. Con esta asombrosa edificación, Azucarera comparte el espíritu innovador y el mismo fin de conceptualizar la naturaleza.



MADRID A 2H50MIN
MÁLAGA A 50MIN
SEVILLA A 1H30MIN



AVE
SERIE 112



257 PASAJEROS
POR TRAYECTO



250 KM/H
VELOCIDAD MÁXIMA



Azucarera

La industria de la felicidad



LA INSPIRACIÓN: «EL NIDO» DE BEIJING

Este emblemático marco se refuerza con iluminación trabajada en distintos niveles: iluminación general, la que garantiza el confort y el adecuado desarrollo de todo evento; iluminación mediante dispositivos RGB que consiguen colorear el espacio que queda entre las tiras textiles y las cerchas de la cubierta; e iluminación con puntos leds que evocan un cielo estrellado. Con estas dos últimas decoraciones se consigue cambiar por completo la atmósfera y el ritmo de los eventos que se celebran en Azucarera, que se revela así como un centro de reuniones de gran versatilidad (y capacidad).

La ubicación es en el recinto ferial de Fermasa es otra de sus fortalezas. Pero si hay que quedarse con un elemento distintivo, más allá de elementos arquitectónicos, ese es la gastronomía. La calidad del producto, la imaginación de las recetas, la tradición actualizada que no se queda en la vista sino que continúa en el paladar, todas las señas de identidad que distinguen a un evento de primera.

Y como componente transversal, la profesionalidad y el extraordinario el equipo humano que saca adelante los eventos en este espacio verdaderamente único. Se trata del factor que proporciona la gestión de Abades Catering, una empresa que cuenta con más de 25 años de experiencia en la organización de eventos. Toda una garantía de éxito.



AGUA MINERAL NATURAL + ZUMO DE FRUTAS



Font
Vella

Levite



Agenda



HASTA 23 NOV
VANESA MARTÍN

La intérprete malagueña está de gira con conciertos en Málaga (20 de julio), Algeciras (17 de agosto) o Granada (23 de noviembre), entre otras localidades que la esperan con los brazos abiertos.

+ vanesamartin.com



EN SEP Y OCT
LES LUTHIERS

Viejos hazmerreíres es el espectáculo antológico de los humoristas e insólitos instrumentistas argentinos, que recuerdan sus mejores gags en Sevilla en septiembre y en Madrid en octubre.

+ lesluthiers.com



4-27 OCT
HOTEL HABANA SHOW

Los productores de *The Hole* se han inventado otra manera de dejarte con la boca abierta. La danza, la música y los números de circo son algunos de los argumentos que esgrimen más de 50 artistas en Hotel Habana Show. Y como inspiración, Cuba. La Cuba de la Gran Rita Valdés, en la década de 1950, de la que apenas queda el recuerdo. Medio centenar de cantantes, bailarines y artistas de circo de la isla lo mantienen con vida bajo una carpa en el Charco de la Pava de Sevilla.

+ hotelhabanashow.com



HASTA 19 DIC
RAPHAEL

Incombustible, Raphael sigue de gira con paradas en su Linares natal (29 de junio), Marbella (27 de julio), Córdoba (14 de septiembre), Murcia (27), Sevilla (21 de noviembre), Málaga (29) o Granada (30).

+ raphael.com



ENE-AGO 2020
EL GUARDA-
ESPALDAS

La estremecedora historia de amor que ya has visto en el cine y que ahora te sorprenderá con una vibrante puesta en escena. En Murcia (enero 2020), Sevilla (febrero), Cádiz (abril), Granada (mayo) y más.

+ elguardaespaldas.es



HASTA 12 OCT
PABLO LÓPEZ

Pablo López vuelve a los escenarios con el Tour Santa Libertad, piano y voz en 360°, sin ángulos muertos. En Marbella (12 de agosto), Granada (6 de septiembre) y Sevilla (5 de octubre), entre otras ciudades.

+ pablolopezmusic.com



HASTA 12 ENE
EL JOVENCITO
FRANKENSTEIN

El musical que lleva a escena la aclamada película de Mel Brooks está de gira por España con paradas en Barcelona, Vigo, Bilbao y Sevilla (del 8 al 12 de enero), lo que significa repartir risas por el país.

+ eljovencitofrankenstein.com



HASTA 31 DIC
PLAY. CIENCIA Y
MÚSICA

Una propuesta interdisciplinar que dedica 1.800 m² a explorar el mundo de la música a través de instrumentos históricos, laboratorios sonoros, talleres, experimentos científicos, luthiers, música en vivo...

+ parqueciencias.com



HASTA 9 FEB
CIRQUE DU SOLEIL: 'KOOZA'

KOOZA es un homenaje a los orígenes de Cirque du Soleil, donde la compañía canadiense que ha reinventado el circo se muestra en estado puro. Presentado en una colorida mezcla, KOOZA se abre como una caja de juguetes para capturar la imaginación del público y acelerar su pulso. Descúbrelo en Málaga del 13 de septiembre al 6 de octubre y en Sevilla del 15 de enero al 9 de febrero..

+ cirque.com



24 SEP-2 FEB
'CALDER-PICASSO'

Primera muestra en España que explora los vínculos creativos entre dos maestros modernos del siglo XX: el norteamericano Alexander Calder (1898-1976) y Pablo Picasso (1881-1973).

+ museopicassomalaga.org

Agenda



Cultura de carretera

Algunas cifras sobre las carreteras españolas



166.003
kilómetros
de carretera



89M
desplazamientos
por carretera



298
túneles de
carretera



366.092M
pasajeros
(2015)



17.022
km de vías
especiales



10 áreas
de servicio
Grupo Abades

Al parecer, los animales no hacen camino al andar. Es decir, no repiten un itinerario. Esto nos deja las carreteras como una invención inequívocamente humana. Otra más. Es humano desplazarse por donde otros fueron antes. Y es historia. Y es presente. Y es cultura, una cultura de la carretera.

Desde el Camino Real Persa, desde la red de calzadas romanas o los caminos del imperio islámico -que usaron por primera vez el alquitrán hace catorce siglos-, hasta las autopistas de hoy, el transporte terrestre es un elemento fundamental de las comunicaciones, el comercio, el ocio, el turismo. La vida.

Existen rutas históricas, pasos míticos, itinerarios que se mantienen vigentes por los siglos de los siglos. Carreteras, a fin de cuentas. Pero mucho más: el mero desplazamiento desde un punto A hasta otro B se toma igualmente como una metáfora de la vida misma. De la cuna a la sepultura con mucho que ver y hacer por el camino.

Así queda reflejada en la tradición cultural. En la literatura, la música, en el cine. Nada hay tan inspirador y con tantas posibilidades para contar historias que echarse a la carretera y dejar atrás paisajes, ciudades, personas. ¿Tienes algo que contar? No eres el primero, es una tradición centenaria.



254.875M
toneladas
transportadas



32,1M
de vehículos
en España



74.700
personas empleadas
en turismo terrestre



11.495
gasolineras
en España



174.000
casetes vendidas en
2017. ¿Vuelven?



5,6M
de clientes en
Abades Áreas

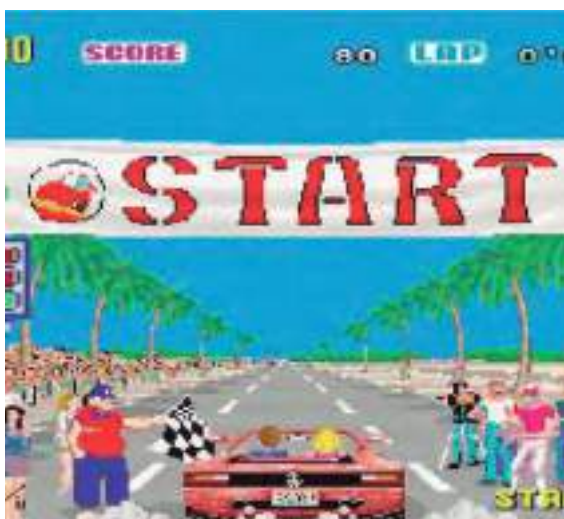


Cine

1. *Easy Rider* (Dennis Hopper, 1969)
2. *Pequeña Miss Sunshine* (J. Dayton, V. Faris, 2006)
3. *Entre Copas* (Alexander Payne, 2004)
4. *Airbag* (Juanma Bajo Ulloa, 1997)
5. *Mad Max* (George Miller, 1979)
6. *Thelma & Louise* (Ridley Scott, 1991)
7. *Rebelde sin causa* (Nicholas Ray, 1955)
8. *Diarios de motocicleta* (Walter Salles, 2004)
9. *Bonnie and Clyde* (Arthur Penn, 1967)
10. *Todos los caminos* (Paola García Costas, 2018)

Música

1. *I walk the line* (Johnny Cash, 1956)
2. *Born to be wild* (Steppenwolf, 1968)
3. *Born to run* (Bruce Springsteen, 1975)
4. *La Grange* (ZZ Top, 1973)
5. *Highway to Hell* (AC/DC, 1979)
6. *I drove all night* (Cindy Lauper, 1989)
7. *Hit the road Jack* (Ray Charles, 1961)
8. *The passenger* (Iggy Pop, 1977)
9. *Cadillac solitario* (Loquillo y Trogloditas, 1983)
10. *Ticket to ride* (The Beatles, 1965)



Videojuegos

1. 'Out Run' (1986)
2. 'Grand Theft Auto' (1997)
3. 'Super Mario Kart' (1992)
4. 'Gran Turismo' (1997)
5. 'Need for Speed' (1994)
6. 'Kentucky Route Zero' (2013)
7. 'Final Fantasy' (1987)
8. 'Chase H.Q.' (1988)
9. 'Stunts' (1990)
10. 'Test Drive' (1987)

Fotografía

1. @highaboveviews
2. @toddhido_
3. #ingemorath
4. @joel_meyerowitz
5. @morenatti
6. @jordhammond
7. @toloparra
8. #justinekurland
9. #bernardplossu
10. @coriarranz

Top 10 sobre la marcha





📖 Literatura

1. *El Quijote*, Miguel de Cervantes (1616)
2. *El Señor de los Anillos* (J.R.R. Tolkien, 1954)
3. *Lolita* (Vladimir Nabokov, 1955)
4. *Miedo y asco en las Vegas* (H. S. Thompson, 1971)
5. *En el camino* (Jack Kerouac, 1957)
6. *Goodbye Berlín* (Wolfgang Herrndorf, 2010)
7. *Carreteras secundarias* (I. Martínez de Pisón, 1996)
8. *Viajes con Charley* (John Steinbeck, 1962)
9. *Volga Volga* (Miljenko Jergovic, 2009)
10. *Carol* (Patricia Highsmith, 1952)



📺 Series

1. 'Kung Fu' (1972-1975)
2. 'The Walking Dead' (2010-)
3. 'El coche fantástico' (1986-1986)
4. 'Alerta Cobra' (1996-)
5. 'El Equipo A' (1983-1987)
6. 'Los Dukes de Hazzard' (1979-1985)
7. 'Starsky y Hutch' (1975-1979)
8. 'Fuga en Dannemora' (2018-)
9. 'Breaking Bad' (2008-2013)
10. 'Transporter: The Series' (2012-2014)



🚗 Rutas/carreteras

1. Ruta 66 (Estados Unidos)
2. Camino de Santiago (España, Francia)
3. Sheikh Zayed road (Emiratos Árabes Unidos)
4. Paso del Stelvio (Italia)
5. Transfagarasan (Rumanía)
6. Trollstigen (Noruega)
7. Túnel de Guoliang (China)
8. Overseas Highway (Estados Unidos)
9. Puente de Storseisundet (Noruega)
10. Ruta 40 (Argentina)

🛢️✂️ abadesareas.com

Abades Puerta de Andalucía (A4)

En el P.N. de Despeñaperros.

Abades Bailén (A4)

Cruce de caminos.

Abades La Roda (A92)

En el centro neurálgico de Andalucía.

Abades Loja (A92)

Donde empezó todo.

Abades Guadix (A92)

Intermedio hacia Almería y Levante.

Abades Pedro Abad (A4)

Camino de Madrid.

Abades Mérida (A5)

En la Ruta de la Plata.

Abades Lodaes (A2)

En la provincia de Soria.

Abades Sierra de Espuña (A7)

Un alto en el Levante español.



Un alto en Murcia

Los viajeros que se desplazan por carretera por el Levante español, ya sea hacia Andalucía o hacia el noroeste, tienen un nuevo lugar donde reponer fuerzas y seguir disfrutando de su viaje. Grupo Abades ha invertido 1,8 millones de euros en la Región de Murcia para ofrecer las mayores comodidades de sus famosos 'aeropuertos' de carretera, una nueva y flamante área de servicio en la autovía del Mediterráneo (A7).

En el punto kilométrico 606 de esta emblemática arteria se encuentra Abades Sierra Espuña (Sur en sentido Andalucía, y Norte en sentido Comu-

nidad Valenciana). En el área de servicio que se encuentra camino de Andalucía esperan servicios de restauración de la enseña internacional Burger King (Autoking incluido), el primero de una serie de desarrollos por Abades Áreas.

Con 150 plazas de aparcamiento para autobuses y vehículos particulares, el viajero en ruta puede aprovechar la oportunidad para hacer un descanso y deleitarse con una cocina mediterránea en vivo, zonas de descanso en el exterior, amplios aseos o red wifi. Para velar por el confort de los viajeros, una plantilla de 55 trabajadores.



UNA AMPLIA RED DE ÁREAS DE SERVICIOS

Abades Sierra Espuña se une a una amplia red de áreas de servicios extendida por las principales vías de comunicación españolas. Son negocios que han revolucionado el concepto de descanso en ruta ofreciendo al viajero más servicio, más calidad, más garantías y más confianza. Están diseñadas como un completo complejo donde el viajero pueda tener acceso a todo tipo de servicios. A la habitual oferta gastronómica se unen tiendas, puntos de información turística, rincones temáticos, galería comercial, gasolineras y hoteles.

Cafetería, cocina en vivo con sabores mediterráneos, Burger King... En definitiva, servicios con altos estándares de calidad



Cardioprotección

Un compromiso en tránsito y en destino

Lo dice la Ley, y ante todo lo dice el sentido común. Desde 2017, los espacios con alta afluencia de público deben contar en sus instalaciones con Desfibriladores Externos Automáticos (DEA) para poder responder a una emergencia. Desde centros deportivos a parques, aeropuertos o centros comerciales. Las ciudades se están cardioprotegiendo.

Sensible a esta problemática, Grupo Abades ha dado el paso para disponer de este equipamiento en sus diferentes establecimientos, sea en áreas de servicio o en hoteles. En tránsito y en destino. La salud es siempre lo primero.

Se precisa aparatos y también la formación adecuada para utilizarlos. Abades está escribiendo también esta historia junto a su proveedor cardiosaludable Meduba.

Y no queda ahí. Entre las diferentes iniciativas de Responsabilidad Social Corporativa, con las que Grupo Abades devuelve a la sociedad la extraordinaria acogida que recibe de los viaje-

ros, la compañía ha hecho una apuesta decidida por respaldar la actividad de SOS Cardiosport, un grupo de profesionales de la salud que además son deportistas de elite y que acuden a las competiciones con el equipamiento (y el conocimiento) que

se requiere para atender a los deportistas en esas situaciones donde la rapidez de la asistencia puede determinar la diferencia entre la vida o la muerte y también las posibles secuelas.

Un conjunto de médicos, enfermeros, TES junto a licenciados en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, bomberos y profesionales de gran capacidad física que están cualificados para uso del DESA y los primeros auxilios, capacitados para prevenir la muerte súbita del deportista en competición o minimizar el impacto en emergencias ante pruebas de alta exigencia física.

En 2017, SOS Cardiosport asistió a 49 pruebas deportivas gracias al apoyo de Abades, llevando al ámbito deportivo la conciencia por la cardioprotección en su actividad diaria.



Aquel dispositivo médico electrónico portátil, dotado de electrodos destinados a generar y aplicar pulsos intensivos que puede descargar una corriente al corazón a través del tórax, para que esta detenga la fibrilación ventricular y permita que el corazón vuelva a un ritmo normal saliendo del paro, que garantice el ritmo cardiaco viable del paciente.

Seguimos ofreciendo

el sabor de **siempre**,
adaptándonos a las
necesidades de **hoy**

Mondat

Siempre de hoy



ELABORADOS EN HORNO DE SOLERA

UNA GRAN VARIEDAD DE PANES

ESPECÍFICA PARA TÍ

Descubre más en www.mondat.com



Glosario

Karategi es el uniforme de práctica (chaqueta, pantalones y cinturón).

Obi es el cinturón, que en los grados de nivel inferior e intermedio se llama **Kyu** y de nivel superior, **Dan**.

Sensei es el término japonés con el que se designa al maestro. Con **Shihan** se refieren a los maestros en un estilo concreto.

Rei son los saludos rituales.

Tatami es la estera para el combate.

空手道

El *karatedo*, o «el camino de la mano vacía», es un arte marcial japonés centenario. Con toda la espiritualidad, el misticismo y la filosofía que se atribuye a la defensa personal oriental: taekwondo, judo, kendo, aikido... Y quizá el más practicado de todos ellos. Tanto que se convertirá en disciplina olímpica en Tokio 2020.

Todo comenzó en las islas Ryu Kyu, que hoy en día pertenecen a Japón (la actual Okinawa), allá por el siglo XVI. Por entonces se compilaron algunos estilos de artes marciales chinas y de otros lugares del sudeste asiático.

Al contrario que otras artes marciales, el kárate moderno permite golpear al adversario, y no simplemente usar su fuerza en su contra. De hecho, el combate consiste básicamente en el empleo de golpes de puño, bloqueos, patadas y golpes de mano abierta, así como barridos, lanzamientos, derribos, algunas luxaciones articulares, golpes a puntos vulnerables y a puntos nerviosos.

El resultado es un deporte ceremonioso en los prolegómenos y espectacular en acción. Una gran aportación al Olimpismo. Por los valores que transmite, un deporte en el que se inician millones de niños cada año. Y un auténtico icono cultural ihasta en Occidente! Se estima que 100 millones de personas practican kárate en todo el mundo.





Teresa Ramiro
«El kárate me proporciona perseverancia y autocontrol»

Una karateca en el departamento de Recursos Humanos de **Grupo Abades**

Para Teresa Ramiro lo importante es «practicar una disciplina que te transmita valores tan importantes como la perseverancia y el autocontrol», y el kárate es la disciplina deportiva que a Teresa le proporciona esas cualidades; incluidas unas habilidades físicas extraordinarias.

María Teresa Ramiro Gámiz, de 26 años, graduada en Relaciones Laborales y Recursos Humanos y Máster en Asesoría Laboral y Gestión de Recursos Humanos, compagina su trabajo en el departamento de Recursos Humanos de Grupo Abades con su temprana afición por el kárate. «Lo llevo practicando desde los 7 años», puntualiza.

Persona reservada pero muy activa tanto en su vida personal como profesional, no considera el kárate un deporte agresivo, «es más bien un entrenamiento intenso en el que trabajas la coordinación, agilidad, equilibrio, velocidad, respiración y un sinnúmero de aptitudes», comenta.

Tras numerosas exhibiciones y pruebas en campeonatos locales y provinciales, Ramiro alcanzó el cinturón negro 1^{er} DAN en 2012. Cuatro años después consiguió el cinturón negro 2^o DAN y se marca como objetivo «conseguir a corto plazo el 3^{er} DAN, al que tendré que dedicar bastante esfuerzo y constancia».

Es un momento idílico el que vive el kárate español a nivel europeo en opinión de nuestra karateca: «Somos uno de los países más competitivos con numerosos deportistas de muy alto nivel tanto en la modalidad femenina como masculina».

Entre sus karatecas favoritos destacan: «Sandra Sánchez, cinco veces campeona de Europa y campeona del mundo en 2018 en categoría de kata, y Damián Quintero, campeón de Europa en diez ocasiones, siendo actualmente el mejor karateca de la historia en su modalidad de katas».

Lo mejor de todo para Teresa es la cantera: «Viene fuerte ya que se prepara para los Juegos Olímpicos de Tokio de 2020, primer año en la historia en que el kárate será deporte olímpico».

En el departamento de Recursos Humanos de Grupo Abades, a Teresa Ramiro las aptitudes que le proporciona el kárate se traducen en autoestima, seguridad, concentración y el respeto hacia los demás; le ayudan a competir en su disciplina deportiva favorita y «a ver la vida con otros ojos».

Los populares cocineros, Sergio y Javier Torres ('Torres en la cocina', TVE 1) rodaron recientemente varios programas de televisión en nuestro restaurante Abades Triana. Quedaron gratamente sorprendidos por la profesionalidad y calidad del servicio y la oferta gastronómica. En un descanso de la grabación atendieron amablemente a nuestras preguntas.

Abades Magazine: La importancia de la abuela Catalina.

Hermanos Torres: Muchísima. Nos inculcó desde muy niños su amor por la cocina y nos hizo partícipe de sus fogones, donde nos sentaba para que la ayudásemos a pelar unos guisantes o a dar vueltas a un guiso. En fin, que crecimos entre esos olores a guisos caseros y acompañándola muchas veces al mercado. Así que con apenas ocho años les dijimos a nuestros padres que queríamos ser cocineros.

AM: Raimundo Amador intervino el programa grabado en Abades Triana. ¿Fusión en la cocina y en la música?

HT: Para nosotros cocina y música van de la mano, y especialmente si estamos cocinando en casa. Nos encanta escuchar música y abrirnos un vitino mientras cocinamos y disfrutamos de la música y de la cocina, luego son dos artes que combinan muy bien. Y de Raimundo Amador, que es un lujo tenerle con nosotros en 'Torres en la cocina', ha puesto fondo musical en muchos momentos de nuestra vida, y además es un auténtico genio con la guitarra. Así que ¿qué más se puede pedir?

AM: La cocina ¿es la excusa para la charla?

HT: Nosotros decimos en todos los programas que «siempre hay un buen motivo para cocinar» y lo decimos porque estamos convencidos de que la cocina une, crea momentos especiales con la familia, los amigos, donde se comparte no sólo una buena comida, sino también buenas tertulias, momentos divertidos, además de relajarte y conseguir que estéis sanamente alimentados. Para nosotros desde siempre en casa ha habido dos fiestas, la comida y la cena, donde nos reuníamos todos en torno a la mesa, y seguimos haciéndolo.

AM: En poco tiempo sale a la luz un nuevo libro. ¿Qué criterio se sigue para elegir recetas?

HM: Realmente es difícil porque ya llevamos más de 1.500 recetas en más de 600 programas emitidos, y escoger entre tantas nos cuesta, pero tratamos que sean variadas, accesibles y sorprendan.

AM: ¿Los chef sois los nuevos líderes de opinión?

HT: No lo creo, pero lo que sí creo es que se está consiguiendo la democratización de la cocina. Todo el mundo tiene acceso a ella y es algo que nos en-

canta, por todo lo positivo que implica; más información sobre lo que comemos, luego mejor alimentados estaremos, y todos los beneficios que eso conlleva. Además de lo que hablamos antes, que no deja de ser un placer que no debemos evitar.

AM: Un día de rodaje del programa.

HT: Son días muy completos. A las 8.00 estamos ya en plató repasando recetas, hablando con el equipo y terminamos tarde, pero con tiempo suficiente para acercarnos al restaurante Cocina Hermanos Torres que recientemente hemos abierto en Barcelona y terminar el día con la familia.

AM: El trato directo con la gente.

HT: Nos gusta mucho. Hasta la fecha todo ha sido positivo, la gente nos agradece lo que hacemos en 'Torres en la cocina' y nos tratan como alguien que cada día entra en sus casas. Muy cordial y gratificante.



DE PERFIL

'Torres en la cocina' es un programa divulgativo sobre la gastronomía en el que los chefs Sergio y Javier Torres confeccionan recetas basadas en productos de temporada. El programa va dirigido a todos los públicos.

Actualmente 'Torres en la cocina' se emite por la mañana en La 1 de TVE.

Sergio y Javier Torres son barceloneses nacidos en 1970. Su pasión por la cocina les vino desde muy pequeños y su abuela Catalina fue uno de sus referentes.

El tratamiento de los productos que sirven de ingredientes en sus platos, la temporalidad y proximidad al restaurante de los mismos y su amplia formación son algunos de los secretos de su éxito.

En la edición de 2018 de la Guía Michelin, su restaurante de Barcelona Dos cielos ha conseguido dos estrellas.



Torres en la Cocina

«En casa siempre hubo dos fiestas: la comida y la cena»

AM: ¿Somos lo que comemos?

HT: Totalmente. La gasolina que le das al cuerpo hoy es lo que tendrás mañana, cuanto más sano nos alimentemos mejor calidad de vida tendremos, y eso no va reñido con el sabor y disfrutar a tope.

AM: Los productos de proximidad, ¿son sinónimo de buena cocina?

HT: Nosotros defendemos los productos de temporada, y si son de proximidad mejor aún. Es cuando más ricos están y más económicos, y además

contribuimos a cuidar al medio ambiente. Y somos defensores de todos esos productores que consiguen que tengamos esos grandes productos de temporada, ellos son realmente los protagonistas.

AM: ¿Sois «Dos Cielos»?

HT: Así nos llamaba nuestra abuela Catalina, y aunque de niños éramos un poco trastos, sí podemos decir que somos buena gente.

AM: ¿Qué hay de vuestra relación con Brasil?

HT: Tuvimos un restaurante en San Paulo y en Rio de Janeiro, se llamaba Ñ. Y pasamos unos años allí, donde aprendimos a acercar nuestra cultura gastronómica combinando sus productos brasileños. Algo que seguimos haciendo con otras culturas.

AM: ¿Cómo se aconseja a una línea aérea?

HT: Tratando de adaptar sus necesidades sin perder sabor y calidad.

AM: «Cocina sencilla pero con gran personalidad», ¿es el secreto de vuestro éxito?

HT: Bueno, si hablamos de la cocina que hacemos en 'Torres en la cocina', tratamos de hacer alta cocina al alcance de todos a través de buenos productos y aplicando mucha técnica, e intentando hacerlo sencillo para que todo el mundo que quiera pueda animarse a cocinar con nosotros. Si hablamos de nuestros restaurantes, eso sí es alta cocina como tal, llena de nuestros recuerdos y vivencias adaptadas a una cocina más actual, donde el producto y el productor sigue siendo los protagonistas.

AM: ¿Alguna experiencia con Grupo Abades, una de las referencias de la hostelería de Andalucía?

HT: No, pero habiendo conocido el restaurante Abades Triana, con este magnífico emplazamiento, nos encantará poder tener la oportunidad de experimentar.



Sugerencias gastronómicas para compartir



De autor

La creatividad volcada en el plato. Qué volcada, colocada con todo mimo después de una cuidada elaboración

La cocina está repleta de sensaciones que siempre quieres vivir de nuevo y que estás deseando ampliar. A los sabores, los aromas, las texturas, las presentaciones... Una fiesta para los sentidos a la que en ocasiones se une un placer más: el descubrimiento. Y a este, aún otro: compartirlo con los demás. Un nuevo restaurante, un plato sorprendente, un chef que no conocías y te cautivó; ser el primero en introducir una novedad gastronómica en tu círculo de amistades eleva tu estatus social, para qué negarlo. Y aquí venimos para que no sólo disfrutes de la buena cocina, sino para que lo haga todo tu entorno gracias a ti.

El buen hacer y la imaginación del chef Chechu González, por ejemplo, ha sido decisivo para que María de la O se haya consolidado en poco tiempo como una de las referencias más innovadoras de la Granada que se echa a la calle (que viene a ser toda). Una auténtica revolución. Puedes comprobarlo con algunas de las propuestas que González propone para los *foodies* ávidos de nuevas experiencias.

Prueba con las Kokotxas de bacalao con su pilpil, piparra y yema curada al azafrán, con el Darné de trucha, jugo de jamón, fideos de boletus, rábano y cebolleta, o con el Cochinillo en caldereta de mole, hummus de mostaza y habas de soja, este bastante original. De hecho, si lo que te apetece es un cochinillo de forma tradicional, este NO es tu plato, con esos lingotes de cochinillo que van sobre una salsa de mole y un hummus de mosta-

za, pensado para comer con cuchara, como si de una caldereta se tratase. Además, nos encontramos ante un plato muy contundente y con muchos picos de sabor.

De forma similar viene aconteciendo en Abades Triana, donde el chef Elías del Toro elabora deliciosos platos con sabores tradicionales andaluces mezclados con un toque de innovación. Para comenzar podemos encontrar entrantes como el Carpaccio de Bresola con chirivías asadas, mousse de rúcula, aceite de trufado y parmesano o el Macerado de atún de almadraba.

Seguimos con platos del mar como el Bacalao en tempura o el Bogavante sobre suquet. Y platos de la tierra como el Steak tartar de solomillo de retinto en directo, el Lingote de cochinillo con jengibre, manzana y piña, entre otros. Además del exquisito caviar.

Para terminar la velada con un sabor dulce, la carta propone una variedad de postres caseros, una auténtica delicia para el paladar, como el Volcán de sabores de chocolate y trufa o la Crema quemada al Romeo y Williams.

En este caso, el restaurante cuenta además con una ubicación privilegiada en pleno centro de Sevilla y unas impresionantes vistas, invita a desconectar y disfrutar de la compañía junto con una deliciosa comida. María de la O ha irrumpido con una nueva y refrescante atmósfera. ¿Cómo no vas a querer recomendar algo así? ¿Y cómo no vas a disfrutar haciéndolo?



mucho gusto



Kokotxas de bacalao con su pilpil, piparra y yema curada al azafrán. Kokotxas en tempura sobre un pilpil elaborado con su propio colágeno y una yema de huevo curada y aromatizada con hebras de azafrán. Un plato muy succulento.



Darné de trucha, jugo de jamón, fideos de boletus, rábano y cebolleta. Lomo de trucha, con la salsa elaborada a partir de un caldo de jamón ibérico, unos fideos de boletus frescos y para dar un toque refrescante, rábano y cebolleta en crudo.



Cochinillo en caldereta de mole, hummus de mostaza y habas de soja. Pequeños lingotes de cochinillo que van sobre una salsa de mole y un hummus de mostaza.

buena vista

Nadie te ofrece una visión de Sevilla como la de Abades Triana, mirando cara a cara a la Sevilla más universal. La estampa de la Torre del Oro en el Paseo de Colón, con la Giralda y la Catedral asomando en el horizonte, con tan sólo un río de cultura milenaria como frontera. Y en parte suspendido sobre él.

A este lado del mirador, lo que vemos también es capaz de cautivarnos. Sí, la cocina es un espectáculo para la vista. Si vas a recomendar un lugar en Sevilla, este te entra por el ojo.

De ingenio, de innovación, de saber hacer y de materia prima, en Abades Triana andan bien despachados. Estamos ante ese restaurante que lo tiene todo para convertirse en el ojito derecho de los amantes de la buena mesa.



Para una cita, un aniversario, algo que celebrar, empezando por celebrar el amor, la amistad o la vida. Los platos que vas a querer dar a conocer a todo el mundo porque tú los encontraste primero


Nota de cata

Año: 2017

Región: V.T. de Cádiz

D.O.: Vinos de la Tierra de Cádiz

Variedades:

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tintilla de Rota

Barrica: 8 meses

Contenido en alcohol: 15°

Momento óptimo de consumo: 2019/2020

Descripción:

vino de exquisita complejidad y equilibrio, que marcan la singularidad del terroir



Año: 2017

Región: V.T. de Cádiz

D.O.: Vinos de la Tierra de Cádiz

Variedades:

100% Chardonnay

Barrica: 4 meses con lías finas

Contenido en alcohol: 14°

Momento óptimo de consumo: 2019

Descripción:

vino de exquisita complejidad, sutileza y finura, que le da personalidad propia

Terra Nullius

Un gran vino con una gran historia

Vinos de Terruño, una nueva iniciativa de Grupo Viñafiel, comienza su andadura con el lanzamiento de su nueva gama de vinos Terra Nullius que comenzaron a comercializarse en mayo.

Terra Nullius es un nuevo vino de la Tierra de Cádiz, fruto de las viñas situadas en los terrenos que en su día fueron la frontera entre los reinos musulmán y cristiano. Lo dice su nombre: Terra Nullius, Tierra de Nadie.

Estos vinos cargados de historia se producen en colaboración con la prestigiosa bodega gaditana Huerta de Albalá, ubicada en Arcos de la Frontera, siendo allí donde se encuentran las tierras que aportan la personalidad y el sabor que caracteriza a este nuevo vino gaditano.

Terra Nullius Tinto, vino con una buena entrada en boca, que hace que sea amplio y tenga una exquisita complejidad, una de las notas más importantes es lo bien que marca la singularidad del terreno que marca la singularidad del terroir del que procede, siendo las variedades de uva Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tintilla de Rota.

Por su parte, Terra Nullius Blanco se presenta como un vino donde marca el carácter salino del terreno y una clamosidad en boca, destacando las notas de frutas tropicales de la variedad Chardonnay que procede de extremada sutileza, elegante y sedoso. Damos la bienvenida a esta nueva marca que seguro que cautivará a los amantes del vino por su origen, cuidada elaboración y mejor sabor.

No te conformes con lo bueno.
Pide siempre lo mejor.



GRUPO

VIÑAFIEL

VIÑAFIEL SEVILLA

P. I. Los Llanos

C/Castilla la Mancha, Parc.153-154

41909 Salteras - Sevilla

Tfno: 955.998.296

VIÑAFIEL CÁDIZ

P.I. El Portal - C/ Sudáfrica, 132

Complejo M^a Eugenia, Nave 4

11408 Jerez de la Frontera, Cádiz

Tfno: 956.353.171

VIÑAFIEL HUELVA

Parque empresarial Molino de Viento

C/Viento de Poniente, Nave 11A

21620 Trigueros, Huelva

Tfno: 959.307.817

VINOBLE MÁLAGA

C/ Pepita Barrientos, N°7

Planta3^a - Módulo 313 -

Edificio Galia Litoral - 29004 , Málaga

Tfno: 952.917.942

María de la O

Elige tenerlo todo



Restaurante. Gastrobar. Terraza Chill-Out. Hay un lugar en Granada, a un paso del centro de la ciudad, donde los inconformistas, los hedonistas y los amantes del vino encuentran lo que buscan. Un palacete del siglo XIX decorado con gusto exquisito, más un moderno edificio de cristal anexo, diáfano y luminoso, una cocina con personalidad propia y un servicio a la altura de las mejores ocasiones. Con razón María de la O se ha convertido en la última revolución en Granada.



Un palacete del siglo XIX con restaurante a la carta, gastrobar, terraza chill out, salas privadas para reuniones, edificio acristalado para eventos y parking privado.

D Carretera de la Sierra, 13 (junto a paseo de la Bomba)

T 958 21 60 69

W mariadelaogranada.com



El restaurante María de la O empieza a atraparte con su atmósfera actual y cosmopolita. En la carretera de la Sierra, ocupando un palacete del siglo XIX, lo que espera encontrarse es un entorno clásico, conservador. Y sin embargo, el mobiliario, la exuberante vegetación de interior, los materiales, las tonalidades, todo hace pensar que se está en uno de los restaurantes más vanguardistas de cualquier capital del mundo.

Una cava de vinos acristalada y retroiluminada en ambas caras te da la bienvenida en el hall de entrada, enmarcada en una arcada original de ladrillo. Ya lo tienes claro: es tu refugio. Y enseguida quieres saber más.

Entonces agarras la carta de platos. Tallarines de sepia, Albóndigas de rabo de toro con chocolate... Hay algo que te remueve en el asiento. Exacto, ya eres presa de tu curiosidad. Aunque una cosa sí ha quedado clara: te toca disfrutar de la buena mesa.

Restaurante Gastronomía con criterio

Gastrobar

Elegancia y lujo como eje

La zona de gastrobar de María de la O tiene un papel emblemático y se puede convertir en un espacio versátil. Es el eje central de todo el edificio. Toda la decoración del gastrobar ha sido elegida minuciosamente para conseguir un ambiente relajado, elegante y lujoso.

Aquí continúa la línea de «gastronomía con criterio» del chef Chechu González: productos cercanos para mayor calidad, otros más lejanos para sorprender, reunidos en auténticos mosaicos muy elaborados. Esa trabajada cocción de cada uno de ellos, combinando técnicas tradicionales y las más novedosas, es una de las claves de María de la O como el espacio gastronómico más innovador.

«No me encasillo en ningún tipo de cocina ya que creo que sólo hay dos tipos: la buena y la mala. Yo intento hacer siempre la buena. Mis platos se basan en productos y técnicas de aquí y de allá, nacionales e internacionales, siempre con una palabra que es denominador común en todas mis elaboraciones: criterio», explica Chechu González.



Finalmente, la terraza chill out es el lugar ideal para evadirse, para romper el hielo con sus cócteles y para disfrutar en compañía de una gran variedad de aperitivos en la zona de copas. Puede ser el gran final a una estupenda velada, el momento en el que extender una experiencia gastronómica completa; o puede ser un prometedor comienzo, una copa vespertina con amigos o un cóctel que haga de aperitivo a todo un universo culinario que se abre ante ti. En uno o en otro caso, la desconexión está asegurada.

Situado en uno de los espacios urbanísticos más hermosos de Granada, los paseos del Salón y de la Bomba, y con un fácil acceso desde la Alhambra o el Palacio de Congresos, el restaurante, gastrobar y terraza María de la O es un lugar ideal –itres en uno!– para disfrutar de la gastronomía y para confiarle cualquier tipo de evento o celebración que haya de perdurar en el recuerdo. Elige tenerlo todo en Granada.

Terraza

Chill-Out

La gran evasión

Y además, eventos

La versatilidad

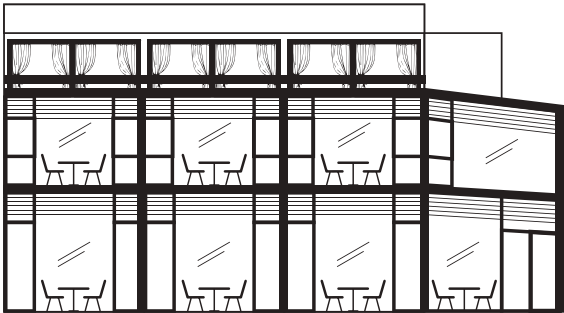
				
	Gala	Teatro	Escuela	Cocktail
Sala Candela	40	35	24	40
Sala Agua	12	18	12	20



				
	Gala	Teatro	Escuela	Cocktail
Sala Planta 0	230	240	170	260
Sala Planta 1	200	220	150	240
Sala Planta 2	100	130	100	150

El **edificio principal** es un palacete del siglo XIX que ha sido totalmente reformado añadiendo en su interior una cuidada decoración que no deja indiferente. Dos plantas más sótano para albergar el gastrobar, el restaurante a la carta y dos salas privadas en la planta superior, con capacidad para 40 y 20 comensales. Cada una de ellas tiene decoración y personalidad propia, y están destinadas a acoger eventos pequeños pero muy exclusivos.

Junto al palacete se encuentra un moderno **edificio acristalado** que ha sido especialmente concebido para eventos. Con un diseño moderno, grandes cristalerías y mucha luz natural, el edificio destinado a eventos está dividido en tres plantas y cuenta con 783 metros cuadrados llenos de posibilidades. Además de zona exterior ideal para recepciones y copas de bienvenida junto a una terraza en la tercera planta del edificio.



Diferentes terrazas y zonas exteriores componen un lugar único en Granada, ideal para aquellos que eligen tenerlo todo cuando llega la hora de celebrar. Espacio, servicio y sabor para demostrar que la «gastronomía con criterio» también está hecha para grupos. Y que cuando la ofrecen en un entorno especial, de elegancia y vanguardismo envolvente, con la compañía adecuada, aún se paladea mejor.



Celebraciones

Alta emoción en Motril

El afilado paisaje de la costa granadina bajo la luz inconfundible del Mediterráneo es el escenario de altura para un momento imborrable, un evento de alta emoción. Tu gran día. Tu gran noche.



Sí, quiero
que sea en
Mirador Playa
Granada

Una boda es un momento único en el que todo tiene que salir perfecto y ni aun así es suficiente. A la decoración, la gastronomía y el servicio sin mácula, que es lo que se exige a un día así, le falta algo sin ese pellizco, esa atmósfera, ese ambiente especial que lo convierte en un recuerdo imborrable. ¿O acaso extraña que exista tal variedad de escenarios, en el campo, en la ciudad, en la montaña o en la playa? Se busca el marco ideal.

Lo mismo sucede con un congreso, con una cena de gala, con una presentación, con una celebración de cualquier tipo. El primer mandamiento es que todo se desarrolle con fluidez, partiendo de la más alta profesionalidad, pero lo que acaba distinguiendo un gran evento de un evento inolvidable es ese conjunto que se multiplica cuando ocurre en un entorno mágico. ¿Cuántos organizadores de eventos pueden asegurar algo así?



D Rector Lorenzo Morillas Cuevas, 54. Playa Granada, Motril

T 958 620 665

E reservas@miradorplaya-granada.com

W miradorplayagranada.com



Mirador Playa Granada

Por todo lo alto

Ubicado en uno de los emplazamientos más espectaculares del litoral granadino, este restaurante y centro de reuniones se asoma al Mediterráneo para emocionar con todos sus matices. Salón

acristalado, restaurante con vistas al mar, terrazas y zonas chill out decorados con temática marina y totalmente integrados en el entorno para emocionar a los invitados. Ese día también es para ellos.

**Mediterráneo por su sabor,
vistas y espíritu en su salón
acristalado y sus terrazas**



900 pax

Cocktail
Salón + Terraza



Deja de *trollear*, no tienes nada que hacer contra el huracán Rosalía. Ni apropiacionismo, ni aparato de la industria, ni nada que se te ocurra para desdeñar la irrupción más fulgurante de la música española en mucho tiempo. Más allá de estilos, de letras, de arreglos, de vestuario y de coreografías, la cantante catalana es un fenómeno generacional. Y te ha pasado por encima.

Natural de San Esteban de Sasroviras, en el Bajo Llobregat, Rosalía ya ha hecho historia en los

Grammy Latinos con el mayor número de premios por un único trabajo, los dos (de cinco nominaciones) que se llevó con *Malamente*.

Entre 2016 y 2017 lanzó *Los Angeles*, primer golpe en la mesa. En 2018, el muy conceptual *El mal querer*, donde se nota la mano de El Guincho en la coproducción. Estrena en YouTube, fusiona todo lo fusionable, convierte en oro lo que toca y ha conseguido que el trap sea *mainstream*. Esto es otra edad.



Novedades



19 de abril

RYAN ADAMS
BIG COLORS

El cantante y compositor de Jacksonville ha anunciado tres discos para 2019, como ya hizo en 2005. Este es el primero de ellos.



26 de abril

THE CRANBERRIES
IN THE END

Este es el álbum que la banda estaba preparando cuando sobrevino la pérdida de Dolores O'Riordan.



15 de marzo

CAMELA
REBOBINANDO

El disco de los 25 años de Camela en la música incluye una nueva versión del clásico *Cuando zarpa el amor* con Juan Magan.

Cada verano lo mismo. Cómo les gusta romper cosas y enseñarlo en pantalla gigante. Desde siempre, el cine de catástrofes ha sido una garantía para llevar público a las salas con su fórmula infalible de efectos especiales y subwoofers. Los que asistimos con morbo a ver cómo una nave espacial hacía volar por los aires la Casa Blanca o cómo una ola gigante se tragaba una ciudad, ahora disfrutamos con las peripecias de los superhéroes, llenas de acción, una pizca de suspense y también algo de humor. La cosecha 2019 ha arrancado con buenos ejemplares de clásicos como Spider-Man, X-Men y Los Vengadores. ¿Hay villanos para tantos salvadores del mundo? Lo que sí hay es público. Comprobado.



4 de octubre

JOKER

TODD PHILLIPS
Uno de los malos del cine más inquietantes es interpretado por Joaquin Phoenix, nada menos. ¿No dan escalofríos?

Quién te salvará este año

Estrenos



15 de agosto

ÉRASE UNA VEZ EN... HOLLYWOOD

QUENTIN TARANTINO
El ocaso de la época dorada de Hollywood en thriller con DiCaprio y Brad Pitt. ¡Y Tarantino!



27 de septiembre

MIENTRAS DURE LA GUERRA

ALEJANDRO AMENÁBAR
«Venceréis pero no convenceréis». Miguel de Unamuno en la Guerra Civil Española.



18 de octubre

MALÉFICA: MAESTRA DEL MAL

JOACHIM RØNNING
Angelina Jolie vuelve a encarnar a la villana más famosa de Disney.

**THE NASA
ARCHIVES:
60 YEARS IN
SPACE**

P. BIZONY, A.
CHAIKIN, R.
LAUNIUS
Ed. Taschen.
Tapa dura con
cuaderno, 33
x 33 cm, 468
páginas
PVP: 100 euros

**PROBLEMAS
DE IDENTIDAD**

CARLOS
ZANÓN
Ed. Planeta.
Tapa dura con
sobrecubierta,
15 x 23 cm, 352
páginas
PVP: 20 euros

SEROTONINA

MICHEL
HOUELLEBECQ
Ed. Anagrama.
Tapa blanda, 16
x 24 cm, 288
páginas
PVP: 19,90
euros

LLUVIA FINA

LUIS LANDERO
Ed. Tusquets.
Tapa blanda,
14,8 x 22,5 cm,
272 páginas
PVP: 19 euros

**LA ISLA DE
LOS CONEJOS**

ELVIRA
NAVARRO
Ed. Random
House. Tapa
blanda, 13,9
x 23 cm, 160
páginas
PVP: 17,90
euros

Marcapauta

No hace falta que sea Nochevieja en Reikiavik. Ni tarde de verano mirando al mar en Motril. Un libro siempre es buen compañero. En el autobús, en el avión, en el metro, en casa y donde se encarte. No te faltan temas, ni autores, para quedar atrapado entre sus páginas.

La conquista del espacio, el legado de los clásicos, el regreso del *enfant terrible*, relatos perturbadores, las esperadas entregas que marcarán el panorama editorial durante todo el año. Aquí van algunas recomendaciones por las que empezar a tomarle la lección a 2019.

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. Alc. 7,2% vol.

¿Qué quieres sentir?



PARAR MÁS. SENTIR MÁS.

CERVEZAS ALHAMBRA

**APPLE
HOMEPOD**

Asistente: Siri
Tamaño: 172 x
142 mm
Peso: 2,5 kg
PVP: 349 euros

**GOOGLE
HOME**

Asistente:
Google Assistant
Tamaño: 142,83
x 96,4 mm
Peso: 0,47 kg
PVP: 149 euros

Hogar, conectado hogar

Ya no hay forma de estar solo ni en casa. En este mundo hiperconectado, tu propio hogar te escucha, te obedece, te recomienda, ¿te da compañía? Los altavoces inteligentes se han convertido en pocos meses en un elemento habitual en las viviendas españolas, ahora bien, ¿cuál?

Google, Amazon, Apple y Movistar, cuatro compañías tecnológicas líderes, rivalizan también por atenderte en casa. ¿En cuál vas a confiar para que ponga orden en tu vida a viva voz? Échales un vistazo, dan ganas de tener conversación con todas.

**AMAZON
ECHO**

Asistente:
Alexa
Tamaño: 148 x
88 mm
Peso: 1,04 kg
PVP: 99 euros

**MOVISTAR
HOME**

Asistente: Aura
Tamaño: 212 x
235 x 122 mm
Peso: 1,1 kg
PVP: 79 euros


**SEAT EXS
KICKSCOOTER**

Autonomía:
25 km aprox.
Velocidad máx.:
25 km/h
Recarga:
3,5 h
PVP:
599 euros


**PEUGEOT
E-LEGEND**

Autonomía:
70 km aprox.
Velocidad máx.:
-
Recarga:
-
PVP:
1.399 euros

E-movilidad. La movilidad ha cambiado. Y es para siempre. La sostenibilidad ya no es un extravagante complemento que decides incorporar a tu vehículo, ahora condiciona la decisión. Cada vez existe más conciencia de un transporte no contaminante, pero al mismo tiempo eficiente. No queda tanto para que las gasolineras hagan sitio a puntos de recarga de coches eléctricos, a la vez que cada vez más ciudadanos han buscado una alternativa al margen de los humos y los atascos. Entérate, la e-movilidad está ya entre nosotros. Y la que está en transición, se esmera por ser lo más limpia posible.


**MERCEDES-
BENZ GLE
350 AMG**

Potencia:
258 CV / 190
kW
Velocidad máx.:
226 km/h
PVP: desde
75.299,99 euros

El más listo y limpio de la clase

La reinención del pionero de los SUV de gama alta nos trae una vigorosa figura y un buen puñado de innovaciones. Un motor especialmente limpio con certificación Euro 6 y RDE nivel 2 impulsa un todocaminos inteligente que lleva la experiencia de la conducción al siguiente nivel.



ESPAÑA, EL PAÍS MÁS SALUDABLE DEL MUNDO

El índice Bloomberg Healthiest Countries reúne datos de 169 países extraídos de la Organización Mundial de la Salud, la ONU y el Banco Mundial. En este ranking, España acaba de superar a Italia como el país con mejor balance entre esperanza de vida, tasa de supervivencia a diferentes edades y las causas de muerte.



AQUELLOS PATINETES DE HACE UN SIGLO

Los patinetes eléctricos son la última revolución en las ciudades, tanto que muchos ayuntamientos todavía están investigando cómo regular su uso y proliferación. Sin embargo, en Estados Unidos y en Alemania ya se comercializaban en 1915 los Autoped, uno de los primeros modelos de patinete motorizado de la historia.



EL SOPORTE DEL TAPÓN DEL DEPÓSITO SE HACE VIRAL

¿Qué edad tenías cuando descubriste dónde colocar el tapón del depósito de gasolina? Es maravilloso cuando Internet propaga ese saber popular que casi nadie imaginaba, esas pequeñas cosas como dónde colocar el tapón del depósito mientras estás repostando gasolina. Y ante nuestros ojos se ha abierto un mundo nuevo.

La curiosité



LOS 'MEMES' CON LOS QUE TE RÍES SON COSA SERIA

Circulan por todas partes. Por Instagram, por Facebook, por Twitter. Llegan a tu Whatsapp sin avisar ni pedir permiso. Y nos divierten, da igual el país, da igual la cultura. Los memes son una práctica universal y ahora una wikipedia para estas imágenes, Know Your Meme, se propone explicar el contexto de cada foto que utilizas para hacer reír.



¿CUÁL ES EL EQUIPO DE FÚTBOL MÁS ANTIGUO?

«El fútbol es un deporte donde juegan once contra once desde que se fundó el Sheffield Football Club». Ese podría ser el aforismo correcto tras conocerse que los universitarios Nathaniel Creswick y William Prest fundaron el primer club en 1857. Hoy el Sheffield es semiprofesional y milita en la octava división inglesa.



HAY UN PAÍS EN ÁFRICA DONDE SE PROHÍBE CORRER

Existe una verdadera fiebre mundial por el running, sobre todo por las disciplinas de fondo, donde mandan los africanos. Sin embargo, hay un país en África donde correr está prohibido, la República de Burundi, donde el dictador Pierre Nkurunziza lo prohibió en 2014 para evitar que se conspirara contra él en las carreras. ¿!

¿NECESITAS REPOSTAR?



RED BULL TE DA ALAS. 

Noticias



ABADES

Excelente decisión

www.abades.com



ABADES STONE RACE, LA GRAN CARRERA DE MONTAÑA POR LOJA

Abades Stone Race, el trail que transcurre por buena parte de la Sierra de Loja así como por las calles del propio municipio granadino, celebra una nueva edición el 2 de noviembre de 2019. Una vez más, y ya son seis ediciones, Grupo Abades actúa como patrocinador e impulsor de una de las pruebas deportivas más excitantes del calendario andaluz. ¡Y las inscripciones ya están abiertas!

En la anterior edición, en noviembre de 2018, las inscripciones se agotaron con un mes de antelación en esta prueba que organiza el Club Mala Cara Running junto con el apoyo del Ayuntamiento de Loja y Abades.

Uno de los objetivos fundamentales de la carrera Abades Stone Race es la de potenciar el deporte para todos los públicos, ya que además del Trail profesional de 20 kilómetros se organiza una segunda opción de 11 kilómetros para todos aquellos senderistas y resto de personas que quisieron disfrutar del paisaje haciendo deporte.

En 2018, la competición tuvo además carácter solidario, puesto que la recaudación obtenida se destinó a la Asociación Lojeña de Ayuda al Minusválido (ALODAM).

En 2019, la carrera servirá igualmente como escenario de la Copa Andaluza de Carreras por Montaña y del Campeonato de Andalucía de Carreras por Montaña ONCE.





PREMIO AUTÓNOMO 2018 A FRANCISCO MARTÍN

La Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA) galardonó a Francisco Martín López, fundador del grupo hostelero y hotelero Abades, con el Premio a la Trayectoria Profesional 2018. Los autónomos reconocieron la trayectoria como empresario de Francisco Martín y la transmisión a sus hijos de valores éticos en el modelo de gestión. En un acto celebrado en Madrid, con la presencia del ministro del Interior, Fernando Grande-Marlaska, el fundador de Abades recibió este reconocimiento junto a la Policía Nacional y la Guardia Civil. Mutua Universal, Unión Profesional y el diario económico *Cinco Días*. El premio fue recogido por su hijo Antonio Martín Arjona, director general adjunto del grupo, que leyó unas palabras en su nombre.



MÁS DE TRES DÉCADAS AL FRENTE DEL RESTAURANTE PACO MARTÍN

Juan Carlos López es jefe de sala del restaurante Paco Martín, en Granada, donde sirve unas 73.000 comidas al año. Y así durante los últimos 30. Eso son muchos servicios, muchos más para alguien que confiesa haber llegado a la profesión «por azar» y que se ha curtido día a día gracias a su dedicación y su compromiso con la satisfacción del cliente.

«Soy cercano y me gusta mucho vender mi tierra. Pasan muchos turistas por nuestro salón y me gusta que disfruten de la ciudad desde todos sus ángulos, que prueben nuestra gastronomía como una parte más para vivir la ciudad. Cuando visitas un lugar hay que saber a qué sabe», comenta Juan Carlos al especial *Andalucía Gourmet*, del diario *Ideal*. Un auténtico embajador de Granada.

Firme defensor de la valía profesional de los camareros, con la voluntad de servicio como divisa y gran defensor de la formación de los jóvenes, Juan Carlos López adora recomendar al cliente las sugerencias de temporada y los clásicos granadinos. El visitante de Granada está en buenas manos cuando pasa por la sala del restaurante Paco Martín y el futuro de la profesión, también.



PREMIO AGESPORT A MEJOR EMPRESA PATROCINADORA

Grupo Abades fue reconocida como «mejor empresa patrocinadora del deporte en Andalucía 2018» por la Asociación Andaluza de Gestores del Deporte, AGESPORT. El premio fue entregado a Antonio Martín Arjona, director general del grupo, en el transcurso de una gala celebrada en el Palacio de la Merced de Córdoba.



DISTINCIÓN PARA FERNANDO CORZO

Fernando Corzo, que hasta hace unos meses fue adjunto comercial de la Dirección General de Grupo Abades, fue distinguido por su trayectoria profesional en los Premios Prestigio al Turismo de Granada, en una gala celebrada en el Palacio de los Córdoba. El Ayuntamiento de Granada y la Cámara de Comercio otorgan estos premios.

Premios

RSC



DOCUMENTAL APOYADO POR GRUPO ABADES

El documental de Cruz Roja *La Creatividad al Principio* se estrenó en abril en Granada. Abades financió los materiales y recursos, así como la grabación y producción audiovisual sobre esta iniciativa que apuesta por la creatividad como herramienta para transformar la realidad de niños en situación de vulnerabilidad. En 2018, un total de 31 niños del centro 'El Pinar' de Loja se beneficiaron de esta iniciativa solidaria.



CALENDARIO DE LA SOLIDARIDAD 2019

Abades Triana acogió la presentación del Calendario de la Solidaridad 2019 de Down Sevilla. El calendario se presenta con portadas de música del Proyecto Downstar21, programa en el que participan artistas de la talla de Jarabe de Palo, Antilópez o María Jiménez. Músicos de primera fila juntos por una buena causa y reunidos en Abades Triana.



PATROCINIO DEL GRAN BALLET ROMÁNTICO 'GISELLE' EN GRANADA

Grupo Abades se ha convertido un año más en patrocinador del Festival Internacional de Música y Danza de Granada. Dentro de su colaboración con uno de los certámenes más prestigiosos de España, la contribución de la compañía granadina ha sido determinante para contar con uno de los montajes más sublimes del ballet clásico, el gran ballet romántico *Giselle*. La vinculación de Abades con el Festival de Granada se enmarca en la prolífica actividad del grupo en apoyo de la cultura, siendo además una de las iniciativas más longevas y con mayor continuidad dentro del plan de Responsabilidad Social Corporativa de la empresa.





IX MARCHA SOLIDARIA CONTRA EL CÁNCER

Un año más, Grupo Abades apoyó la Marcha Solidaria contra el Cáncer de Loja, que en 2019 alcanzaba su novena edición. Más de 7.700 atletas solidarios y vecinos de la localidad granadina se reunieron para participar en una prueba organizada en favor de la Asociación Española Contra el Cáncer. Abades incluye su contribución con esta marcha dentro de su área de Responsabilidad Social Corporativa como una oportunidad de promocionar la actividad física y los hábitos de vida saludable, junto a la financiación de organizaciones de carácter social.



CON FADEC, IMPULSANDO EL DEPORTE INCLUSIVO

La Federación Andaluza de Deportes para Ciegos (FADEC) y Grupo Abades firmaron un acuerdo de colaboración para fomentar el deporte inclusivo en Andalucía. Este convenio impulsará actividades deportivas para la inclusión social de las personas ciegas y con discapacidad visual grave; competiciones oficiales, talleres, exposiciones, conferencias, y otras acciones dirigidas a la concienciación.



APOYO AL II TORNEO DE FÚTBOL 7 CIUDAD DE LOJA

Abades patrocinó el torneo de fútbol 7 benjamín y alevín celebrado en mayo en el estadio Medina Lauxa de Loja, con participación del Málaga, Córdoba, Cádiz, Granada, Recreativo de Huelva, UD Almería, Ciudad de Roquetas, Puerto Malagueño y el anfitrión, CD Medina Lauxa. Abades es además el principal patrocinador del club lojeño.



ACUERDO CON DEPORTISTAS ANDALUCES

En abril, la Confederación Andaluza de Federaciones Deportivas (CAFD) y Grupo Abades firmaron en el restaurante Muelle 21 de Sevilla un acuerdo por el que los deportistas andaluces obtienen numerosas ventajas en establecimientos de la compañía, incluyendo descuentos especiales en hoteles, áreas de servicio y restaurantes. El presidente de CAFD, Alfonso Escribano, indicó que «Andalucía cuenta con 62 federaciones, 11.000 clubes y aproximadamente 500.000 deportistas federados» que se van a beneficiar del «apoyo de Grupo Abades», lo que considera «una gran oportunidad» y «un paso más para impulsar el deporte en Andalucía». Por su parte, el director comercial de Abades, Pedro López, situó este convenio en la línea de RSC de la compañía en el deporte.

RSC



MEDALLA DE ANDALUCÍA PARA GRUPO ABADES

Cada año, el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía concede mediante decreto la Medalla de Andalucía a notables personalidades y entidades de la Comunidad Autónoma. Los méritos son expuestos con toda claridad y la región entera los aclama con todo merecimiento cada 28 de febrero, con motivo del Día de Andalucía. En 2018, este título honorífico, el mayor reconocimiento que se otorga a quienes han nacido en esta región, o quienes comparten con ella vínculos especiales, que son acogidos como Hijos Adoptivos, fue otorgado a Grupo Abades en reconocimiento no sólo a la trayectoria empresarial de Francisco Martín López como empresario en el sector hostelero y hotelero, sino también a una filosofía de vida constante por el servicio y trabajo bien hecho que ha sabido transmitir a sus hijos en el modelo de gestión, junto a su mujer Dolores Arjona. Han recibido esta distinción figuras tan sobresalientes como la cantante Rocío Jurado, el bailarín Mario Maya, el guitarrista Paco de Lucía, el futbolista Rafael Gordillo, el cantaor Camarón de la Isla, el actor Antonio Banderas, el periodista Iñaki Gabilondo, o el cantante Alejandro Sanz.



PATROCINIO DE MEDINA LAUXA GIMNASIA

Grupo Abades es patrocinador del Club Medina Lauxa, tanto en su sección de gimnasia rítmica como en la de fútbol. En virtud de esta colaboración, las y los gimnastas pudieron estrenar una nueva equipación de entrenamiento y calentamiento en el IX Torneo Autonómico Ciudad de Loja, algo que los miembros del club agradecieron públicamente.



NUEVA COLABORACIÓN CON JUVELOJA

Juveloja volvió a congregarse un año más a más de 7.500 escolares de toda Andalucía (hasta 61 centros educativos) para ofrecerles actividades deportivas, de ocio y recreativas en Loja. Hasta un total de 77 talleres, atracciones y otras divertidas propuestas que contaron de nuevo con el apoyo de Grupo Abades para hacerlas realidad.



TERCER SÚPER ROSCO SOLIDARIO

En Navidad, Grupo Abades colaboró con Manos Unidas para una acción benéfica, el Súper Rosco de Loja, que cumplía su tercera edición. La compañía lojeña aportó 2.000 rosco que se sirvieron en el Pabellón de Deportes de la localidad al precio de 2 euros, lo que permitió a la ONG recaudar fondos para sus acciones solidarias.

¿ERES UN AUTÉNTICO CARNÍVORO?

Disfruta del placer de la carne en los restaurantes Abades



Tlf. (+34) 91 779 72 00
atcliente@centraldecarnes.com
@centraldecarnesgn

Central de Carnes
ESPECIAL HOSTELERÍA

Catering



EL SABOR DEL COUNTRY EN LA AZUCARERA

En marzo, la Azucarera albergó un evento al más puro estilo tejano para 1.200 ~~cowboys~~ comensales llegados de toda España. Una auténtica fiesta norteamericana que Abades Catering coordinó con el cliente para cuidar hasta el más mínimo detalle de la decoración y 'amenización', incluyendo sombreros, música country, moteros, un toro mecánico y, claro está, la gastronomía del Oeste Americano.



CATERING DE LOS FESTIVALES

La división de catering de Grupo Abades fue la elegida para ofrecer el servicio de restauración en el LXVIII Festival Internacional de Música y Danza de Granada, que reúne algunas de las propuestas escénicas más representativas del repertorio, y también del XVIII Festival Lorca y Granada, donde el flamenco es protagonista. Durante dos meses y medio, Abades se ha encargado del servicio de catering en un escenario tan emblemático como la Alhambra y el Generalife.



CATERING EN TRES GRANDES CONGRESOS MÉDICOS

En mayo, el Palacio de Congresos de Granada acogió los Congresos Nacionales de las Sociedades Españolas de Anatomía Patológica (SEAP-IAP), de Citología (SEC) y de Patología Forense (SEPAF), que lograron reunir a profesionales y empresas relacionadas con el sector con el objetivo de abrirlas a la sociedad.

INAUGURACIÓN DEL CENTRO GALIANI

Abades Triana acogió en abril la inauguración del mayor complejo psicosanitario de España, el Centro Galiani, ubicado en el vecino barrio de Los Remedios. Las nuevas instalaciones cuentan con 1.000 metros cuadrados y requerían de una inauguración a la altura como la que sólo podía proporcionar el restaurante Abades Triana.

ENTREGA DE LA GUBIA DE BRONCE

En vísperas de Cuaresma, Abades entregó junto a la empresa Tour Cofrade la Gubia de Bronce al taller de orfebrería Hermanos Delgado y la Mención Especial a la Fundación Endesa. Cada año, estas distinciones reconocen a personas, instituciones y empresas que trabajan por un mayor lucimiento de la Semana Santa de Sevilla.



EL PRESIDENTE DEL REAL BETIS, EN LA CALLE BETIS

El presidente del Real Betis, Ángel Haro, y el consejero delegado del club heliopolitano, José Miguel López Catalán, visitaron Abades Triana para disfrutar de la exquisita gastronomía del chef Elías del Toro y las excelentes vistas de Sevilla desde (¡exacto!) la calle Betis, en el barrio de Triana. Otra visita ilustre para uno de los restaurantes más populares de la hostelería sevillana por poderosas razones.



MANU SÁNCHEZ TAMBIÉN PARA EN TRIANA

El humorista Manu Sánchez hizo un descanso en su ocupada agenda de espectáculos y monólogos, más su participación diaria en los programas locales de Radio Sevilla - Cadena Ser, para probar los platos más apetitosos del restaurante Abades Triana. El artista, comunicador y empresario natural de Dos Hermanas es una figura sobresaliente de los escenarios andaluces.



MALUMA DISFRUTA DE ABADES TRIANA

El colombiano Maluma es uno de los artistas más seguidos de la actualidad con sus picantes letras ligadas con melodías pop y trap. Un cantante y compositor capaz de llegar escenarios multitudinarios como el Estadio de la Cartuja de Sevilla, oportunidad que no dejó pasar para conocer uno de los restaurantes que causan sensación en Sevilla, Abades Triana, en la calle Betis, a orillas del río Guadalquivir.



ANTONIO OROZCO Y LA BUENA MESA

El cantante Antonio Orozco, avalado por una dilatada carrera musical y, en los últimos años, convertido además en todo un personaje televisivo, aprovechó una de sus visitas a Sevilla para comprobar en primera persona la buena fama del restaurante Abades Triana, un escenario de primera fila para la gastronomía en uno de los entornos más magnéticos de la ciudad.



PALOMA SAN BASILIO, EN NUESTRO RESTAURANTE

Cantante y actriz, historia viva de los escenarios españoles, del cine y de la televisión, Paloma San Basilio sigue en activo y con las mismas inquietudes de siempre. Fuera de los focos, la artista también se deja guiar por su curiosidad y, en términos gastronómicos, en esta ocasión su instinto (y seguro que una buena recomendación) le llevó al restaurante Abades Triana.



LAS CHEERLEADERS DEL GYM VICTORY PARAN EN ABADES

Las cheerleaders del Gym Victory participaron en el concurso Got Talent, que se ha venido emitiendo en Telecinco. Las jóvenes deportistas del Rincón de la Victoria, Málaga, tuvieron que desplazarse hasta Madrid para intervenir en la semifinal del popular concurso de talentos y, durante el viaje, hicieron parada en Abades Áreas para reponer fuerzas.

Nos visitaron...

Próxima apertura



HOTEL EL MIRADOR****: INNOVACIÓN SIN LÍMITES

Hotel El Mirador**** renueva sus instalaciones para convertirse en un cuatro estrellas con una oferta de servicios inmejorable. Situado en Loja, el nuevo El Mirador se levanta sobre el establecimiento que representa el origen de Grupo Abades, y mantiene su posición estratégica en Andalucía: a solo 30 minutos de Granada, 40 minutos de Málaga, a hora y media de Córdoba o 2 horas hasta Sevilla. El hotel cuenta con espacios para todo tipo de eventos tanto interiores como exteriores. Diferentes terrazas con espectaculares vistas a la ciudad de Loja: Terraza Mirador, Terraza Panorámica o Terraza Cielo con ambientes naturales, evocadoras fuentes... Un espacio ideal para organizar presentaciones, un cóctel al aire libre o cenas de gala. También dispone de salones multifuncionales para eventos, con una cuidada decoración con líneas elegantes y actuales que hacen los espacios muy acogedores. Este nuevo hotel de cuatro estrellas reúne 60 habitaciones, incluidas Suite con terraza privada y junior suite, además de habitaciones compartidas para familias. La oferta de Hotel Abades Mirador**** se completa con Restaurante a la carta, Cafetería, Spa, Gimnasio, Discoteca y Parking Privado.

D Avenida de Andalucía, s/n , 18300 Loja (Spain)
T 958 327 200



¡Y otra **nueva apertura** a la vista!

Abades Vía Norte, un hotel de tres estrellas, restaurante y estación de BP abre sus puertas en Miranda de Ebro, en el norte de España. Más información en el próximo número de Abades Magazine.

Descarga tu ABADES Magazine

No te pierdas las mejores recomendaciones para tus próximas escapadas, para tu tiempo libre, para disfrutar de la buena gastronomía. Abades Magazine está a tu disposición también en formato digital visitando nuestra página web:

<http://www.abades.com/abades-magazine/>



SOLUCIONES

para cada necesidad



Rellenos para
bocadillos
y sandwiches



Tapas, raciones,
aperitivos
y platos
preparados



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