

ABADES

MAGAZINE

ESCAPADAS | OCIO | AGENDA | TENDENCIAS | GASTRONOMÍA | EVENTOS

Angels Barceló

Reina de las Ondas

Y además:
En ruta por las
Ciudades Medias

Japón en el oriente
más a mano

Fundación Abades:
nuestro ser y estar

NÚMERO 18 |
EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA



ABADES
Excelente decisión

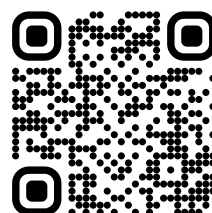
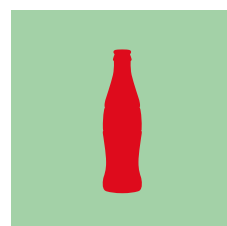
Soy una botella hecha con 100% plástico reciclado*

RECÍCLAME DE NUEVO

*EXCEPTO TAPÓN
Y ETIQUETA

Disfruta esta
botella hecha con
100% plástico
reciclado*

DESCUBRE MÁS



06

Mainstream

Angels Barceló:
Reina de las Ondas

12

En ruta

Ciudades Medias
de España

26

En ruta

Rutas moteras por
Andalucía

32

Panorama

La exquisita cocina
japonesa en Mokuren

54

Grupo

Noticias Abades



Querido lector de Abades Magazine,

Vuelve un nuevo número de *Abades Magazine*, un punto de encuentro de lectores que además son clientes, proveedores y amigos de Grupo Abades. Una cita periódica que es imprescindible y por la que les ofrecemos no sólo las novedades que se han producido en los últimos meses en Abades, sino que también tienen cabida reportajes, entrevistas, noticias e informaciones que intentan abarcar un amplio panorama de nuestra sociedad.

La popular periodista Angels Barceló protagoniza la portada de este número. Una profesional que se ha convertido en referente de la radio española y una declarada enamorada de Andalucía, como comprobarán en la entrevista que nos ha concedido. Barceló se reconoce asidua a nuestro restaurante Abades Triana.

En el terreno empresarial y como constará en las siguientes páginas, Abades sigue apostando por la calidad y la excelencia. Actualmente, además de continuar la implantación de restaurantes Burger King, las áreas de servicio también empiezan a disponer de espacios especializados y de gran popularidad, referentes internacionales en sus sectores como Tim Hortons, la cadena de cafeterías canadienses, o de espacios Popeyes, los restaurantes especializados en pollo frito. Una oferta gastronómica que amplía la ya consolidada en nuestras áreas de servicio.

Nuestro catering sigue superándose y alcanza grandes objetivos, uno de los últimos consistió en la cena para 4.000 comensales que se celebró en la Plaza España de Sevilla, una de las mayores ofrecidas en Andalucía. Para afrontar el reto, Abades Catering puso en marcha un equipo de 800 profesionales de Grupo Abades llegados desde varios puntos de la geografía andaluza, entre los que se encontraban arquitectos, topógrafos, seguridad alimentaria, personal de montaje, cocina, metes y camareros, así como una compleja logística compuesta por una flota de camiones y material de última generación para las dos carpas de cocinas instaladas.

Nuestros hoteles y restaurantes son auténticos hervideros de vida en sus zonas de influencia. Están pensados para que nuestros clientes y sus invitados vivan sensaciones únicas. Nos vamos adaptando a las necesidades que van surgiendo y creando conceptos originales como los restaurantes ABQ, una experiencia que comenzó en Loja y que ya se ha extendido a Sevilla con una gran aceptación.

Un capítulo aparte merece el nacimiento de un proyecto largamente meditado y que, por las circunstancias vividas en estos últimos años, no se pudo materializar. Se trata de la Fundación Abades. El compromiso social, el deporte, la cultura y la formación son los ámbitos por los que ya se conduce la acción de la fundación. Interactuar con el entorno y los problemas que le aquejan para mejorarlo es uno de los objetivos que siempre se ha marcado Abades, y la fundación es una extraordinaria herramienta para alcanzar de forma efectiva esos objetivos. A nuestra participación en el Festival de Música y Danza de Granada o la carrera de montaña Abades Stone Race de Loja, entre otros programas ya consolidados, se irán sumando otros propios o en colaboración con otras entidades y que construirán un marco social más aceptable.

En líneas generales, estas importantes novedades se han producido desde nuestro último encuentro. Ahora les invito a que disfruten de este número de Abades Magazine y que, por supuesto, 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). **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:** xxxxxx. **Deposito Legal:** 407 - 2005. ISSN 1886-0427. EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA



Festival Internacional de Teatro Clásico en Mérida

El Teatro Romano de Mérida acoge entre el 1 de julio y el 27 de agosto la 69ª edición del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida con un total de 10 grandes espectáculos (7 de ellos estrenos absolutos), de hasta 135 representaciones teatrales que se distribuyen por otros espacios de la ciudad para hacer de la capital emeritense el epicentro del teatro clásico mundial. Una cita imprescindible de cada verano que reúne textos tan antiguos como vigentes, arriesgadas puestas en escena y los reclamos consustanciales de la legendaria Emerita Augusta que fundaron los romanos en la actual Extremadura.

+ festivaldemerida.es

Museo de la Evolución Humana en Burgos

Ubicado en el centro de la ciudad, en un moderno edificio diseñado por Juan Navarro Baldeweg, el Museo de la Evolución Humana da cabida a los hallazgos de los yacimientos de la sierra de Atapuerca entre más de 200 fósiles originales con hallazgos determinantes para explicar cómo hemos llegado hasta aquí (¡o desde dónde!).



Museo Dólmenes de Antequera

Inaugurado el Museo del Sitio de los dólmenes de Antequera, este equipamiento museístico permite complementar la visita a los dólmenes, incluyendo una comprensión mucho más amplia del paisaje que los rodea, del territorio que los acoge y de los asentamientos humanos que hicieron posible estas construcciones megalíticas.

+ museosdeandalucia.es



Alejandro Sanz, En Vivo 2023

Alejandro Sanz no deja de girar y vuelve a la furgoneta –o como se desplacen hoy las estrellas de la canción– para una nueva ronda de conciertos por la geografía española, incluyendo Úbeda (8 de junio), Córdoba (10), Granada (22), Málaga (6 de julio), Chiclana de la Frontera (8 de julio y 3 de agosto), Roquetas de Mar (13), o Murcia (15), antes de volver a cruzar el Atlántico al encuentro de su público americano.

+ alejandrosanz.com

Feria de Málaga, la gran fiesta del verano



Del 12 al 19 de agosto se celebra la Feria de Málaga. La muy esperada Feria de Málaga, después de demasiadas suspensiones para el gusto de los malagueños y los visitantes de la capital de la Costa del Sol. Se celebra de día en el Centro Histórico y cuenta con el recinto del Cortijo de Torres para el mediodía y la noche. Hay feria para todos en Málaga, la gran reunión de la fiesta, la alegría, el deporte, los toros, el buen ambiente, buen clima, cultura, tradición y actividades adaptadas a todos los públicos.

+ feria.malaga.eu



TIS Global Summit en Sevilla

En tan sólo tres ediciones, y a pesar de las dificultades propias de una pandemia que frenó en seco los viajes internacionales, el Tourism Global Summit (TIS) se ha revelado como el gran evento de la industria turística y la tecnología. Una oportunidad de conocer cómo mejorar la experiencia de los viajeros y optimizar la gestión de los destinos y las empresas turísticas. Se celebra del 18 al 20 de octubre en Sevilla.

+ tisglobalsummit.com



Gran Premio de España SailGP en Cádiz

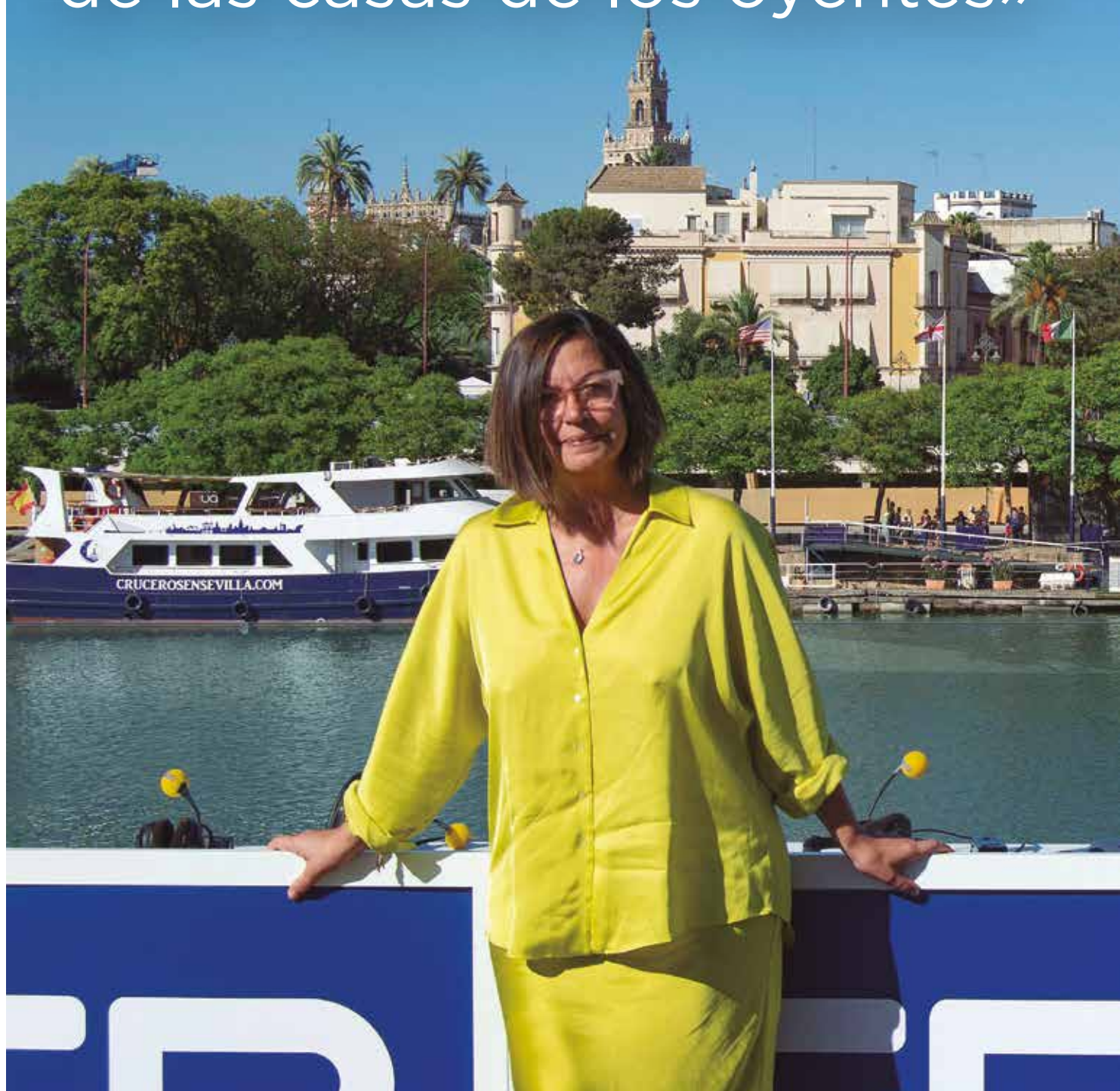
SailGP vuelve a Cádiz el 14 y 15 de octubre para celebrar el Spain Sail Grand Prix - Andalucía. La bahía gaditana acogerá una vez más a los barcos de vela más rápidos del mundo y se espera el mismo recibimiento que la ciudad brindó a la competición en las dos ediciones anteriores. En aquellas ocasiones, más de 1.200 embarcaciones llenaron las aguas de la Bahía de Cádiz para presenciar las diferentes mangas y 35.000 personas abarrotaron cada día el Paseo de Santa Bárbara. Un verdadero espectáculo de navegación con catamaranes de última generación que alcanzan fácilmente los 100 km/h. ¡Pura adrenalina sobre las aguas gaditanas!

+ SailGP.com



Angels Barceló

«La radio se hace protagonista en la intimidad de las casas de los oyentes»





Es la reina de las mañanas. Angels Barceló, la conductora del magacín más escuchado de la radio española, nos dedica unos minutos mientras ultima el programa especial informativo que se emite desde Abades Triana para toda España con motivo de las elecciones al Parlamento Andaluz. Concentrada en la abrumadora cantidad de datos que le van llegando antes de iniciar la emisión, se confiesa: «He cubierto guerras, elecciones y hasta la muerte de un papa, pero uno de los momentos más complicados en mi vida profesional fue el abandono de Pablo Iglesias en el debate electoral».





Abades Magazine: ¿Qué es la radio para Angels Barceló?

Angels Barceló: La radio es mi vida, sobre todo cuando haces un programa que dura tantas horas y que es el que arranca el día y buque insignia de la cadena. La radio es la vida. Tengo poca vida más allá de la radio. Ahora porque hago este programa, pero antes la radio ha formado parte de mí. Ha sido siempre la banda sonora de mi casa; con mis padres, con mis abuelos; siempre estaba la radio puesta y yo sigo con la misma costumbre. No puedo entender la vida sin la radio. La puedo entender sin otras cosas, pero a mí la vida sin la radio me cuesta entenderla. Soy de las que cuando se levantan pone la radio y antes de acostarme tengo que apagarla.

AM: ¿Puede decirse que la radio se convierte en protagonista al ser una buena compañera?

AB: De eso te das cuenta cuando hablas con los oyentes. Cualquiera de ellos piensa que les estás hablando a él. Como le hablas en la intimidad de su casa, es como si le estuviésemos hablando sólo a él. La radio es el acompañamiento de la vida de mucha gente.

AM: El arranque de humor en el Hoy por hoy ¿es para preparar al oyente antes de recibir todas las malas noticias que vendrán durante el día?

AT: Sí, es un poco para desdramatizar, aunque no podemos hacerlo con todo, pero es ver las cosas de otra manera. Es importante, todos tenemos problemas y las noticias generalmente siempre son malas. Si hay alguna grieta, algún resquicio por el que podamos colar la risa, el humor, sobre todo el buen humor, eso es muy importante.

AM: Ha cubierto la guerra de Yugoslavia, las elecciones de Estados Unidos, la muerte del papa Juan Pablo II, la crisis del Prestige, pero sin em-

bargo uno de los momentos más tensos que ha vivido como profesional de la radio fue el famoso incidente de Pablo Iglesias cuando abandonó el debate electoral de las últimas elecciones autonómicas, ¿cómo gestiona un periodista esto?

AB: Se gestiona sin tiempo para pensar. Cuando diseñé con el equipo el debate, se pensó en distintos escenarios, pero nunca que uno de los participantes se levantara y se fuera. Eso nunca se me pasó por la mente. Fue un momento muy complicado. Aunque muchos piensan que podía pasar, nosotros no lo teníamos preparado y a medida que iban pasando los hechos, íbamos actuando.

En todo momento mi principal preocupación era salvar el diálogo: sentémonos, cada uno que exponga su punto de vista, pero dialoguemos. Intentaba trabajar por la Democracia. Ha sido uno de los peores momentos. Luego me vi a mí misma y yo no me gusté: enfadada con Rocío Monasterio. Pienso que ese no es mi trabajo. Fue muy complicado.

AM: ¿Qué tal el Barcelona?

AB: Mal [en Europa, se entiende; el FC Barcelona acabó ganando LaLiga]. Una cosa buena que tiene este horario es que no puedo ver fútbol. Porque como todas las competiciones se juegan muy tarde y yo me acuesto muy pronto... Estoy muy desenganchada del fútbol.

AM: ¿El horario?

AB: Al final te acostumbras. Hay que ser muy disciplinada y yo lo soy. No es agradable tener que bajar todas las persianas, me acuesto a las ocho, pero te acostumbras. No me desagrada el horario, tengo la sensación de que tengo la cabeza fresca. Me cuesta menos que por la tarde. Es un mundo paralelo. Además, muchos oyentes nos lo dicen: si no estoy en el coche cuando vosotros estáis contando lo de la prensa, es que ya voy tarde.

LA PREGUNTA ABADES

AM: Es asidua a Abades Triana, ¿qué tal con nosotros?

AB: El marco es incomparable. Además, el trato es muy agradable, pero es que además se come muy bien. Yo lo recomiendo, puedes pensar que es un sitio para los "guiris", pero no, es para todos. De hecho, cuando alguien viene a Sevilla y me preguntan, yo siempre les digo: si quieres comer bien y ver lo bonita que es esta ciudad, tienes que ir a Abades Triana. Además siempre me tratáis muy bien.



DE PERFIL

Con multitud de premios y reconocimientos a su labor profesional, esta barcelonesa es una «todo terreno» en medios de comunicación audiovisuales, sobre todo en magacines informativos. «Culé» hasta la médula, desde el 2 de septiembre de 2019, dirige y presenta Hoy por hoy, en la Cadena SER, de 6.00 a 12.20 de la mañana, de lunes a viernes. En todos los formatos en los que ha intervenido, siempre le ha dado su impronta y carácter, intentando acercar y hacer comprender a los receptores el porqué de los hechos informativos.



Trivia

- Es aficionada confesa del FC Barcelona y ha presentado programas relacionados con el fútbol.
- Ganó el Premio Ondas en 2017.
- Narró en directo el ataque y caída de las Torres Gemelas el 11-S en un informativo que se alargó hasta medianoche.

Llegó al periodismo «por casualidad» y se ha convertido en una referencia



Ha recibido 14 premios profesionales y sociales



Nacida en Barcelona el 7 de septiembre de 1963



Estudió Periodismo y comenzó a trabajar antes de licenciarse



Ha sido enviada especial a la Guerra de Yugoslavia, las elecciones en EEUU, la muerte del Papa Juan Pablo II y la catástrofe del Prestige



Presentó 'Informativos Telecinco' entre 2001 y 2005, así como diversos programas en Cuatro y Canal+



Ha dirigido y presentado los tres programas de mayor audiencia de la Cadena Ser: 'Hora 25', 'A vivir que son dos días' y 'Hoy por hoy'



Mondat

Siempre de hoy

El sabor de
siempre
en el producto
de hoy

Descubre todas
las novedades:





Media España en 23 ciudades medias

Las ciudades medias deberían explicarse por su propia denominación. Sin embargo, el tamaño se queda lejos de reflejar el patrimonio, la trascendencia histórica o las muchas posibilidades que ofrecen estos destinos turísticos cercanos y, a menudo, a la sombra las grandes capitales. Para este 2023, recomendamos 23 ciudades medias que debes conocer cuanto antes. La mayoría, en la mitad sur, donde más han proliferado estas joyas escondidas.

Alcalá la Real. Al suroeste de la provincia de Jaén, lindando con las provincias de Granada y Córdoba, se encuentra el municipio que fue llave y defensa de los Reinos de Castilla a través de su Fortaleza de la Mota.

Antequera. El centro geográfico de Andalucía, en la provincia de Málaga, lo ocupa una ciudad histórica, monumental y con paisajes tan atípicos como El Torcal.

Arcos de la Frontera. Uno de los municipios más visitados del interior de la provincia de Cádiz, con su castillo dominando todo el paisaje, palacios, conventos e iglesias, y sus características casas en caladas de los «pueblos blancos» gaditanos.

Baeza. Sobran las explicaciones, su casco histórico renacentista está declarado Patrimonio de la Humanidad.

Bailén. Sitio histórico y monumental, ciudad situada en el paso natural entre Andalucía y Castilla, en la provincia de Jaén.

Carmona. Uno de los municipios más espectaculares de la campiña sevillana, con importantes yacimientos arqueológicos, ruinas romanas, edificaciones medievales e ilustres casas palacio.

Cartagena. Más de 3000 años de historia (y qué historia) se bañan en aguas del Mediterráneo.

Écija. La ciudad de las torres y los palacios conserva en su centro histórico uno de los mejores legados artísticos.

Elche. Tiene dos declaraciones Patrimonio de la Humanidad, el Palmeral y el Misterio de Elche.

Estepa. La capital del mantecado navideño es también un imponente conjunto histórico-artístico.

Guadix. La Catedral, la Alcazaba... y claro, las casas-cueva. Entre Granada y La Alpujarra.

Loja. Una auténtica colección de bienes de interés cultural en el extremo occidental de la provincia de Granada.

Lorca. En la Región de Murcia, conocida por su castillo, su arquitectura barroca y sus procesiones de Semana Santa.

Lucena. La antigua Eliossana, Perla de Sefarad, prisión de Boabdil 'El Chico'. A 30 minutos de Córdoba.

Marchena. Conjunto monumental muy respetable e importante cuna de flamencos en la campiña sevillana.

Mérida. *Emerita Augusta* conserva un patrimonio que ya querrían capitales y grandes urbes..

Orihuela. Conoce su catedral y sus edificios históricos.

Osuna. La Colegiata y la Universidad presiden una clásica ciudad media de La Campiña de Sevilla.

Puente Genil. La ciudad sobre el río que le da nombre y que explica todo el territorio.

Ronda. Todo un fenómeno turístico de interior con el célebre Tajo, como catedral del toreo, y con un pintoresco casco urbano que no puedes perderte.

Talavera de la Reina. La segunda ciudad más poblada de la provincia de Toledo fue el regalo de Alfonso XI de Castilla a su esposa y prima María de Portugal en 1328.

Trujillo. Una verdadera joya histórica en la provincia de Cáceres.

Úbeda. Ciudad media renacentista, Patrimonio de la Humanidad.



Mitad sur

La misma historia que hace reseñables las ciudades las explica. Un fabuloso legado monumental, costumbres, leyendas y paisajes que cortan el aliento aguarda en las ciudades medias de la región más septentrional de España.



EN RUTA - DÓNDE PARAR

RESTAURANTES

Granada:

Paco Martín

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

María de la O

Carretera de la Sierra, 13
T: 958 216 069.

Vía Láctea

Av. Mediterráneo. P. Ciencias
T: 958 129 655.
E: reservas@abades.com

ABQ Loja

Avda. Andalucía s/n. Loja
T: 958 323 182.

Arrozal

Avda. de Andalucía s/n
(Hotel El Mirador). Loja
T: 958 460 970.

Kiosco Las Titas

Paseo de la Bomba, s/n. Granada
T 958 120 019.

Mokuren

Avda. de Andalucía s/n
(Hotel El Mirador). Loja
T: 958 460 970.

Málaga:

Abades Ronda

Paseo de Blas Infante, 1
T: 952 871 367.
E: reservas@abades.com

Sevilla:

Abades Triana

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

ABQ Los Espejos

Hacienda Azahares. Espartinas
T: 954 714 854.

El Cabildo

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

Muelle 21

Av. Santiago Montoto. Edificio
Acuario de Sevilla
T: 954 106 624.

HOTELES

Burgos:

Abades Vía Norte***

Camino Fuente Basilio, 14.
Miranda de Ebro.
T: 947 347 244.

Granada:

Abades Guadix****

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

Abades Loja***

Autovía A92, Km. 192
T: 958 327 200.
E: reservas@abades.com

Abades Manzanil***

Autovía A92, Km. 190. Loja
T: 958 327 200.
E: reservas@abades.com

Abades El Mirador****

Av. Andalucía. Loja
T: 958 460 970.
E: reservas@abades.com



Fortaleza de la Mota, en Alcalá la Real. Ermita de San Francisco de Paula, en Lucena. Torre del Homenaje y Torre Blanca de la Alcazaba de Antequera. Complejo Industrial de La Alianza, en Puente Genil.

Abades Nevada Palace****

C/ de la Sultana, 3
T: 958 809 999.
E: reservasnevada@abades.com

Abades Recogidas****

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

Sevilla:

Abades Benacazón****

Autovía A49, Km. 16
T: 955 705 600.
E: reservasbenacazon@abades.com

ÁREAS DE SERVICIO

Badajoz:

Mérida

Autovía 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. salidas 367 y 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

Manzanil

Autovía A92, Salida 190, Loja
Tel: 958 323 608.

Jaén:

Puerta de Andalucía

Autovía A-4 Madrid-Cádiz, salida 262 (Santa Elena)
T: 953 634 358.
E: puertaandalucia@abades.com

Bailén

Autovía 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 MIRADOR

EPICENTRO DEL TURISMO DE EXPERIENCIAS Y EVENTOS EN ANDALUCÍA

El «turismo de experiencias», esa búsqueda de gratificantes sensaciones que nos permiten desconectar por unos días de la estresante rutina del trabajo, tiene un nuevo espacio donde disfrutarlo, en pleno centro de Andalucía: Loja, en el Poniente granadino, puerta del Reino de Granada. Se trata de El Mirador, un espectacular hotel traído al presente como centro polivalente para el descanso y las celebraciones.

Desde que las reuniones y convenciones volvieron a ser presenciales, la excelente ubicación de Loja, perfectamente comunicada con las ciudades de Granada, Córdoba, Málaga o Sevilla, sitúa a El Mirador en un punto equidistante a todas ellas. A 30 minutos de Granada, a 40 de Málaga, y a hora y media de Sevilla o Córdoba. Un lugar de encuentro en pleno centro de Andalucía.

El Mirador, un lugar de encuentros

El Mirador se ha renovado con una espectacular reforma que le permite ofrecer a sus huéspedes todos los servicios de un hotel urbano con el valor añadido de encontrarse en un enclave único que une naturaleza, un rico conjunto histórico y monumental y una oferta gastronómica sorprendente. Lo mejor de los dos mundos, ciudad y periferia.



El Mirador es un espacio que invita al descanso gracias a sus impresionantes vistas. La orientación de sus habitaciones, así como sus terrazas, permiten contemplar el espectacular amanecer y atardecer del Poniente y disfrutar de toda la belleza que proporciona la naturaleza y el patrimonio histórico-artístico de una localidad clave en el periodo nazarí de nuestra historia.

Equipado para todo tipo de eventos

Los tres salones del hotel están perfectamente equipados con los medios técnicos más avanzados para poder organizar todo tipo de encuentros y convenciones alcanzando una capacidad total de hasta 2.000 personas.

El Mirador supone una diferente y sofisticada propuesta en la larga relación de lugares donde celebrar eventos empresariales e institucionales. Un espacio multidisciplinar que se adapta a las necesidades que requiera la organización del acontecimiento, en el que además un equipo de profesionales asesora al cliente en todas las fases de la preparación del evento para que éste logre cumplir los objetivos marcados.

Variedad y multitud de encuentros

La versatilidad de las instalaciones de El Mirador ya ha permitido acoger multitud de jornadas y encuentros que van desde ponencias del célebre chef Ferran Adrià hasta servir de plató para programas de televisión. La equidistancia de El Mirador con las principales ciudades andaluzas lo ha convertido en sede mensual de *networking* de la Cámara de Comercio y empresas de distintos sectores productivos. También ha sido escenario de foros de turismo y deportes de montaña, fútbol o incluso de ornitología.

La sofisticada propuesta de El Mirador cuenta con terrazas panorámicas sobre las sierras y el casco histórico de Loja es destacado. Dentro de los espacios del hotel, la pasarela con suelo de cristal que se asoma sobre el *skyline* de Loja, que provoca a los huéspedes del hotel una impresionante sensación de vacío y una grata experiencia para recordar. El Mirador, además, cuenta con amplios salones y 60 habitaciones perfectamente equipadas, con una exquisita decoración, además de una apuesta importante por la restauración, con dos restaurantes temáticos: una arrocería y un japonés. La oferta se completa con cafetería, spa, gimnasio, discoteca y parking privado.





Una propuesta alternativa

Como valor añadido, en el aspecto gastronómico, Mokuren, magnolio en japonés, ofrece una novedosa propuesta gastronómica basada en la fusión de diversas artes culinarias de otras culturas con la cocina tradicional y de vanguardia nipona buscando una cocina divertida. Este japonés también ofrece un entorno único con vistas al casco histórico de Loja con las sierras de fondo gracias al fantástico mirador en el que se ubica.

Dotado de varios espacios diferenciados y ambientados en la confortable decoración japonesa, cuenta también, con una terraza exterior y un mirador al vacío sobre el valle lojeño.

La denominación de Mokuren del restaurante se debe a que el magnolio es un árbol muy apreciado en la cultura nipona, protagonista de fábulas y leyendas, cuyas hojas suelen utilizarse como recurso en su gastronomía.

Una propuesta gastronómica diferente que presenta como platos estrella: Magret de pato al carbón sobre hoja de magnolio; Tataki de atún rojo de Almadra con crema de chille ajo y salmorejo

o el Uramaki de salmón con langostino tempurizado, aguacate y kimchee.

El Arrozal, el otro restaurante con el que cuenta El Mirador, está especializado en una amplia carta de arroces y cocina mediterránea, elaborándose sus platos con productos de proximidad, cuidando todos los detalles en la mesa y el servicio.

La propuesta más sofisticada y vanguardista de Grupo Abades lleva a sus huéspedes de la tierra al cielo. La primera planta desde que se llega a El Mirador evoca esos colores naturales y la textura única de la tierra creando la sensación de estar por fin en tierra firme; en un espacio donde se vive, se toca, se siente, se mira... Mientras que las vistas de su terraza elevan hasta el cielo.

En conjunto, el hotel Abades El Mirador surge como una renovada opción para disfrutar de unas vistas increíbles en el corazón de Andalucía, al igual que del descanso con todas las comodidades y el equipamiento más innovador, de la mejor gastronomía, y para celebrar el tiempo que podemos dedicar a nosotros mismos. Un auténtico epicentro del turismo de experiencias y los eventos.



>ARROZAL: EL MEDITERRÁNEO, EN LA MESA



>MOKUREN: COCINA JAPONESA AUTÉNTICA



CARRETERAS

EL TERMÓMETRO DE LA RECUPERACIÓN TURÍSTICA

No es ningún secreto que el coche es el método de transporte más popular en España. Es sinónimo de autonomía y, si no median otras circunstancias, es la primera opción para desplazarse en largos periodos vacacionales o escapadas cortas. Por eso las tradicionales noticias de la operación salida son buenas noticias: qué mejor termómetro para medir el crecimiento económico y el bienestar de los ciudadanos que salir a disfrutar de su tiempo libre.

En 2023 la COVID-19 se recuerda como un sueño extraño, pero lo cierto es que interrumpió nuestras vidas y, por supuesto, esto quedó de manifiesto en los desplazamientos interurbanos. Sencillamente, estaba prohibido durante los confinamientos. Nada que ver con los 6,5 millones de trayectos tuvieron lugar en el puente de mayo de 2023, según datos de la Dirección General de Tráfico (DGT).

Tres años después del brote, no cabe duda de que el turismo ha vuelto por donde solía. Mayor demanda y mejores expectativas se traducen en un incremento de la oferta, más competencia, mejores servicios, experiencias por disfrutar. Acción-reacción, causa-efecto.

¿Un ejemplo? Mejor dos: Popeyes y Tim Hortons, dos conceptos gastronómicos reconocidos y deseados por comensales de todo el mundo han salido al encuentro de los viajeros en su canal predilecto, las carreteras.

Popeyes, la cadena de restaurantes originaria de Nueva Orleans y especializada en pollo frito, y Tim Hortons, la cadena internacional de cafeterías con sede en Canadá, acuden al encuentro de los viajeros en su trayecto, no sólo en los destinos más populares de España.

El turismo está de vuelta, no cabe duda, y se le puede medir el pulso en las áreas de servicio.

**STEAK & GO!****Burger King La Roda**

Autovía A92, Salida 123. La Roda de Andalucía (Sevilla).

Burger King Manzanil

Autovía A-92 Km. 190. Loja (Granada).

Burger King Bailén

Autovía A-4 salida 288. Bailén (Jaén).

Burger King Guadix

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

Burger King Sierra Espuña

A-7, Km. 606. Alhama de Murcia (Murcia).

Burger King Iznalloz

Carretera Bailén-Motril, Km. 97. Iznalloz (Granada)

Burger King Pedro Abad

Autovía A4, Salidas 367 y 370. Pedro Abad (Córdoba).

>TUS ENSEÑAS FAVORITAS TE ESPERAN EN RUTA EN LAS ÁREAS DE SERVICIO ABADES

POPEYES**Popeyes Puerta Andalucía**

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

Tim Hortons**Tim Hortons Loja**

Autovía A-92 Km. 189. Loja (Granada)

Tim Hortons Puerta Andalucía

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

Agenda



29 JUN-14 OCT
MURCIA ON
FESTIVAL

Son 16 actuaciones de 15 artistas y bandas durante casi cuatro gloriosos meses en Murcia, incluyendo a Rod Stewart (18 julio), Bad Gyal (22), Simply Red (4 agosto) o El Barrio (14 octubre).

+ iboleleproducciones.com/murcia-on/



HASTA 19 JUL
FESTIVAL DE MÚSICA Y DANZA DE
GRANADA

El Festival Internacional de Música y Danza de Granada es una de las citas más atractivas del verano en España. Su origen se remonta a los conciertos sinfónicos que, desde 1883, se celebraban en el Palacio de Carlos V y en el Concurso de Cante Jondo, convocado en la Plaza de los Aljibes de la Alhambra en 1922, con la asistencia de Federico García Lorca, Manuel de Falla, Ramón Gómez de la Serna, Santiago Rusiñol y otros intelectuales y artistas de la época.

+ granadafestival.org



25 JUL-14 AGO
TÍO PEPE
FESTIVAL

Tras la exitosa experiencia de años anteriores, las Bodegas González Byass vuelven a convocar en Jerez a algunos de los artistas internacionales más afamados, como Pat Metheny, Ben Harper o Rubén Blades.

+ veraneaenlabodega.com



4-17 AGO
FESTIVAL MIRA

El Hotel El Mirador de Loja acoge noches de espectáculo y gastronomía: el monólogo de Toni Rodríguez (4) y los tributos a Manolo García (11) y Serrat (17) se combinan con cena y vistas únicas.

+ abades.com



9-13 AGO
SONORAMA
RIBERA

El festival Sonorama Ribera se celebra en el recinto ferial de Aranda de Duero (Burgos) siendo uno de los eventos más esperados en España tras una trayectoria de más de dos décadas como referente *indie*.

+ sonoramaribera.com



HASTA 19 AGO
CONCERT MUSIC
FESTIVAL

Alejandro Sanz, Rod Stewart, Bizarrap, Antonio Orozco, David Bisbal y otros grandes artistas estarán durante el verano en la VI edición del mega festival de Sancti Petri, en Cádiz.

+ concertmusicfestival.com



HASTA 10 SEP
SHEILA HICKS.
HILOS QUE VIAJAN

Primera exposición monográfica sobre Sheila Hicks y su obra inclasificable pero ineludible. Entre el arte, el diseño y la decoración, entre el legado modernista y las tradiciones no occidentales.

+ centrepompidou-malaga.eu



1-30 SEP
STONE & MUSIC
FESTIVAL

Once nuevos conciertos de figuras tan representativas de la escena como Juanes, Andrés Calamaro, David Bisbal, El Barrio o Raphael aguardan en el Teatro Romano de Mérida en los últimos días de verano.

+ stoneandmusicfestival.com



NOV
FESTIVAL DE
SEVILLA

He aquí una cita clásica del Otoño Cultural de Sevilla, un momento principal en el cine europeo, donde se exhibe durante doce días lo mejor de la producción cinematográfica del continente.

+ festivalcinesevilla.eu



13 AL 17 DIC
CIRQUE DU
SOLEIL: OVO

Desde poderosos grillos que brincan en camas elásticas hasta una hipnótica araña que se contorsiona en su telaraña, OVO ofrece un extraordinario espectáculo que despierta la imaginación.

+ cirquedusoleil.com



HASTA 31 DIC
TOCAR EL CIELO

«Tocar el cielo. Explorar el espacio» descubre los secretos del cosmos a través de piezas extraordinarias como meteoritos, el telescopio del pionero Emilio Herrera o el traje del primer astronauta español.

+ parqueciencias.com

Agenda



Cabezas de cartel: Pet Shop Boys, Blur, Rosalía, Vetusta Morla, Franz Ferdinand, The Offspring, The Prodigy, Carl Cox, Arctic Monkeys, The Chemical Brothers, Amaral, Wilco, Jorge Drexler, Iggy Pop, Rancid, The Pretenders, Red Hot Chili Peppers, The Black Keys, Liam Gallagher...



Atlas del fan

El verano de tu vida tiene que venir con música o no vendrá. El fenómeno festivalero, con hondas raíces en los primeros años de los 2000 gracias a convocatorias tan legendarias como el FIB, no hace más que crecer y tampoco es que se le aprecien signos de agotamiento. Tanto es así que las citas han germinado por todo el país y, a estas alturas, conviene hacerse un buen mapa del tesoro musical.

Cuando se acabaron las restricciones, regresó la actividad cultural y turística. Igual que se detuvo de repente, la explosión de conciertos fue imparable buscando recuperar el tiempo perdido. Un torrente de bandas, fechas, sedes y ticketing que ha vivido una efervescencia incontenible. Todas esas ganas guardábamos después de tres años de abstinencia. Y cómo no, igual que en el mundo prepandémico, los festivales de música han sido la expresión máxima del ocio multitudinario y de la celebración de la vida.

Las grandes citas no se discuten. Otras surgen como alternativa. Algunas vienen a pagar una deuda con su público, después de obligadas cancelaciones. Otras llenan el vacío de las que no sobrevivieron a las pérdidas. Todas vienen a recoger esa sed de disolverse en la masa y entregarse al ritmo, a las letras, al contacto piel con piel. En el verano de nuestras vidas, más ávidos que nunca de revivir nuestros mejores momentos, nunca los festivales nos entendieron tan bien. Aquí está el atlas más festivalero del país.

Examinando los topónimos de la programación musical, el mapa parece inclinarse hacia la costa mediterránea. Allí brotan sin pudor certámenes clásicos como el Festival Internacional de Benicàssim (FIB) o el Sónar en Barcelona, pero también nuevas entregas como el Cruïlla o el Low Festival.

Hablamos de la escena indie, como en el propio FIB; del rock, como el Azkena; o de la electrónica, sirva el Dreambeach. No hay estilo que se resista siempre que haya público demandándolo.

Los encontramos en la costa, en la misma playa, o tierra adentro. En la meseta, en la ribera, por todas partes florecen los encuentros musicales de los más grandes de la escena actual, con sus incondicionales sedientos de melodías y nuevas explosiones de vida.

Así que ya puedes ir preparando tu tracklist, preparándote para acampar, llenando el depósito y quemando carretera hacia los grandes festivales de la música en directo en España. El verano es de los festivales y los festivales ya están aquí. O sea que...



¿Dónde parar?

Visita abades.com

Modo de vida: escenarios, acampada, vivir sin reloj, amigos, desconocidos, desenfreno, mindfulness brutal: estoy aquí, ahora, y esto es todo lo que existe. La música, toda esta gente y yo fundidos en un momento y un lugar para lo que dura este instante.



**CÁDIZ: PUERTO DE LAS PALOMAS**

- Jerez de la Frontera (Cádiz)
- Algeciras (Cádiz)
- 230 km
Jerez de la Frontera, Ubrique, Ronda,
Jimena de la Frontera, Algeciras
- 3h10m
- Panorámicas desde los distintos miradores
que se encuentran por la ruta
- El Bosque



Rafael Tello

JAÉN: CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS

- Cazorla (Jaén)
- Cazorla (Jaén) - circular
- 306 km
Cazorla-Quesada-Pozo Alcón-Huéscar-
Cazorla
- 5h00m
- Embalse Castril, Embalse de San Clemente.
- Abades Puerta de Andalucía



Luis Rogelio HM



Anasan_ce



José Sánchez

**SORIA-ALMAZÁN**

- Soria
- Almazán (Soria)
- 323 km
Soria-Garray-Calatañazor-La Fuentona-
Almazán
- 2h45m
- Yacimiento de Numancia, villa medieval El
Sabinar.
- Embalse de la Cuerda del Pozo.

SIERRA NORTE DE SEVILLA

- Carmona (Sevilla)
- Cerro del Hierro (Sevilla)
- 100 km
Sevilla-Lora del Río-Peñaflor-Las Navas de
la Concepción-Constantina-El Pedroso-
Cazalla de la Sierra-San Nicolás del Puerto
- 1h45m
- Alcázar de la Puerta de Sevilla (Carmona),
embalses de José Torán, Retortillo, Huesna
y Pintado, Cerro del Hierro.
- El Pedroso

Crónicas de motocicleta



Cada fin de semana, miles de aficionados a las dos ruedas se lanzan a las carreteras en busca de curvas y paisajes. Salen en grupo, disfrutan de una conexión íntima con la ruta y se detienen a compartir unos momentos. No es la velocidad, es el viento; no es escapar, es tener un rumbo; no son amigos, son casi una familia. Y el camino ofrece un buen puñado de motivos para volver a su afición.

Carreteras de montaña, largas rectas en vías secundarias, recónditos parajes por donde apenas te cruzas con alguien, ventas, áreas de servicio y miradores. Salir en moto no es sólo llegar, sino disfrutar del camino. Moteros ha habido siempre, pero nunca se lo han puesto tan fácil para disfrutar de su afición.

Hay una serie de rutas que forman parte del imaginario colectivo: el Cabo Norte en Noruega, la

Costa Amalfitana en Italia, la Ruta 66 en Estados Unidos... Pero no hace falta salir de nuestras fronteras, incluso de una misma región, para disfrutar de excitantes itinerarios por parajes naturales, pueblitos encantadores y embalses que conmueven.

Aquí vienen cuatro recomendaciones para salir en moto, recorrer kilómetros y guardar en la retina espacios y memorias que quedarán contigo para siempre.



La Granada modernista

Granada es una ciudad mundialmente conocida por su arquitectura. Espacios espectaculares como la Catedral de la Encarnación, el Palacio de Carlos V, la Basílica de las Angustias, el Palacio de la Madraza y sobre todo la Alhambra son escenarios que figuran en las principales guías turísticas y revistas especializadas de arquitectura. Tres estilos predominan: árabe, nazarí y renacentista. Aunque de gran valor, escasean otros como el industrial y el Art Nouveau, estilo este prácticamente testimonial pero que también puede encontrar el ávido paseante si sabe buscar.

Nacido a finales del siglo XIX y principios del XX

en Francia, el Art Nouveau o Modernismo, como se conoció en España y los países de habla hispana, supone aceptar las virtudes del progreso y la consiguiente ruptura con el pasado; había que crear nuevas normas. En nuestro país, dada la proximidad geográfica al país vecino y la floreciente etapa industrial de Cataluña, Barcelona fue el principal foco de este estilo arquitectónico y Gaudí, su mayor exponente.

En el siglo XIX, en Granada, despuntó un pequeño grupo de burgueses que instalaron sus palacetes y caserones en la margen izquierda del Genil. Esto conllevó la reurbanización de la zona y la



No por número sino por virtuosismo, las fachadas de Granada que fueron labradas bajo la premisa del Art Nouveau salpican el callejero como una singular manera de aproximarse al patrimonio arquitectónico de la ciudad. ¿Quién se esperaba que el modernismo fuera un reclamo para el paseante?

consiguiente creación de bulevares al puro estilo francés. Aparecieron el Paseo de la Bomba y el del Salón, el primero denominado como la fuente que se instala entre ambos paseos, y el segundo como el apellido de una familia semita de Granada: los Salem.

La Gran Vía, epicentro del Modernismo

Aún hoy es posible admirar este delicado arte en las calles de Granada, especialmente en la Gran Vía, la Puerta Real y la Carrera de la Virgen, aunque extendido también a otras zonas de la ciudad, a los barrios.

La Gran Vía fue llamada «Gran Vía del azúcar» en alusión a la burguesía que había amasado su fortuna con la actividad azucarera y que residía principalmente en esta zona de Granada. Es aquí donde se concentra el mayor número de fachadas de influencia modernista. Para hacerlas posibles, entre finales del siglo XIX y principios del XX se derribó buena parte de las angostas calles medievales anteriores, llegaron los ensanches y los arquitectos se esmeraron –a petición de sus acaudalados clientes– en que el Art Nouveau se dejara ver en la capital nazarí. Es el modernismo una agradable rareza de la arquitectura granadina.



Kiosco Las Titas

La arquitectura de la gastronomía

KIOSKO
LAS TITAS
TRADICIÓN EXQUISITA

D Paseo de la Bomba, s/n. 18009
Granada
T 958 120 019
W kioskolastitas.com

En pleno florecimiento del modernismo, cuando los nuevos bulevares se adornan con fuentes y monumentos, es cuando se construye el Kiosco de Las Titas en Granada. Por su ubicación y siguiendo el gusto de la época, se construye al más puro estilo Art Nouveau.

Las Titas, que sustituyó a otros pequeños kioscos que ofrecían papas asadas, se convirtió desde el primer momento en un lugar imprescindible para ver y ser vistos en la sociedad granadina.

El edificio, de grandes ventanales, elemento recurrente del Art Nouveau, cuenta con piezas de forja, como los espectaculares pasamanos, o una gran lámpara de lágrimas de cristal. Las espaciosas vidrieras permiten observar la fuente de los cuatro leones y el jardín romántico, ya que el estilo asume la naturaleza como representación máxima del progreso.

En los años 40 del siglo XX, y tras algunas pequeñas intervenciones en la zona, se construye la Portada de los Leones que da acceso a Las Titas. Realizada en piedra, cuenta con una verja de rejería y muestra en sus pilastras relieves planos y el escudo de la ciudad. Unos leones coronan las pilastras.

La última intervención en el Kiosco Las Titas se produjo en la primera década del siglo XXI, con ocasión de la remodelación de los jardines del Genil.

Hoy, al igual que en sus comienzos, Las Titas es uno de los espacios más frecuentados por los granadinos y visitantes. Tanto por su excelente gastronomía con especialidad en cocina local, por su historia y por la arquitectura en un conjunto espectacular.

>EL SALÓN DE GRANADA



diVinos



BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA · ESPAÑA



La exquisita cocina japonesa, arte en cada plato



**Mokuren,
espectacular
como un
magnolio**

El restaurante japonés del poniente granadino permite disfrutar de una experiencia única.

La gastronomía japonesa es una de las más reconocidas y admiradas del mundo, con platos que se destacan por su presentación, sabor y técnica culinaria. La dieta japonesa es conocida por ser saludable y equilibrada, gracias al uso de ingredientes frescos y de alta calidad, y a la variedad de platos que ofrece.

Uno de los platos más conocidos de la gastronomía japonesa es el sushi, un rollo de arroz envuelto en nori (alga seca), con pescado fresco, vegetales o huevos. El sushi es un plato emblemático de Japón que se ha popularizado en todo el mundo. Otro plato popular de la gastronomía japonesa es el ramen, un caldo espeso con fideos, carne, vegetales y especias, que se sirve caliente.

Igualmente vienen ganando popularidad el okonomiyaki, una especie de tortilla o panqueque hecho con una mezcla de col, huevo, harina y otros ingredientes, como carne, mariscos o queso. La mezcla se cocina en una plancha y se sirve con salsa okonomiyaki, mayonesa y cebollas verdes.

Además de estas especialidades, la gastronomía japonesa también ofrece otros alimentos únicos y deliciosos, como el takoyaki (bolas de masa rellenas de pulpo), el yakitori (brochetas de pollo a la parrilla), el tempura (vegetales y mariscos fritos en masa) y el sukiyaki (un guiso de carne y verduras cocido en una olla de hierro fundido).

La cultura culinaria japonesa también es conocida por su presentación meticulosa y cuidadosa de los alimentos. La comida se presenta en platos elegantes y se acompaña con palillos, una herramienta esencial para comer en la cultura japonesa. La presentación del plato es tan importante como su sabor, y los chefs japoneses pasan años perfeccionando su técnica para asegurar que cada plato sea una obra de arte culinaria.

En conclusión, la gastronomía japonesa es rica, variada y deliciosa, y su cultura culinaria es única en el mundo. Si tienes la oportunidad de probar la comida japonesa, no dudes en hacerlo, ¡estamos seguros de que te encantará!



El Mirador también habla japonés

El restaurante Mokuren, ubicado en el hotel El Mirador, es un auténtico tesoro gastronómico que ofrece una experiencia culinaria única con una fusión de sabores japoneses y mediterráneos.

La decoración del restaurante mezcla estilos japoneses y andaluces, creando una atmósfera acogedora y relajante. El restaurante cuenta con una amplia terraza con vistas panorámicas a la ciudad de Loja, que hace de la experiencia de cenar allí algo verdaderamente especial.

La carta ofrece una variedad de platos japoneses y mediterráneos, incluyendo sushi, sashimi, tempura, ceviches y platos a la parrilla. El chef José Pablo Frías utiliza ingredientes frescos y de alta calidad, productos de temporada y de proximidad, y combina los sabores y técnicas de ambas culturas para crear platos únicos y deliciosos.

A pesar de esta aparente fusión, lo que verdaderamente distingue a Mokuren es su cocina 100% japonesa. Pura, académica, rigurosa. Tradicional y vanguardista, pero con identidad nipona reconocible e indiscutible. Elaborada a diario y en el momento para una experiencia gastronómica de gran valor en un entorno privilegiado.

Ubicación, atmósfera y sabores sorprendentes se reúnen en un único y memorable espacio asomado a la monumental ciudad de Loja.



Chechu González enarbola la bandera del escabeche



Restaurante María de la O, en Granada

A través de su cocina de autor, con la firma chef Chechu González, María de la O abre caminos en la gastronomía con sus salsas ácidas, calientes y frías, con productos del mar, la huerta y la montaña

El festival de vinagres, frutas, verduras y especias que componen la base de la cocina de Chechu González se convierte en una suerte de sabores ácidos, cítricos, dulces y picantes que dotan de gran personalidad la propuesta de este granadino que dejó la batería por los fogones y que representa un elemento disruptivo en el escenario gastronómico por su manera de hacer los escabeches y los fondos.

Todo su proceso creativo empieza con las salsas ácidas, que derivan en fondos, no siempre escabechados –aunque son su predilección– a los que incorpora verduras, carnes, pescados y mariscos de temporada y materias primas de cercanía, para convertirlos en platos fríos o calientes. Andalucía por bandera, y tributos a su Granada natal, si bien no se limita porque le gusta viajar a cualquier lugar con ingredientes y técnicas dispares buscando el disfrute del comensal.

A Chechu, el menor de nueve hermanos, desde niño le encandilaban los guisos de su madre. La música fue su primera dedicación profesional, como batería, pero años después decidió volcarse en los pucheros. Formado en la Escuela de Hostelería de Granada, y tras su paso por restaurantes como Suculent (Barcelona), Kokotxa (San Sebastián) y Compartir (Girona), realizó un Máster sobre Técnica, Producto y Creatividad en el Basque Culinary Center (San Sebastián) que supuso un giro en su carrera y en su visión personal de la cocina.

Desde hace 5 años, está al frente de María de la O, restaurante ubicado en un precioso palacete del siglo XIX con vistas a Albaicín. A este coque-to lugar, recomendado por la Guía Repsol y por la Guía Michelin, ya son muchos los que se acercan a descubrir los originales platos del cocinero, como la Caballa marinada, escabeche de zanahoria, legumbres aliñadas y salsa de cúrcuma, finalista en el Concurso de Escabeches de Madrid Fusión.

Estilo elegante y con elaboraciones repletas de matices, su propuesta culinaria, muy alejada de la ciudad donde impera la cultura de la tapa gratuita, mira a la tradición y a su tierra. Ejemplo de ello son las Gachas típicas de la Alpujarra, que las hace con pulpo e hinojo marino y polvo de pimiento verde; la Sopa Sevillana en homenaje al bar más antiguo de Granada; las Puntillas a la Andaluza, sabayón aireado de tinta y salsa de caracoles; o el Puchero de hinojos a la granadina y papada de cerdo Ibérico.

En su repertorio también tienen cabida las salmueras y los guisos de la infancia que le preparaba su madre, como el lomo de jabalí escabechado con verduras, zanahorias y distintos vinagres, terminado con una emulsión templada que añade a las ostras a la brasa. Un moderno mar y montaña en la línea de otros tantos de los que ha incorporado a la carta actual.

Siente debilidad por los escabeches, convertidos en un buque insignia, y por los fondos, a partir de los cuales confecciona un abanico de contrastes sá-



sugerencias



Bogavante a la brasa con escabeche de manzana.



Alcachofa de la Vega.



Escabeche de maíz, aguacate, coco y encurtidos.

pidos tan provocadores como sorprendentes que conforman la base de sus platos, en los que no faltan un buen aceite de oliva extra, el pimentón, las hierbas aromáticas, el ajo y hasta una veintena de vinagres distintos (vinagre de frambuesa, de arroz, de Jerez, de vino blanco, de manzana y de granada, y un largo etcétera).

Un mosaico de ingredientes equilibradamente combinados e infinidad de matices se concentran en su icónico Escabeche de maíz, aguacate, coco y encurtidos; Escabeche de aceituna gordal y lubina Aquanaria o el Escabeche de Calabaza en texturas, mejillón de roca y erizo.

En el producto de cercanía que tanto valora, Chechu se decanta por las alcachofas de la Vega, el pulpo y la quisquilla de Motril, pescado del mar de Alborán y esturión de Riofrío. Y en el apartado cárnico, encontramos un Canelón de cordero, Molleja moruna, Castañeta Ibérica y Chirivía en Texturas o Pluma de Cerdo Carbonizada y Salsa de Trufa.

Con los alimentos del mar, sigue el juego de sabores a través de un Bogavante a la brasa en su escabeche caliente, manzana y lácteo; una Urta curada en grasa 5J y sopa sevillana; y un Bonito del Sur y estofado clarificado de tomate y alcaparras. En el caso del esturión, prepara una base de hummus de lenteja beluga, salsa a la pimienta y brotes de garbanzos.

Fan del Granada CF, Chechu González sorprende con el Maíz, callos de cresta de gallo y su corteza, y con unos postres nada convencionales: Bava-roise de cebolla, avellana y sus texturas; Castaña y Naranja; Caqui y Shiso; y una piña en texturas, chocolate blanco, helado de anís y brotes de cilantro.

Procedente de la cocina árabe, el escabeche es una de las preparaciones más reconocidas del recetario español en el resto del mundo. Su sabor es reconocible como pocos y sus virtudes, muy apreciadas. Dónde mejor que en María de la O para apreciarlo en su plenitud gracias a la buena mano de Chechu González.



El buen hacer del restaurante María de la O, en Granada, lo ha hecho acreedor de ser recomendado por las guías Michelin y Repsol.

Nota de cata

«Cada variedad aporta a este vino su propia personalidad y el resultado es un equilibrio casi perfecto. Es sinónimo de la elegancia, la solidez y la regularidad que caracterizan a la bodega, y resume a la perfección todo lo que acontece en nuestra Finca Ygay durante un ciclo vegetativo»

María Vargas

Directora técnica de Marqués de Murrieta



Actualmente, **Marqués de Murrieta Reserva** está presente en más de 170 países, convirtiéndose en el buque insignia de la bodega y en uno de los vinos españoles más reputados y representativos de la excelencia y la más alta calidad

Marqués de Murrieta

Lo mejor de la mejor

En noviembre de 2023, Marqués de Murrieta fue reconocida con el premio Best of 2023, otorgado por la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino. Este galardón la colocaba como la mejor del mundo, como bien indica su nombre. La bodega riojana está hecha a este tipo de protagonismos: en 2020, su Castillo Ygay Gran Reserva Especial fue considerado como el mejor vino del mundo por la revista Wine Spectator y Marqués de Murrieta Reserva ha entrado en el Top 10 de la aclamada publicación (cuarto, en concreto).

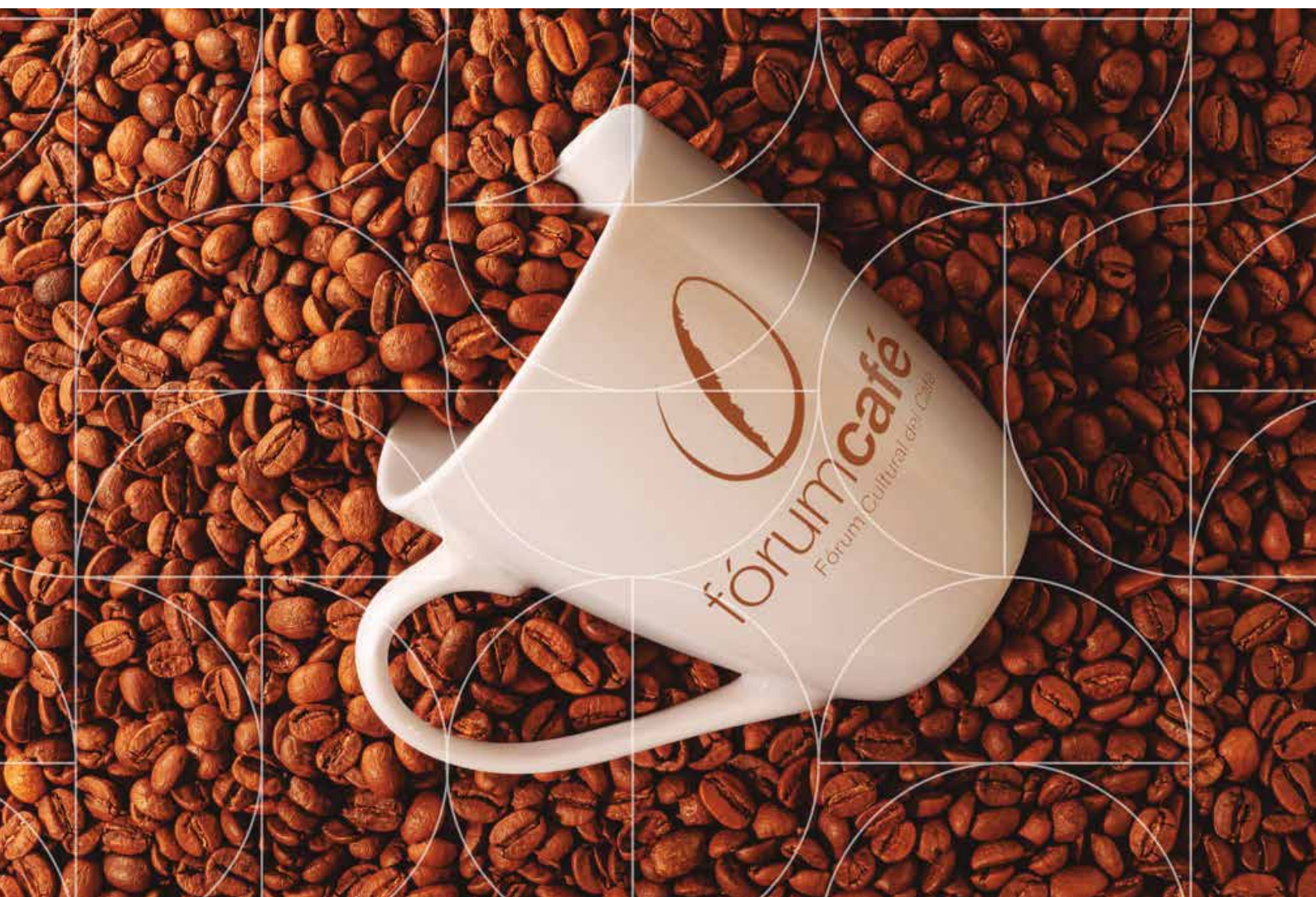
Wine Spectator, una de las revistas más influyentes de la industria del vino, guarda un sitio para Marqués de Murrieta en su ranking, habitualmente copado por vinos franceses, americanos e italianos.

Para elaborar esta selección, los editores de Wine Spectator catan miles de vinos de todo el mundo y escogen aquellos que demuestran la máxima calidad posible (recibiendo por la revista una calificación mayor de 90 puntos), y acorde también a criterios de disponibilidad y accesibilidad.

Definitivamente, Marqués de Murrieta Reserva es uno de los vinos más reconocibles de la bodega. Este tinto, que actualmente se encuentra en su añada 2018, está elaborado con las variedades tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha, y es criado durante 21 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad. Todo un icono de Rioja.



Central de Carnes®
Especial Hosteleria 



Para muy cafeteros

Alrededor de una taza de café se han soñado revoluciones, se han alumbrado negocios disruptivos, se han forjado amistades y ha surgido el amor. Cuando el 78% de los consumidores de café en España, porcentaje nada desdeñable, entiende por «tomar café» un acto social y no tanto el hecho mismo de ingerirlo, es que algo hay en esa estimulante bebida que trasciende de sus propiedades (que no son pocas).

La cultura del café, como una de las tres bebidas más consumidas del mundo (junto al agua y el té), comprende un amplísimo registro de sabores y aromas. Más en los últimos años, multiplicado por el fenómeno barista. Y añadido, lo que acompaña a ese momento de compartir una taza: una conversación, una mirada, una comunión de espíritus.

Por lo que tiene de rito, como el de encender la cafetera cada mañana; por su propiedad estimu-

lante, capaz de ponernos en marcha con una simple dosis de cafeína; como motor económico, desde el cultivo a verlo servido en tu mesa; por tantas razones, el café no es sólo café, fruto del cafeto, tostado, molido y percolado con agua caliente.

En resumen, el café va más allá de ser una simple bebida. Es un acto social que promueve encuentros, conversaciones y conexiones entre las personas. Además de su impacto social, el café desempeña un papel económico importante, genera empleo y desarrollo en las comunidades productoras. En cada taza de café se encuentra una experiencia única, una invitación a explorar sus múltiples dimensiones. Es mucho más que una bebida: es un momento para disfrutar, compartir y deleitarse con la compañía de otros. El café se ha arraigado en nuestras vidas como un símbolo de conexión humana y un motor de energía.

Fórum Café, en Granada



1982

El café deja de ser un monopolio del Comercio del Estado en España

1997

Nueve empresarios del sector del café fundan el Fórum Cultural del Café



14.000

tazas de café se consumen cada año en España (7º mayor consumo del mundo)

83%

de los españoles mayores de 15 años toman al menos una taza de café al día



3.756

millones de kilogramos de café produce Brasil cada año (1º productor mundial)



El sector español del café se reunió en Granada para celebrar el 25 aniversario de Fórum Cultural del Café, la entidad pionera en España dedicada a la divulgación de la cultura cafetera y promotora del consumo de café de calidad en el país.

En la cita participaron los principales actores y empresarios del sector en España y, también, embajadores y cónsules de países productores de café y representantes de entidades y asociaciones afines al mundo de esta apreciada bebida.

Durante el evento, que se desarrolló en el Hotel Abades Nevada Palace, se llevaron a cabo diferentes actividades que repasaron la historia de los 25 años de Fórum Cultural del Café y del café en España y se homenajeó a algunas de las personas vinculadas con la entidad que son ya parte de la historia del café en este país.

La celebración tuvo como gran acto central una Cena de Aniversario en La Huerta del Sello, con más de un centenar de empresarios del sector del café asociados a Fórum Café. Presidieron la cena el alcalde de Granada, Francisco Cuenca, y el presidente de Fórum Cultural del Café, David Tomás.





MICE

El valor del cara a cara

El de las reuniones profesionales es uno de los sectores de actividad más codiciados por destinos de todo el mundo. Y si además vive un estado de gracia, quién se resiste a ponerlo como prioridad.



El segmento más deseado

Por el significativo gasto medio y por la proyección ante un viajero muy apetecible, los destinos toman posiciones en el MICE

España viene siendo líder mundial en el sector MICE. Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions; otro acrónimo anglosajón que significa negocio. Viajeros de todo el mundo se han desviado históricamente por encontrarse con sus colegas o con nuevas oportunidades de negocio en ciudades de referencia como Madrid y Barcelona, pero también en otros destinos interesantes como Valencia, Sevilla, Bilbao, Málaga y Granada. Si se puede elegir, que sea en España.

El resurgimiento de las reuniones, de la presencialidad, es un hecho. Aunque este sector MICE no es el que habíamos conocido.

Variables como la sostenibilidad (ambiental y económica) o como la tecnología han entrado decisivamente en escena. El sector de los congresos, las ferias, las convenciones y los incentivos ha vuelto a abrir los salones con más ímpetu que nunca, los manteles se despliegan impecables sobre las

mesas, el *staff* está listo para dar el mejor servicio, y las ciudades siguen siendo un irresistible reclamo. La gallina de los huevos de oro del turismo ha vuelto sobre sus pasos y no ha sido (sólo) a través de una pantalla, como temporalmente ocurrió no hace tanto.

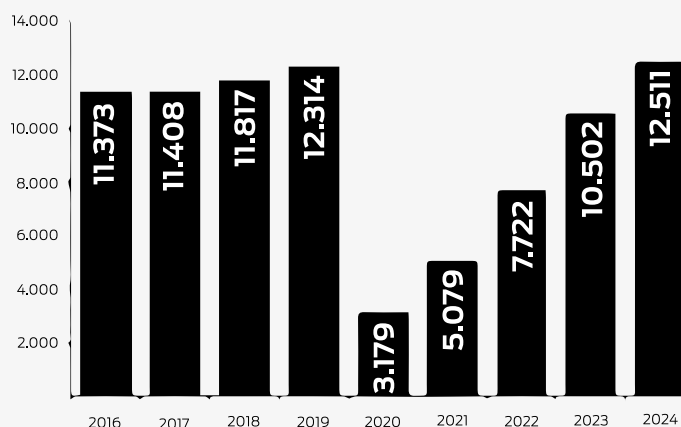
Las previsiones sitúan en 2024 la recuperación de los niveles de actividad prepandemia, pero sin esperar a ese momento hay que celebrar que los crecimientos anuales son más que significativos.

¿Un ejemplo? Varios. La Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN) celebró en octubre de 2022 su 44º Congreso Nacional reuniendo en Sevilla a casi 6.000 médicos. Abades Catering pudo comprobar con su participación en este congreso que retomaba cifras anteriores a la pandemia. Y como este, una veintena de grandes congresos, con miles de delegados, que confirman que el sector vuelve a mirarse a la cara.

12.000 millones €

Volumen estimado de la industria MICE

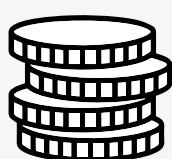
Dimensionamiento y recuperación MICE en España



-58,8%
2021 vs. 2019

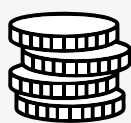
-74,2%
2020 vs. 2019

+59,7%
2021 vs. 2020



206€

viajero de
negocios



146€

viajero
de ocio

GASTO MEDIO DIARIO



PRINCIPALES DESTINOS EN ESPAÑA



Abades Catering Escenario y servicio

Abades Catering ha volcado en su línea MICE toda su experiencia de más de 30 años en el sector de la hostelería, el alojamiento y la gestión de espacios. Esto le ha permitido contribuir a que algunos de los mayores eventos que se celebran en España acabaran siendo un éxito. Además, opera con exclusividad en espacios para reuniones de gran valor monumental y panorámico que le aportan a los encuentros un componente extra de singularidad y autenticidad, incluyendo haciendas tradicionales que atesoran el sabor andaluz.



Hacienda Azahares

Versátil a la andaluza



La singular Hacienda Azahares, un espacio emblemático de Andalucía, destaca por una perfecta conjunción de magníficas instalaciones, excelente oferta gastronómica y servicio, y gran capacidad organizativa. Un enclave perfecto para eventos de todo tipo y celebraciones con marcado sello andaluz.

La hacienda de diez hectáreas, situada en el «balcón» del Aljarafe sevillano, es un conjunto de edificaciones de estilo palaciego. Con amplios y hermosos jardines, y rodeada de olivos, Azahares tiene, en su decoración, clara influencia romana y árabe.

Los numerosos espacios (trece en total entre jardines, edificios y una plaza ecuestre), así como grandes zonas de aparcamientos independientes

para cada salón, hacen que Azahares pueda organizar cualquier tipo de boda o evento familiar ya sean de pequeño formato o de gran capacidad.

En estos espacios, de pura esencia andaluza, se presta una especial atención a los detalles; el secreto del éxito de una boda. Así consiguen, junto a la versatilidad y estilo de cada espacio, montajes especiales y decoraciones temáticas.



Variedad gastronómica

Adaptada a las necesidades de los celebrantes.
Platos mediterráneos tradicionales e innovadores.



Escenario auténtico

Hacienda andaluza con plaza ecuestre, exuberantes jardines y arquitectura tradicional.



Huerta del Sello

Una joya única

Todas las amplias posibilidades de un conjunto arquitectónico único permiten combinar buen gusto y elegancia junto con las más modernas prestaciones y servicios. Además con las amplias posibilidades de configuración de salones y jardines para todo tipo de celebraciones en un espacio histórico.

En plena Vega de Granada se encuentra una joya histórica de la arquitectura neoclásica del siglo XIX, la Huerta del Sello. Esta majestuosa casa cuenta con tres amplios salones completamente equipados capaces de albergar celebraciones de hasta 600 personas, más de 2.500 metros cuadrados de zonas exteriores y jardines minuciosamente cuidados al detalle con una capacidad de 2.000 perso-

nas, además de un patio de grandes dimensiones de construcción clásica andaluza, también capaz de acoger reuniones de hasta 600 invitados.

Además, con las amplias posibilidades de configuración de los espacios, la Huerta del Sello se presta a adaptarse para todo tipo de celebraciones y eventos que requieren de un escenario único y especial.



Edificio neoclásico

Un conjunto arquitectónico del siglo XIX, en estilo neoclásico, con más de 100 años de historia.



Calidad diferencial

Tradición, alta gastronomía y un escenario mágico conforman una opción excelente.



ABQ Restaurantes

Te mereces un «momento Q»

ABQ Restaurantes presenta una experiencia exclusiva para poner a prueba todos tus sentidos. En sus establecimientos en Loja, en el Poniente Granadino, y el Aljarafe sevillano se transforma la rutina en momentos únicos por medio de los sabores de la auténtica cocina mediterránea.

Bajo una ambientación cosmopolita y sofisticada, ABQ Restaurantes ofrece una experiencia gastronómica de alta calidad, con un enfoque en la cocina mediterránea y española. Su excelente oferta de platos se arma con ingredientes frescos y de temporada. En su carta se encuentran desde entrantes como ensaladas y carpaccios, hasta platos principales como pescados, carnes y arroces.

Dry Aged

Entre sus principales reclamos sobresale el proceso de maduración de la carne gracias al método Dry Aged, en el que la carne «descansa» en una

cámara de refrigeración a baja temperatura y con una humedad adecuada, persiguiendo su ternura y palatabilidad. Un proceso óptimo de maduración, en seco, que imprime sabor y textura a carnes de diferentes razas selectamente escogidas.

Junto a la parrillada vasca y su innegable especialidad en carnes, ABQ no desoye las especialidades de la cocina mediterránea con arroces, ensaladas y frituras.

Otro punto fuerte de los restaurantes ABQ es su oferta de vinos. Cada restaurante cuenta con una amplia selección de vinos españoles, que se adaptan a los diferentes gustos y preferencias.



D Avda. Andalucía s/n.
18300, Loja, Granada
T 958 323 182
W abqrestaurantes.com



D Hacienda Azahares s/n. 41807
Espartinas, Sevilla
T 954 714 854
W abqrestaurantes.com



Y todo ello en unos espacios altamente cuidados y que transforman la experiencia en algo verdaderamente sublime. Ya sea en el interior, con diferentes ambientes en los salones de ABQ Los Espejos, por ejemplo, como en los exteriores, que en Loja se tematizan como un bucólico jardín con pérgolas y vegetación por doquier, y en el Aljarafe se consagran a la omnipresencia del agua. En todo momento, vanguardismo y luz presiden un entorno único.

En resumen, los restaurantes ABQ son una excelente opción para aquellos que buscan una experiencia gastronómica de alta calidad en dos áreas estratégicas de la región andaluza, en las provincias de Granada y Sevilla. Y de la calidad, la Q de su nombre y de la experiencia sublime que garantizan: los momentos Q.



Ese fenómeno rubio

Taylor Alison Swift (West Reading, Pensilvania, 1989) ha ganado cuatro Grammy y se convirtió en 2010 en la mayor artista en ventas digitales de la historia de la música, ha tenido singles número uno en las listas de radio y el álbum más vendido en todos los géneros en 2009 y 2008. Esto último cuando sólo tenía 20 años. Sí, Taylor Swift es mucho más que una rubia mona, es una de las mayores personalidades de la música actual.

Si asombró por su precocidad, convirtiéndose a los 17 en la artista más joven en componer un

número 1 country, más todo lo que vino después, Swift nos sigue ganando con su constancia, con su perseverancia, con su capacidad para mantenerse en todo lo alto año tras año. Cuando sale de gira, sus entradas se agotan en minutos.

Así que cuando la muchacha nos entrega la versión revisada de *Speak now* (2010), su tercer álbum, tenemos que dedicarle el tiempo necesario para apreciar la visión personal que ha motivado esta reedición. Tiene que merecer la pena, a juzgar por los méritos contrarios.

Con aplomo



2 de junio

RUFUS WAINWRIGHT *FOLKOCRACY*

El neoyorquino graba 15 nuevos temas en modo soul con un amplio elenco de invitados como autorregalo de cumpleaños.



2 de junio

BOB DYLAN *SHADOW KINGDOM*

Álbum en directo extraído del concierto de la película del mismo título del año 2021. Incluye clásicos reinterpretados.



29 septiembre

SALVADOR SOBRAL *TIMBRE*

Cuarto disco de estudio del ganador de Eurovision 2017 con colaboraciones tan apetitosas como Jorge Drexler.

Es un hecho. Los canales convencionales del audiovisual se han rendido a las plataformas. Ahí está ahora el público y, en consecuencia, el dinero. Las grandes producciones no son flor de un día, sino una relación de larga duración. Deudoras de los grandes fenómenos como *Twin Peaks* o *Lost*, el mundo de las series nos ha dejado auténticas joyas como *Madmen*, *The Wire*, *Los Soprano*, *Deadwood*, *True Detective*, *Fargo*... más el hype de *Breaking Bad*, *Peaky Blinders* y todas las que se nos encarte reunir. Aquí traemos una selección de series más o menos recientes a las que debes dar una oportunidad, sobre todo si eres un fanático de las series.



THE LAST OF US
CRAIG MAZIN
El exitoso videojuego, uno de los más vendidos de Playstation, ya ha llegado a la pequeña pantalla y es todo un fenómeno.

 HBO Max

Fanáticos en serie

Imperdibles y descubrimientos 



 Amazon PV

LA MARAVILLOSA SEÑORA MAISEL
AMY SHERMAN-PALLADINO
Quinta y última temporada sobre la *stand up comedy* en el Nueva York de los 50.



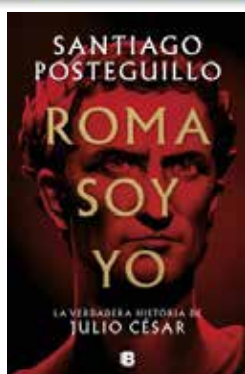
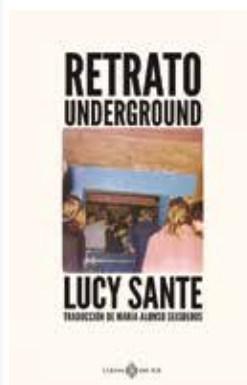
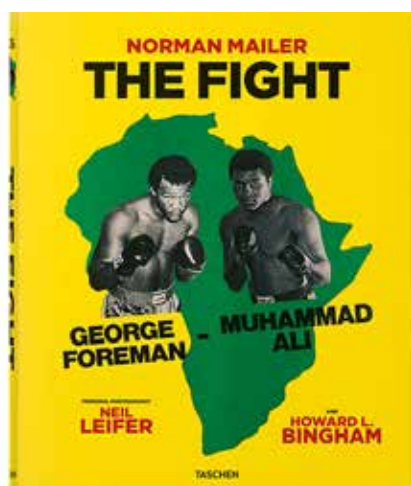
 Netflix

BRONCA (BEEF)
LEE SUNG JIN
Interesante novedad sobre el peligro en constante evolución que surge de la ira reprimida y el rencor.



 HBO Max

POLLOS SIN CABEZA
ALEX DE LA IGLESIA
Hugo Silva como representante de futbolistas desvela los tejemanejes del deporte rey.

**THE FIGHT**

NORMAN MAILER
Ed. Taschen.
Tapa dura con cuaderno, 36,5 x 44 cm, 260 páginas
PVP: 80 euros

RETRATO UNDERGROUND

LUCY SANTE
Libros del KO.
Tapa blanda, 14 x 21,5 cm, 376 páginas
PVP: 23,90 euros

ROMA SOY YO

SANTIAGO POSTEGUILLO
Ediciones B.
Tapa dura, 16,30 x 23,80 cm, 752 páginas
PVP: 22,70 euros

TREN BALA

KOTARO ISAKA
Ed. Destino.
Tapa blanda, 13,30 x 23 cm, 528 páginas
PVP: 20,80 euros

GUÍA FOOTBALL NOMADS SEVILLA

VVAA
Football Nomads.
Tapa blanda, 10,5 x 14,8 cm, 134 páginas
PVP: 12 euros

Marcapauta

Siempre hay un libro que descubrir. De pronto, la lectura menos pensada te salva la vida. Y sin ser tan dramáticos, te salva la semana. Te absorbe y no te deja hasta la última línea. No hay demasiados libros, ni siquiera muchos libros; buenos son los que hay, sólo hay que saber elegir entre tantos.

Aquí traemos algunas recomendaciones para diferentes momentos. Documentación, ensayo, ficción y hasta una guía de viajes única en su especie: sólo para futboleros. Autores consagrados y nuevos descubrimientos. Le deseamos que tenga una buena lectura, amigo lector.



SOLUCIONES PERSONALIZADAS PARA HOSTELERÍA

En Campofrio Smart Solutions desarrollamos soluciones concretas para los problemas existentes en la gestión de tu negocio.



FLAX & KALE



5ª GAMA



VEGGIE SOLUTIONS



ESPECIALIDADES



QUESOS



EXPERIENCIAS



POSTRES





**NINEBOT
KICKSCOOTER
MAX G30LE II**

PM: 700W
P: 15 kg
A: 40 km
VM: 25 km/h



**SMARTGYRO
XTREME
SPEEDWAY
V2.0**

PM: 800W
P: 22 kg
A: 40 km
VM: 25 km/h

La nueva movilidad urbana

Leyenda

PM: Potencia
máxima.

P: Peso

A: Autonomía

VM: Velocidad
máxima

Desplazarse por las ciudades ya no es como alguna vez lo conociste, tengas la edad que tengas. El fenómeno de los patinetes eléctricos ha llegado como un tsunami para imponerse en los carriles bici, en las zonas peatonales y en la calzada para una movilidad más independiente, ágil y sostenible.

El mercado (tanto de alquiler como de venta) es feroz, así que conviene separar el grano de la paja para decantarse por la mejor opción para surfear las calles. Echa un vistazo a las cuatro sugerencias que hemos reunido para tu día a día en la ciudad.



**XIAOMI MI
SCOOTER
ELECTRIC 3**

PM: 600W
P: 13,2 kg
A: 30 km
VM: 25 km/h



**XIAOMI MI
ELECTRIC
SCOOTER
PRO 2**

PM: 600W
P: 14,2 kg
A: 45 km
VM: 25 km/h

La inteligencia artificial (IA) ha emergido como una tecnología revolucionaria que está transformando rápidamente todos los aspectos de nuestras vidas. Desde los asistentes virtuales en nuestros teléfonos inteligentes hasta los sistemas de recomendación en plataformas de entretenimiento, la IA está dejando una huella significativa en el ocio y el estilo de nuestros días. ¿Sabemos de verdad cómo nos afecta, cómo podemos beneficiarnos de ella y en qué áreas nos brinda su valiosa ayuda?

Simplificación y automatización de tareas

La inteligencia artificial ha simplificado y automatizado muchas tareas en nuestra vida diaria. Desde los algoritmos de recomendación en plataformas de streaming de música y video hasta los chatbots de atención al cliente, la IA nos ayuda a encontrar contenido relevante y obtener respuestas rápidas a nuestras preguntas. Además, los asistentes virtuales como Siri, Alexa y Google Assistant nos permiten controlar nuestros dispositivos y realizar acciones solo con comandos de voz.

Mejora de la personalización

La IA también ha mejorado la personalización en diversos aspectos de nuestras vidas. Los algoritmos de recomendación basados en IA nos ayudan a descubrir nuevos productos, servicios y contenido que

se adapten a nuestros intereses y preferencias. Por ejemplo, las plataformas de streaming de películas y series nos sugieren títulos basados en nuestro historial de visualización y patrones de comportamiento.

Avances en la atención médica

La inteligencia artificial ha encontrado una amplia aplicación en la atención médica, mejorando los diagnósticos, acelerando la investigación y facilitando la atención al paciente. Los sistemas de IA pueden analizar grandes cantidades de datos médicos, como imágenes de resonancias magnéticas o registros electrónicos de pacientes, para identificar patrones y ayudar a los médicos a tomar decisiones más informadas.

Impulso a la creatividad y el arte

Los algoritmos de IA pueden generar música, escribir poesía, crear obras de arte y diseñar productos, entre otras actividades creativas. Esto abre nuevas posibilidades y desafíos en términos de cómo definimos la creatividad y el papel del artista.

En conclusión, la inteligencia artificial se ha convertido en un componente integral de nuestra vida diaria, impactando en gran medida el ocio y el estilo de vida. Lo que viene a continuación es una reflexión sobre sus límites y coordenadas éticas. ¿Estás listo?

EL DESAFÍO

La aplicación de la Inteligencia Artificial a distintos campos de la vida diaria nos pone ante el dilema de definir sus límites.



IA: una nueva era

La especie que inventó el fuego, la rueda y la agricultura es la especie que creó Internet y, más recientemente, la Inteligencia Artificial. ¿Estamos preparados para los cambios que la tecnología trae a nuestras vidas? ¿Nos encontramos ante un nuevo giro copernicano en la historia de la Humanidad?



LA ESPECIE ANIMAL MÁS ANTIGUA AÚN CON VIDA

Los triops son un grupo de crustáceos branquiópodos, con un caparazón aplanado y ovalado que recubre la parte anterior del cuerpo, y con tres ojos. Se alimentan de algas, protozoos, larvas de insectos, gusanos, pequeños huevos de peces y anfibios. Así viene siendo durante los últimos 220 millones de años, cuando se data su origen.



POR QUÉ SE LE LLAMA “OSCAR” A LA ESTATUILLA

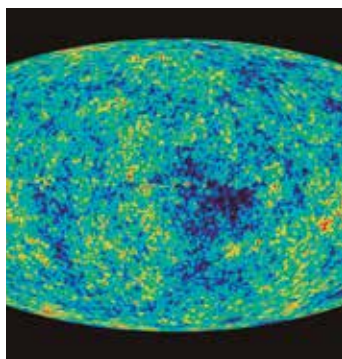
Posiblemente el premio más famoso del mundo y aún no se conoce algo tan básico como el porqué de su nombre. Entre las teorías más aceptadas se encuentra su presunto parecido con un familiar de la secretaria ejecutiva de la Academia de Artes y Ciencias Cinematográficas o el primer esposo de Bette Davis.



ANÓTALO EN TU AGENDA: ECLIPSE SOLAR EN 2026

El miércoles 12 de agosto de 2026, el Sol quedará completamente tapado por la Luna haciendo la noche en pleno día. No se trata de un evento frecuente pero en esta ocasión vendrá con algunas particularidades adicionales e interesantes. Toma las precauciones necesarias y no te pierdas este acontecimiento histórico.

La curiosité



QUÉ ES LA ENERGÍA OSCURA (EN PALABRAS ENTENDIBLES)

Dos terceras partes de lo que contiene el universo es un tipo de energía que hasta finales del siglo XX no se conocía y que aún hoy intentamos comprender. ¿Cómo definirla en palabras simples? Vendría a ser una forma de energía que produce una presión que tiende a acelerar la expansión del universo, resultando en fuerza gravitacional repulsiva.



¿POR QUÉ TE PICA LA PIEL? ¡CÓMO NO TE VA A PICAR!

Alrededor de un 4% de la población global sufre picores con regularidad, ya sea por agentes externos, como mordiscos o picaduras, sustancias irritantes, y factores ambientales como el propio sol, o internos, como alergias, infecciones, autoinmunes, parasitarias, psicogénicas o sin origen claro (idiopático).



UN AEROPUERTO PARA DESPEGUES VERTICALES

El primer aeropuerto urbano del mundo para «taxis voladores» y drones se llama Vertiport Air-One y está en Coventry, en el corazón de Reino Unido. Esta nueva terminal está especializada en los despegues y aterrizajes en vertical, por lo que no necesita las amplias dimensiones de un aeropuerto tradicional.

SIN PRISA, ES OTRA VIDA.

ALHAMBRA ESPECIAL



Alhambra Especial recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4% vol.



Alhambra



Fundación Abades

Cultura, deporte y ámbito social

El compromiso de Grupo Abades con su entorno es una de sus señas de identidad desde sus comienzos. Desde la creación de la Fundación Abades, este conjunto de iniciativas impulsadas desde la compañía granadina son canalizados y dotados de recursos para hacerlos más efectivos.

En el verano de 2022, Grupo Abades puso en marcha una Fundación que persigue en sus fines «la promoción y defensa de la asistencia social, la cultura en todas sus manifestaciones, la educación y el deporte con especial atención a la infancia, bien mediante programas propios o en colaboración con otras entidades», según se recoge en sus estatutos.

Fundación Abades, nombre con el que opera, desarrolla sus actividades en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Andalucía, principalmente, sin perjuicio del establecimiento de rela-

ciones con entidades de otros territorios de ámbito nacional o internacional.

Con oficinas operativas en Granada y Sevilla, la sede de la Fundación se ha establecido en Loja, localidad natal del grupo hostelero y hotelero y en sus primeros ejercicios recogerá gran parte del Programa de Responsabilidad Social Corporativa de la empresa que irá ampliando con la creación de programas propios.

La Fundación está presidida por Julián Martín Arjona, mientras que la vicepresidencia la ostenta Antonio Martín Arjona.



«Este proyecto es un sueño hecho realidad, ya que la filosofía de una empresa no es ganar dinero sino crear riqueza, puestos de trabajo, ilusión y nuevas expectativas. Esa es la filosofía de Abades y por tanto no podemos estar de espaldas a nuestro entorno, a la realidad de cada día».

JULIÁN MARTÍN
Presidente Fundación Abades

principios fundacionales

Abades vive en sociedad. Vive en su sociedad. Desde sus inicios, la empresa está comprometida con la realidad social de las personas donde están implantados sus centros. De modo que devolver a la sociedad no es sólo una frase hecha sino que resume lo que significa la Responsabilidad Social Corporativa para este grupo empresarial.

Esta sensibilidad social se ha ido materializando a lo largo de estos años en múltiples acciones tanto con programas propios como en colaboración con entidades de reconocido prestigio, a nivel local, regional, nacional e internacional.

La filosofía de los miembros del Consejo de Administración está en ir de la mano con la gente, una idea transmitida por los padres de los hermanos Martín desde el inicio del negocio familiar.

Estas acciones, antes impulsadas de manera desordenada, han culminado en la creación de la Fundación, que cuenta con los medios necesarios tanto técnicos como económicos para que este esfuerzo que realiza Abades sea más eficaz.

Este compromiso cristaliza en acciones para la sociedad, para el propio equipo y para el medio ambiente. Es un modelo de gestión responsable y ético con la finalidad de contribuir al desarrollo de una sociedad más justa y equitativa.

ámbitos de actuación

Algunas acciones de Responsabilidad Social Corporativa que Grupo Abades ha adoptado voluntariamente y que ha desembocado en el trabajo de su Fundación son:

- El fomento del desarrollo personal y profesional de la juventud, suscribiendo convenios de colaboración con escuelas profesionales y la Universidad.
- El apoyo al arte, la cultura, las tradiciones y la cultura gastronómica.
- De tipo medioambiental, el ahorro energético, la eliminación de residuos y reciclaje de productos, la incorporación de alimentos de temporada en las cartas, los alimentos para una vida saludable, el fomento de dietas equilibradas, la potenciación de la cocina mediterránea o la apuesta por los proveedores locales.
- El fomento del deporte y de la vida saludable a través de patrocinios de distintas pruebas deportivas y clubes de aficionados.
- La colaboración con ONG y asociaciones sin ánimo de lucro.

rrhh

La acción de RSC con el equipo de Abades se apoya en tres pilares básicos: programas de formación personal, formación profesional y promoción.

Grupo Abades apuesta por la formación de su personal potenciando la empleabilidad interna y la externa, pues sólo a través de la formación se puede obtener una mayor integración y compromiso de los trabajadores no sólo con la empresa sino también con su entorno.

También es fundamental la política de ascenso y promoción. La gran mayoría de personas que dirigen la organización comenzaron en puestos básicos.

En esta relación de acciones del programa de RSC no pueden faltar los que van destinados a la mejora de la igualdad de oportunidades y aprovechamiento de la diversidad. No sólo de género sino también entre personas de distintas razas y religiones, contribuyendo a la integración social de los inmigrantes y muy especialmente de personas con discapacidad psíquica y física, y la conciliación familiar.



Noticias



ABADES
Excelente decisión

www.abades.com



RECONOCIMIENTO PÓSTUMO A FRANCISCO MARTÍN POR LA ASOCIACIÓN DE MARCAS DE RESTAURACIÓN

Francisco Martín, fundador de Grupo Abades, ha sido reconocido a título póstumo por la Asociación de Marcas de Restauración. «Su trayectoria, entrega de su carrera y su vida al desarrollo profesional» han sido las cualidades por las que Martín se ha hecho merecedor del prestigioso galardón otorgado por esta asociación compuesta por las principales empresas y marcas de la restauración española. El premio fue recogido por su hijo Antonio Martín, uno de los actuales gestores de Abades, en una gala celebrada en Madrid.



TIM HORTONS LLEGA A ABADES ÁREAS

Abades Áreas ha incorporado a la amplia oferta hostelera y gastronómica de sus establecimientos en ruta las cafeterías canadienses Tim Hortons, comenzando por las áreas de Abades Loja y Abades Puerta de Andalucía. Esto ha supuesto la creación de más de una decena de puestos de trabajo directos.



NUEVOS BURGER KING EN ÁREAS DE SERVICIO

Continuando con el proceso de expansión de los restaurantes Burger King en las áreas de servicio de Abades, la cadena ha abierto un nuevo espacio en Iznalloz e incorpora Alcalá de los Gazules. Estos nuevos restaurantes crean puestos de trabajo directos e indirectos y dan cobertura a la población de toda la comarca.



NUEVO CARREFOUR EXPRESS EN ABADES PUERTA DE ANDALUCÍA

Un nuevo establecimiento de proximidad Carrefour Express ha sido integrado en el área de servicio Abades Puerta de Andalucía, ubicada en la localidad de Santa Elena, en la autovía A-4, eje principal del sistema de carreteras español. Los viajeros en tránsito por la provincia de Jaén tienen así acceso a productos de alimentación envasada, bebidas, droguería, perfumería y bazar gracias al nuevo acuerdo entre Abades Áreas y Carrefour, el primer grupo europeo de distribución.

➤ Más información en el próximo número de Abades Magazine.



EL MIRADOR: ESPECTÁCULOS Y GASTRONOMÍA

La terraza del hotel El Mirador, en Loja, se consolida como espacio para disfrutar de las noches de verano a través del Festival Mira con vistas de la ciudad, monólogos, conciertos y propuestas gastronómicas. Si el año pasado contó con el show del Comandante Lara & Cía en su programación, este verano reúne conciertos tributo a Manolo García y Serrat, más el monólogo del gaditano Toni Rodríguez.

Restauración



RONQUEO DEL ATÚN EN ABADES TRIANA

El restaurante Abades Triana y el Club Español de Alta Gastronomía de Andalucía organizaron uno de los últimos ronqueos de atún rojo de la temporada. Además del arte del despiece del atún, los asistentes pudieron disfrutar de un menú degustación confeccionado para la ocasión por el chef del restaurante, Elías del Toro.



LA EXCELENCIA DE LA RAZA VACUNA LIMUSINA

Abades Triana organizó en colaboración con la Federación Española de Criadores de Limusin las Jornadas Gastronómicas sobre la Excelencia de la Raza Vacuna Limusina. En estas jornadas se disfrutó de una carta especialmente diseñada por el chef Elías del Toro con piezas de esta reputada raza vacuna.



CICLOS A CUATRO MANOS EN MARÍA DE LA O

El restaurante granadino María de la O organiza varias veces al año ediciones de Cuatro Manos, que ponen al chef anfitrión Chechu González en entendimiento culinario con otros chefs invitados que han sido reconocidos con estrellas Michelin. Durante un único día, dos exclusivos servicios a cuatro manos.

Restauración



ESCABECHES EN LA FERIA ALICANTE GASTRONÓMICA

Más de 40 Estrellas Michelin y 60 Soles Repsol se dieron cita en la IV edición de Alicante Gastronómica, la feria experiencial más importante de Europa dirigida al público final y también a profesionales del sector. Entre los participantes, Chechu González acudió en representación del restaurante María de la O, donde es jefe de cocina. El granadino presentó su especialidad, los escabeches.



ACUERDO CON ACEGRA PARA MENÚ LIBRE DE GLUTEN

Con el objetivo de facilitar a las personas celiacas un menú variado libre de gluten, Grupo Abades y la Asociación de Celiacos de Granada, ACEGRA, han firmado un convenio de formación para el acceso a una dieta sin gluten del colectivo celiaco en los diferentes establecimientos de la compañía granadina.



CENA DE GALA PARA 4.000 ASISTENTES AL CONGRESO SEMERGEN

Abades Catering ofreció la cena de gala que cerraba el congreso nacional de SEMERGEN (médicos de atención primaria) que en días previos se había desarrollado en Sevilla. A la cena, que se celebró en la emblemática Plaza de España de la capital andaluza, asistieron 4.000 comensales y supuso una de las mayores ofrecidas en Andalucía. Para afrontar el reto, Abades Catering, puso en marcha un equipo de 800 profesionales de Grupo Abades llegados desde varios puntos de la geografía andaluza, entre los que se encontraban arquitectos, topógrafos, seguridad alimentaria, personal de montaje, cocina, metes y camareros, así como una compleja logística compuesta por una flota de camiones y material de última generación para las dos carpas de cocinas de 500 metros cada una que sirvieron al evento. Una operativa sin precedentes que comenzó a prepararse hace unos meses y que no debía interrumpir la vida habitual del monumento (visitas turísticas y el actual desarrollo de un ciclo de conciertos musicales). Para ello y bajo una perfecta coordinación, se contó con menos de 24 horas de montaje, empezando los trabajos en la madrugada del viernes al sábado. El resultado se saldó con un éxito rotundo por el menú ofrecido y la eficaz operativa puesta en marcha, alabado por los comensales y la organización de SEMERGEN. A la espectacularidad de la Plaza de España de Sevilla se le unió un espectáculo de luz y sonido y un concierto de música en el escenario habilitado para ese fin y con el que se cerró el congreso.



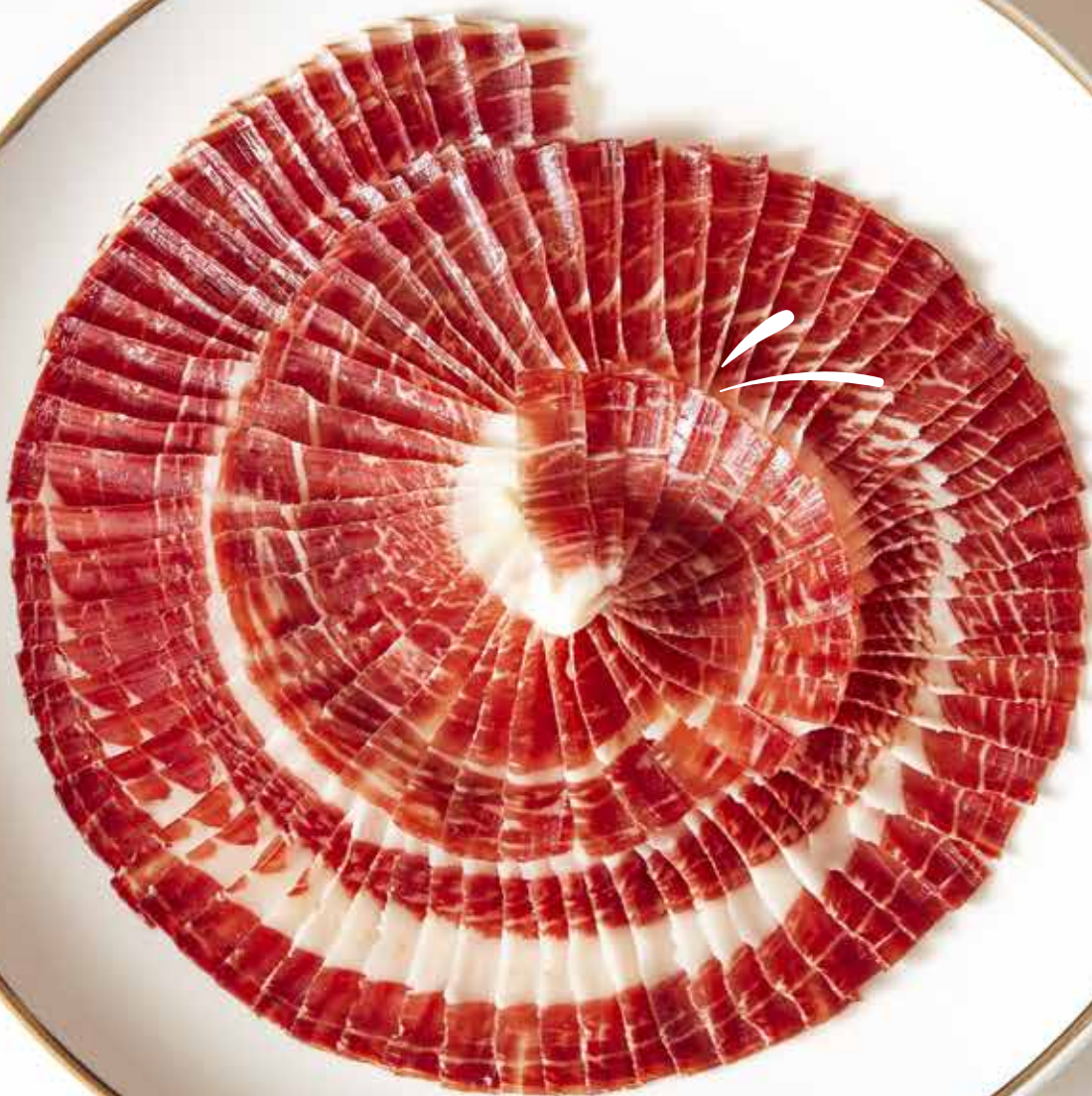
NUEVOS «SLOW CORNERS» EN ABADES ÁREAS

Abades Áreas ha introducido nuevos espacios saludables para atender a los consumidores más preocupados por los hábitos alimenticios con una oferta variada y nutritiva. Ya es posible encontrar un «Slow Corner» en Abades Puerta de Andalucía, Abades Manzanil y Abades Loja, en desarrollo por toda la red de áreas.



Cinco Jotas

Cinco Jotas
JABUGO 1879



**EL SABOR DE
LA EXCELENCIA**

www.cincojotas.es



Fundación
ABADES

NUESTRO SER Y ESTAR.
Compromiso social,
deporte, cultura y formación.

www.abades.com



LA OLLA DE SAN ANTÓN DE ABADES TRIANA DONA 1.400 KILOS DE ALIMENTOS

Tras dos años de paréntesis por la COVID-19, el restaurante Abades Triana recuperó su tradicional Olla de San Antón. En su XIII edición, la olla volvió a tener carácter benéfico a través de la aportación de un kilo de alimentos no perecederos por parte de los asistentes. Los 1.425 kilogramos de alimentos reunidos se destinaron a la Diputación de Obras Asistenciales de la Hermandad de la Sed de Sevilla. Al evento acudieron numerosas personalidades de la vida social, política, económica, cultural y de otros ámbitos de la capital hispalense.



XIX PREMIO DE LA D.O. PONIENTE DE GRANADA

Grupo Abades ha obtenido un premio honorífico en la XIX edición de los Premios Poniente a la Denominación de Origen Protegida por su labor como embajador del aceite de la comarca. El Consejo Regulador de la D.O. celebró la gala de entrega de esta edición en el Convento de San Antonio de Montefrío con reconocimiento para las cooperativas lojeñas San Isidro y Cerro Gordo.



EL LOJA FEMENINO OBTIENE EL PREMIO MERIDIANA

El Loja Femenino de Fútbol, patrocinado por la Fundación Abades, obtuvo el Premio Meridiana al proyecto deportivo más solidario, que otorga cada año la Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad, a través del Instituto Andaluz de la Mujer. La Fundación Abades apoya desde el primer momento esta iniciativa que trasciende el ámbito deportivo.



APOYO CONTINUO AL FESTIVAL DE MÚSICA Y DANZA DE GRANADA

Grupo Abades renueva su compromiso con la cultura en Granada al patrocinar mediante la Fundación Abades un nuevo espectáculo del Festival de Música y Danza. En la edición de 2023, hace posible la presentación del Ballet de Hamburgo y «El sueño de una noche de verano», basada en la obra de William Shakespeare. La representación en el Teatro del Generalife, en los jardines de la Alhambra de Granada, celebra los 50 años de John Neumeier al frente del Ballet. El apoyo al festival se remonta a 2013.



CALENDARIO DE LA SOLIDARIDAD DOWN SEVILLA

La Asociación Provincial Síndrome de Down de Sevilla celebró en el restaurante Abades Triana la Gala de la Solidaridad 2022, el evento por excelencia de la ONG sevillana. El evento sirvió para presentar la XX edición del Calendario de la Solidaridad con la asistencia de importantes personalidades de la sociedad sevillana y para entregar sus tradicionales premios anuales.



PRIMER EQUIPO DE FÚTBOL FEMENINO DEL PONIENTE

La Fundación Abades patrocina durante las temporadas 2022/23 y 2023/24 al Loja Femenino Club de Fútbol, primer equipo de mujeres en la comarca del Poniente granadino y uno de los pocos existentes en la provincia. El Loja Femenino CF está formado por casi un centenar de jugadoras y técnicas y es el club deportivo de la provincia con más licencias femeninas.



EL REGRESO DOBLE DE LA ABADES STONE RACE

En noviembre de 2022, la Sierra de Loja volvió a acoger la Abades Stone Race, por primera vez patrocinada por Fundación Abades. En su VIII edición, la carrera agotó las inscripciones y movilizó a unas 2.000 personas entre corredores, voluntarios, patrocinadores y espectadores en general. Apenas cinco meses más tarde, en marzo de 2023, la Abades Stone Race volvió al calendario con su IX edición con motivo de su inclusión en el circuito nacional. Considerada como una de las pruebas más importantes del trail en España, la Abades Stone Race alberga igualmente un fin solidario.

Fundación

Nueva apertura



ABADES ALCALÁ DE LOS GAZULES

Abades Áreas, tal y como contempla su plan estratégico, continúa la implantación de su red de áreas de servicios en la Comunidad Autónoma de Andalucía. De esta manera, una vez acometidas las obras, la nueva área de servicios ubicada en la localidad gaditana de Alcalá de los Gazules está lista para convertirse en el primer negocio de Grupo Abades en la provincia de Cádiz. La inversión de 5 millones de euros supone la creación de un centenar de puestos de trabajo directos e indirectos en una nueva área de servicio que se rige por la máxima de crear verdaderos «aeropuertos de carretera». Esta área de servicio, además de una estación de repostaje de combustible y un restaurante Burger King, cuenta con todas las prestaciones de la red Abades Áreas que las distingue por la gran oferta que presenta y la calidad del servicio para todos los viajeros y profesionales que recorran la autovía que comunica la pujante Bahía de Algeciras con el eje Jerez-Sevilla-Huelva-Portugal.

D Autovía A-381, km. 42
T 958 327 200



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

Un nuevo espacio en el Parque de María Luisa de Sevilla abrirá muy pronto sus puertas. No te pierdas El29, un nuevo establecimiento en un enclave emblemático de la capital de Andalucía que hay que visitar siempre que pases unos días en Sevilla.



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 web:

abades.com/magazine/



MESTIZA



JUNTOS EN LAS GRANDES OBRAS

ARTE



La cultura, en sus distintas facetas artísticas, ha creado grandes obras de arte. En **Fundación Abades** apoyamos la cultura; a aquellos creadores y profesionales que han sabido imaginar otras visiones de la realidad y convertirlas en arte, mejorando nuestro entorno social.

NUESTRO SER Y ESTAR: compromiso social, deporte, cultura y formación.



Fundación
ABADES