

ABADES

MAGAZINE

ESCAPADAS | OCIO | AGENDA | TENDENCIAS | GASTRONOMÍA | EVENTOS



El éxito a fuego lento | Lori Meyers

Y además:

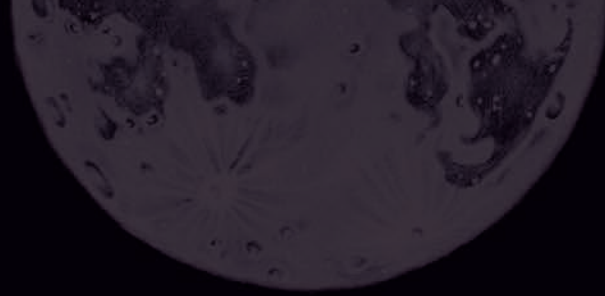
En ruta por la arquitectura endémica

Intolerancias y alergias en la alta cocina

Fundación Abades devolviendo a la sociedad

NÚMERO 19 |
EJEMPLAR DE DIFUSIÓN GRATUITA


ABADES
Excelente decisión



La Barista



Café natural

100% arábica / comercio justo

Fairtrade contribuye al desarrollo sostenible de los productores certificados al permitir condiciones de comercio más justas, cambios sociales y protección del medio ambiente.

Café descafeinado

100% arábica / swiss water®

El proceso de descafeinado Swiss Water® está certificado como orgánico y utiliza solo agua, temperatura y tiempo para eliminar la cafeína con suavidad. El resultado es un café extraordinario sin ningún residuo químico ni sabor residual.



Teléfonos de contacto: 697 672 347 / 900 190 155

06

Mainstream
Lori Meyers:
el éxito a fuego lento

12

En ruta
Las rutas de la
arquitectura endémica

26

En ruta
Caminos de España

32

Panorama
Intolerancias y alergias
en la alta cocina

54

Grupo
Noticias Abades

Querido lector de Abades Magazine:

Abades Magazine presenta una nueva edición, esta que tiene en sus manos, que se enmarca en un año de retos y objetivos alcanzados. En el contexto económico, el sector del turismo presenta en Andalucía el mejor año en toda su historia: nos han visitado 35 millones de personas, resultando un impacto económico de 29.000 millones de euros. En España se ha generado 207.763 millones de euros y se consolida como el principal motor de la economía española y uno de los sectores que más empleos crean.

Con estos buenos datos, en Abades nos seguimos marcando objetivos de crecimiento que nos permitan consolidarnos como grupo empresarial de referencia y creación de empleo. En este sentido, el año pasado inauguramos en Sevilla un nuevo espacio: El 29, Restaurante y Eventos. Un establecimiento situado en el parque de María Luisa, junto a la universal Plaza de España. Un lugar emblemático, no sólo para los visitantes de la capital hispalense, también para los sevillanos ya que se trata de un espacio sentimentalmente vinculado a la gastronomía y la celebración de eventos familiares. Además, la recuperación de este escenario nos ha permitido rescatar un edificio significativo de la Exposición Iberoamericana de 1929: el pabellón de información de aquella muestra. A velocidad de crucero, los sevillanos y los turistas lo están haciendo suyo y ya se ha convertido en un lugar «para vivir experiencias de exposición», como dice su eslogan promocional.

En la entrevista que concedió Lori Meyers a Abades Magazine en nuestro restaurante granadino María de la O, y respondiendo a su vinculación con Abades, comentaron que son muy parecidos a Grupo Abades: «Nos hemos ido haciendo poco a poco, como aquellos pucheros de las abuelas. Bien cocinados, con tiempo y mucho cariño». Descripción gráfica y muy ilustrativa de lo que somos y cómo nos sentimos en Abades.

De todo lo acontecido en Abades tiene una referencia en la sección de noticias. Tanto el grupo empresarial como la fundación han ido desarrollando programas, organizando eventos y sirviendo a nuestros clientes, convirtiéndonos en un escaparate de lo mucho y bueno que podemos encontrar en Andalucía.

Recientemente al cierre de este número y sin ir más lejos, una buena muestra de lo mencionado más arriba se refiere a los premios que cada año otorga la Academia del Cine Español: los Premios Goya. La XXXIX edición de la gala de entrega de estos premios se organizó en Granada y Abades fue la encargada de ofrecer el catering para las necesidades gastronómicas que presentaba esta organización. El punto culminante se situó al final de la gala, donde hubo que montar un servicio para 2.800 invitados a la ceremonia. El reto logístico que supuso para Abades este evento se superó gracias al magnífico equipo de profesionales que participaron y al que desde estas páginas quiero agradecer y reconocer. Como no podía ser de otra forma, Abades rindió un homenaje a los productos y cocina locales con guiños especiales a lo mozárabe, seña de identidad de nuestra tierra.

Tiene en sus manos un nuevo número de Abades Magazine, una edición que no es una más. En esta ocasión y en este artículo he querido incidir en ello: es muy de nuestra tierra. Empezamos con una entrevista a un grupo musical de Loja (ciudad matriz de Abades) y terminamos hablando del potencial en la organización de eventos de Granada. Todo un guiño y apoyo a los proyectos futuros por los que tenemos que luchar.

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



El Parque de las Ciencias cumple su 30 aniversario en Granada

El Parque de las Ciencias de Granada está de celebración en 2025. Con motivo de sus primeros 30 años de trayectoria, el centro de divulgación granadino prepara nuevas exposiciones para un año tan especial y, además, incorpora la instalación en su Planetario de un sistema de proyección de última generación. El museo más visitado de Andalucía, con más de 15 millones de visitantes, va a seguir dando motivos para viajar hasta la ciudad nazarí para seguir aprendiendo sobre nuestro mundo y sobre el universo.

+ parqueciencias.com

Centro de Interpretación Histórica de Loja

La antigua Casa de Cabildos ofrece la mejor información de Loja y su rica historia, y desde su reciente renovación lo hace en un conjunto revalorizado, actualizado funcionalmente, con una significativa mejora de accesibilidad y otras novedades que hacen más amigable e instructiva la experiencia.



Reales Atarazanas en Sevilla

El estudio del arquitecto Guillermo Vázquez Consuegra ha acometido una de las intervenciones más polémicas que se recuerdan en el patrimonio hispalense y la expectación es total. Las renovadas Reales Atarazanas, unos astilleros del siglo XIII, monumento de gran valor histórico, abrirán al público en 2025. Sevilla recupera un nuevo reclamo de talla mundial entre el eje Catedral-Giralda-Alcázar y el río Guadalquivir.



Joaquín Sabina, 'Hola y adiós'

Joaquín Sabina se está despidiendo de su público y todavía se guarda un puñado de fechas en España a su regreso de su gira por América. Algunas ciudades incluidas en este tour del adiós son Málaga (9 de mayo), Murcia (25 y 27 de junio), Sevilla (2 y 4 de septiembre), y Granada (25 y 27 SEP).

+ holayadioslagira.es

XIV Emerita Lvdica, mi gran fiesta romana



Cada año, el conjunto arqueológico monumental más completo y mejor conservado de Hispania, Avgvsta Emerita, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, revive gracias a una convocatoria que recrea escenas cotidianas del mundo romano en la ciudad de Mérida. Una ocasión de asistir (¡y de participar!) en los modos de vida de los pobladores de la capital de la antigua Lusitania. En 2025, o MMXXV, como gusta a los lugareños, acontece del 19 al 25 de mayo. ¡Ave!

+ emerita-lvdica.es



MARCO Música, Arte y Cofradías

MARCO es una feria temática que aunará la música, el arte y las cofradías con las formaciones musicales referentes de Sevilla como principales protagonistas. Se trata de un punto de encuentro para profesionales y aficionados del sector a través de conciertos y espectáculos, además de diversos stands temáticos. A final de noviembre en Fibes, el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla.

+ fibes.es



Gran Premio de España MotoGP en el Circuito de Jerez - Ángel Nieto

Del 25 al 27 de abril se vive el fin de semana grande del motor en Jerez de la Frontera, una cita que trasciende de la emoción de la competición en MotoGP para convertirse en la gran concentración motera del sur de España, por no decir de todo el país y casi del continente. El Campeonato del Mundo de motociclismo vuelve un año más a uno de los circuitos más míticos de Europa y toda la provincia de Cádiz lo vive con plenitud.

+ motogp.com





Lori Meyers

«Nos hemos ido haciendo poco a poco, como los pucheros de las abuelas»

Los Lori (como ellos mismos se llaman) empezaron como todos los grupos: bebiendo de otras bandas e influenciados por ellas. La entrevista, la charla se desarrolla en un frío día de enero en el restaurante María de la O. Puedes acceder al espacio bajando unas escaleras y de pronto te encuentras un lugar acogedor, antigua bodega, que recuerda a tiempos de música de los años 60 en Liverpool. Allí nos espera un almuerzo preparado por otro músico, ahora chef del restaurante: Chechu González.

Abades Magazine: ¿Hay algo de copla en la música de los Lori Meyers?

Lori Meyers: Estamos más influenciados por la música de los años 60, sobre todo la inglesa como los Beatles o los Rolling. Evidentemente, también bebemos de la española de aquella época; pero más que de la copla, si tenemos que buscar una raíz tendría que ver más con el rock andaluz. La mezcla del flamenco con la anglosajona. Eso sí puede habernos impregnado más, para que el grupo tenga un sonido propio.

Cuando fuimos avanzando en el mundo de la música se nos fue quitando el rollo de las etiquetas. Para nosotros la música es música. Estaríamos catalogados más en un formato que lo podríamos llamar rock. Dos guitarras, dos baterías, dos cantantes. Escuchamos muchos estilos de música. La copla no es lo que nosotros hayamos escuchado más. Aunque evidentemente siempre hay influencias.

Ves algún programa de televisión de copla y te paralizas, escuchas música clásica y rock alternativo, toda esa amalgama de estilo van conformando una forma de sentir y al final también se convierte en música tradicional española.

¿Quién no conoce la copla 'María de la O'? Ya sea la original o en los millones de versiones que se han hecho en todo tipo de formatos. Todo eso forma parte de nuestra cultura, de vivir en el Sur en particular o en España en general.

Mientras que los Lori Meyers van comentando sus influencias musicales, en la mesa empiezan a desfilar auténticas maravillas gastronómicas. La música y la cocina se unen bajo la batuta de Chechu González y, en esta ocasión, al concierto gastronómico asisten unos músicos hechos a sí mismos. Hablamos de raíces y el menú que vamos a degustar se llama «Granada y sus raíces».

AM: vuestra música ya tiene sello reconocible. ¿Sabíais lo que queríais desde el principio?

LM: Empezamos en una cochera con 16 años. A esa edad es muy difícil saber lo que quieres y lo que quieres hacer. Lo que sí teníamos muy claro es que éramos de componer, no de versiones. Y cuando empezamos a cantar en castellano fue cuando la prensa empezó a fijarse en nosotros, sobre el año 2000. Siempre hubo un afán más por construir, por lo propio nuestro, que por versionar.



Es un trabajo que vas desarrollando con el tiempo. A todos los grupos nos pasa lo mismo, al principio están muy influenciados y, finalmente, si son buenos, van cogiendo su personalidad.

En los Lori, lo más guay es la voz (ríen) ¿Por qué? Porque tienes que llevarte 25 años fumando mucho para coger ese tono. Ese trabajo es arduo que no lo hace cualquier *amateur*. Teníamos claro, eso sí, que queríamos ser un grupo reconocido por su bagaje, no por sólo un disco, por un éxito. La música ha de ser más que *talent show*. Nosotros fuimos subiendo pasito a pasito, aprendiendo, dejando huella a lo largo de una trayectoria, nada efímero.

AM: Radio 3. El ojo crítico.

LM: Fue un reconocimiento al primer disco y venía desde la radio pública, fuera de sospecha de connotaciones comerciales. Estaba la ministra de Cultura, Pedro Piqueras y ellos decían que estos premios se le otorgaban a gente que siempre les iba a ir bien. Con nosotros se cumplió, y si miras el palmarés de esos premios ves que hay grandes grupos que dejaron su impronta.

Una sinfonía de sabores empieza a desplegarse ante nuestra presencia en la mesa: Tocino de Mar en Escabeche de Naranja; Salsas de Anchoa Esturión de Riofrío; escabeches; Salsa de Pimientos Verdes Fritos, Pargo y Aire de Mantequilla Tostada. Todo servido en originales presentaciones y en vajillas a modo de partitura.

Los Lori Meyers son de Loja (Granada).

AM: ¿Cómo se ve Loja?

LM: Hace tiempo que no pisamos nuestra casa, estamos afincados en Granada. Nos da la sensación de que hay un cambio generacional bastante grande. En nuestro tiempo había un ambiente artístico de mucha gente, era como un bullicio. Había mucha tradición de los pubs.

Loja está a 50 kilómetros de Granada, nos dieron una beca para estudiar. Loja se llenaba los fines de semana de los estudiantes que regresaban a casa a por los *tuppers* de las madres.

La despoblación es general. Al contrario que ahora, nosotros tuvimos mucha suerte de crecer en un ambiente muy favorable para lo que ahora nos dedicamos. Había muchas bandas, todos nuestros amigos tocaban. En los pubs había conciertos los fines de semana y todo esto creaba un engranaje que facilitaba el arte y no sólo de música, sino también arte dramático, lo visual, las bellas artes. Hubo una generación muy próspera en todo este ambiente. Se notaba en toda la provincia que en Loja se movía muy bien el mundo cultural, el talento. Aunque la mayoría de la gente conocía a Loja por los roscos, claro. Después llegó Abades y también se hizo famosa por eso.

Ser adolescente en Loja ahora debe ser más difícil. A muchos de nuestros amigos les gustaba la misma música y tocar los mismos instrumentos. La diferencia es que nosotros nos profesionalizamos.

El almuerzo va avanzando y no deja de sorprender a los comensales. Ante nosotros, unas espectaculares Gominolas de Frutos Rojos y Flor Eléctrica.

AM: ¿La gastronomía?

LM: Nos encanta comer. Nos gusta lo sencillo y lo sofisticado. Nos hemos criado en un ambiente familiar en el que la cuchara era importante. No se podía desperdiciar la comida. Teníamos un respeto a no dejar un plato vacío. El hecho de viajar nos ha



dado la oportunidad de conocer muchas propuestas de España y América. México, por ejemplo.

Cada vez que vamos a un sitio nos gusta probar lo autóctono. También hay muchos *sandwich club*. Conforme pasan los años te vas dando cuenta de la riqueza gastronómica de España. Vamos en la furgoneta y nos metemos en las aplicaciones para ver los sitios para comer de la zona e incluso en pleno concierto vamos haciendo coña del tema. Ver qué plato, qué vino famoso tiene la región. Aunque alguno de nosotros sea de poco comer, pero lo que tenemos claro es el gusto por el concepto.

AM: ¿Viajar en furgoneta?

LM: Seguimos viajando en furgoneta. Alguna vez hemos utilizado autobuses, pero eso es más para Estados Unidos. Decidimos quedarnos en Granada y establecer nuestra base en Granada. Lo fácil era irte a Madrid, ¿tú sabes lo que es hacerte durante 20 años de tu vida Granada-Coruña?

Hace unos años calculamos los kilómetros que nos habíamos hecho y nos salió que ya habíamos



ido y vuelto a la Luna. Y de esto hace diez años. Seguramente andaremos por una segunda vuelta.

Centrarnos en Granada tiene sus ventajas: estar cerca de la familia, de los amigos, tener una vida mucho más tranquila, la calidad de vida. Y con los avances tecnológicos resulta más fácil comunicarte con tus representantes, con la industria en general.

Controlamos desde aquí el equipo técnico de Granada, Málaga y Sevilla, somos muy andaluces. Somos casi una veintena de personas para la gira y al ser todos del territorio es más fácil. Además del formato artístico y técnico, está el empresarial.

AM: ¿Proyectos?

LM: En abril empezamos la gira nueva que preparamos en invierno. Como empresa tenemos que barajar gastos, sueldos... Cuando uno se va haciendo grande es fundamental tenerlo todo preparado con mucha antelación. La logística, la escenografía. Este año comenzamos en Benicassim un año de trampolín, pues estamos preparando el disco nuevo –que saldrá en octubre o noviembre– y lo giraremos en 2026; por tanto, esa gira tendrá el nuevo formato en relación al disco (ilustraciones, arte escénico...), así que ahora estamos viendo cómo encajar este año sin repetirnos y hacerlo atractivo, como puente para el que viene.

Lo mejor del concierto se deja para al final llegar al clímax. En este almuerzo con los Lori Meyers en María de la O llega la hora de probar los postres: Piña, Pino y Piñón o Caqui Encurtido y Croissant. El almuerzo llega a su fin. El músico-chef Chehu González sale a saludar. Hay un abrazo de músicos y chef y la enhorabuena por el espectáculo.

LA PREGUNTA ABADES

AM: ¿Relación de los Lori Meyers con Abades?

LM: Cuando llegamos al área de servicio de Jaén (Puerta de Andalucía), aquello es como si fuese nuestro. Muchos familiares nuestros trabajan en Abades. Hemos visto cómo ha ido creciendo el grupo con las áreas de servicio, somos y nos movemos mucho por carretera. Hemos sido testigos. Los que vivimos en la carretera sabemos lo que es comer en ella. Antes se decía: se come bien donde haya muchos camiones; luego esto fue cambiando por donde había muchos jamones y pucheros, y resulta que el restaurante lo había puesto un chino. Alguna área que pilló Abades y que antes era de otra empresa nos dio mucha alegría, porque era comer en casa, incluso había muchos trabajadores de Loja y que los conocíamos. Recordamos la inauguración del área de Loja y aquello fue una auténtica revolución. Incluso hoy los ves y ya sabes que no es un área tradicional. Hemos crecido junto con Abades. Ellos y nosotros hemos ido creciendo poco a poco. Ya que gastamos tanto en gasolina ya podríamos ir haciendo un bono convenio.



🔊 DE PERFIL

Lori Meyers es una banda española de indie rock formada en 1998 en Loja, Granada. Con un sonido que fusiona el pop alternativo con influencias del rock de los 60 y 70, han sido una referencia clave en la escena *indie* española. Su álbum 'Viaje de estudios' (2004) marcó su debú, consolidándose con 'Hostal Pimodán' (2005) y 'Cronolánea' (2008). Con letras introspectivas y melodías pegadizas, éxitos como "Emborracharme" y "Siempre brilla el sol" los han convertido en un grupo icónico. Siguen evolucionando sin perder su esencia melódica y emocional.



«Para que el grupo tenga un sonido propio nos impregnamos de la música anglosajona y del flamenco, del rock andaluz»

Trivia

- La primera formación estaba compuesta por amigos del colegio.
- Tomaron su nombre de una canción de NOFX (*Punk in Drublic*, 1994) sobre una actriz porno amiga del cantante.
- Autoeditaron sus tres primeras maquetas antes de su primer contrato discográfico en 2004.

Continuadores de la prolífica escena musical granadina:



Naturales de Loja (Granada)



Han editado nueve discos y otros nueve EP y sencillos



Se ganaron a pulso un hueco en el indie español desde sus primeros bolos en festivales y salas de Granada



El año 2008 fue un punto de inflexión con su éxito 'Cronolánea' con canciones como "Luces de neón" y "Alta fidelidad"



En 2017 fueron una de las pocas bandas españolas en presentarse en el prestigioso festival internacional Coachella, reforzando su estatus dentro del panorama musical alternativo



Han recibido reconocimientos como el Premio Ojo Crítico Música Moderna por su primer disco en 2004 o el mejor disco español de 2008 para la revista Mondo Sonoro

NO HEMOS PERDIDO
EL TIEMPO,
SOLO LA PRISA



Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. Alc. 6,4% vol.

100 años *Alhambra*



Las rutas de la arquitectura endémica

En España, la arquitectura no sólo refleja el paso del tiempo y la influencia de distintas culturas, sino también el genio local que ha dado forma a estilos característicos y endémicos de ciertas ciudades. Estas expresiones arquitectónicas, profundamente arraigadas en su contexto histórico y cultural, invitan a recorrer el país explorando lo singular y lo autóctono de cada región. A continuación, presentamos una ruta que destaca estilos arquitectónicos únicos, auténticas maravillas exclusivas (o casi) de España.

Regionalismo en Sevilla: Tradición y modernidad

Sevilla se erige como un escaparate del regionalismo arquitectónico, una corriente que floreció a principios del siglo XX combinando elementos tradicionales andaluces con influencias históricas. Este estilo encuentra su máxima expresión en la Plaza de España, diseñada por Aníbal González para la Exposición Iberoamericana de 1929. Con su impresionante estructura semicircular, su canal navegable y sus azulejos que representan las provincias españolas, este espacio simboliza la unión entre historia y creatividad contemporánea. Otros ejemplos notables incluyen el Hotel Alfonso XIII, que combina influencias mudéjares y renacentistas, y el Pabellón Mudéjar, convertido hoy en el Museo de Artes y Costumbres Populares.

El Modernismo en Barcelona: Gaudí y más allá

Barcelona es sinónimo de modernismo catalán, un movimiento artístico que marcó el paisaje urbano a finales del siglo XIX y principios del XX. Antoni Gaudí, su figura más prominente, dotó a la ciudad de obras maestras como la Sagrada Familia, el Parque Güell y la Casa Batlló. Este estilo se caracteriza por el uso de formas orgánicas, colores vivos y

una obsesiva atención al detalle. Otros arquitectos, como Lluís Domènech i Montaner, contribuyeron al esplendor modernista con joyas como el Palau de la Música Catalana y el Hospital de Sant Pau, ambos declarados Patrimonio de la Humanidad.

El Herreriano en Valladolid: Sencillez monumental

En Castilla y León, Valladolid se distingue por ser la cuna del estilo herreriano, un tipo de arquitectura renacentista caracterizado por su austeridad y geometría. Su creador, Juan de Herrera, dejó una profunda huella en la ciudad con edificios como el Colegio de San Gregorio, que fusiona sobriedad y elementos decorativos góticos. Aunque más conocido por el Monasterio de El Escorial en Madrid, la influencia de Herrera define la monumentalidad castellana.

El Barroco Murciano: Opulencia en el sureste

Murcia alberga un barroco particular que destaca por su teatralidad y ornamentos exuberantes. La Catedral de Murcia, especialmente su fachada principal diseñada por Jaime Bort, es un ejemplo clave de esta corriente. Este estilo barroco también se manifiesta en los pasos procesionales de Semana Santa, una tradición que combina arte, arquitectura efímera y devoción.

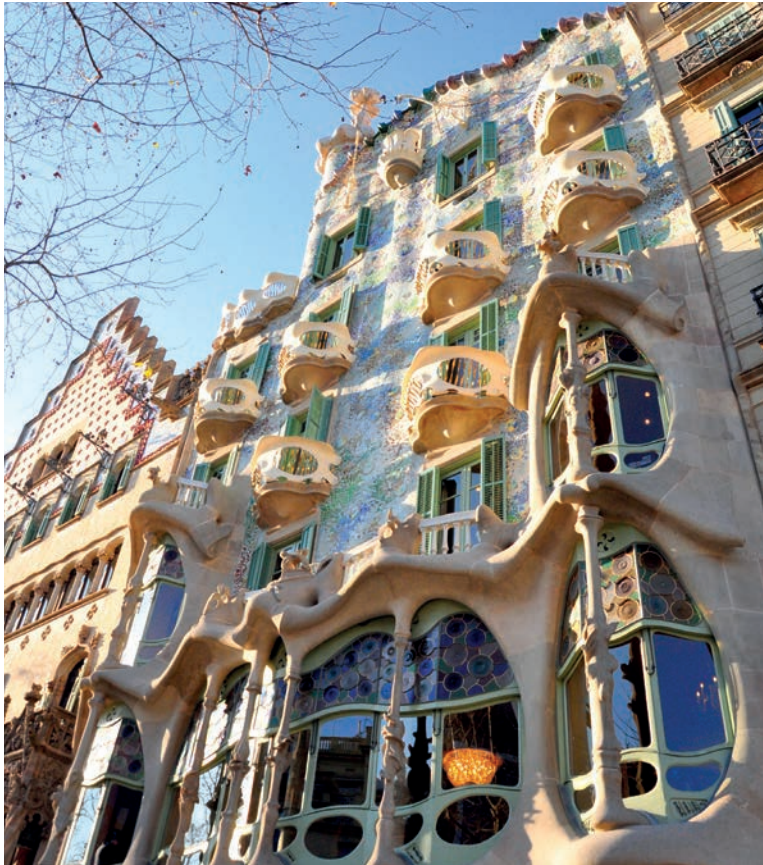
El Mudéjar en Teruel: Herencia árabe-cristiana

Teruel es la capital indiscutible del mudéjar, una simbiosis única entre las tradiciones musulmana y cristiana que floreció en la España medieval. Declarada Patrimonio de la Humanidad, su arquitectura mudéjar se refleja en la Torre de El Salvador, la Catedral de Santa María de Mediavilla y la Torre de San Martín. Estos edificios destacan por sus intrincados mosaicos de ladrillo y cerámica.



Soy lo que ves

¿Quieres conocer ciudades únicas, pero únicas de verdad? La identidad de un destino se vislumbra a simple vista a través de la arquitectura. Es el reflejo vivo (es un decir) de su historia, de sus raíces, y lo que lo define. ¿Y qué pasa cuando esa arquitectura no la hay en otro lugar? 100% único.



La Arquitectura Industrial y Modernista en Granada: Innovación y funcionalidad

Aunque Granada es más conocida por la Alhambra y su legado nazarí, también alberga ejemplos notables de arquitectura industrial y modernista del siglo XIX y principios del XX. La ciudad vivió un auge industrial que dejó su huella en edificios como la antigua Fábrica de Azúcar de San Isidro, que combina funcionalidad y elementos decorativos propios de la época. En cuanto al modernismo, destacan edificios residenciales como la Casa de los Tiros y el Edificio de la Normal de Magisterio, que incorporan detalles ornamentales característicos y muestran cómo Granada adoptó esta corriente con un estilo propio.

El Historicismo y el Modernismo en Málaga: Diversidad arquitectónica

Málaga, además de su legado mediterráneo, destaca por su eclecticismo arquitectónico que incluye ejemplos notables de historicismo y modernismo. El edificio de La Equitativa, construido en los años 30, mezcla estilos historicistas con detalles modernistas, simbolizando la modernidad de la ciudad en el siglo XX. Otro ejemplo significativo es el Mercado de Atarazanas, un antiguo astillero nazarí transformado en mercado a finales del siglo XIX, que combina arquitectura industrial con toques historicistas en su impresionante portada de hierro

y cristal. El modernismo también se refleja en edificios como la Casa del Guardia y la antigua sede del Banco de España, que incorporan elementos decorativos característicos y muestran la capacidad de Málaga para integrar tendencias internacionales en su identidad local.

El Vasco-Francés en San Sebastián: Elegancia en la costa

En el norte, San Sebastián es conocida por un estilo que fusiona influencias vascas y francesas, particularmente visible en edificios como el Ayuntamiento y el Teatro Victoria Eugenia. Este estilo refleja la opulencia de finales del siglo XIX, cuando la ciudad se convirtió en un destino vacacional para la realeza europea.

Cada estilo arquitectónico único de España es un testimonio de su diversidad cultural y su rica historia. Desde el regionalismo sevillano hasta el barroco murciano, estas ciudades ofrecen una ventana al alma de sus comunidades y a los momentos históricos que las moldearon. Un recorrido por estas joyas arquitectónicas no sólo enriquece el conocimiento del visitante, sino también su aprecio por la identidad española en sus formas más distintivas.

Y por supuesto, ofrecen una excusa perfecta para echarse a la carretera a conectar todos estos reclamos. ¿A dónde te llevará tu curiosidad?



En la página anterior, vista de la Plaza de España en Sevilla (foto de USA-Reiseblogger), y de izquierda a derecha, Casa Batlló en Barcelona (pcsfish), antigua Fábrica Azucarera San Isidro en Granada, y Teatro Victoria Eugenia de San Sebastián.

El contrapunto contemporáneo: hacia una aparente uniformidad

En la actualidad, la arquitectura de muchas ciudades parece estar convergiendo hacia un estilo común. Los materiales como el hierro, el cristal y el hormigón dominan los nuevos edificios, reflejando una tendencia global hacia la ligereza visual, los espacios diáfanos y el aprovechamiento de la luz natural. Esta homogeneización responde a demandas funcionales y estéticas, pero también a la facilidad de construcción y sostenibilidad.

Sin embargo, dentro de esta aparente uniformidad, algunos arquitectos buscan integrar guiños a la identidad local. Un ejemplo es el restaurante Abades Triana en Sevilla, cuya estructura moderna y acristalada maximiza las vistas al río Guadalquivir, evocando la relación histórica de la ciudad con el agua. En Granada, el restaurante María de la O combina la pureza de líneas contemporáneas con materiales tradicionales como la madera, creando un diálogo entre pasado y presente. Por su parte, el espacio El 29 en el Parque de María Luisa, de nuevo en Sevilla, aunque minimalista en su diseño, respeta la atmósfera histórica del entorno con su integración paisajística.

Este equilibrio entre modernidad y tradición es clave para evitar que las ciudades pierdan su personalidad arquitectónica. La tendencia global de fachadas de cristal y estructuras geométricas puede enriquecerse con detalles que respeten la historia del lugar, ya sea a través de materiales autóctonos, referencias a estilos locales o una adaptación sensible al contexto urbano. Así, la arquitectura contemporánea no tiene por qué ser impersonal; puede seguir dialogando con la memoria de cada ciudad.



RESTAURANTE & EVENTOS



EL 29 RESTAURANTE & EVENTOS

ALTA GASTRONOMÍA EN UN ESPACIO EMBLEMÁTICO DE SEVILLA

El 29 Restaurante & Eventos comienza su andadura tomando el testigo de un espacio que durante décadas ha ocupado un lugar preferente en el imaginario sentimental colectivo de los sevillanos. El lugar de sus momentos más familiares. Por su ubicación, también es imprescindible para los visitantes de la ciudad. Un espacio único y múltiple, reuniendo **restaurante a la carta, terraza, tardeo, cocina non stop o eventos** mágicos en este entorno inigualable.

Historia

El 29 recupera parte del pabellón de información de la Exposición Iberoamericana, un lugar con casi 100 años de historia y emblemático para la vida social de los sevillanos, situado en la entrada norte del Parque de María Luisa, frente a la Plaza de España. Anexo al edificio histórico y permitiendo

su disfrute se encuentra el inmenso cubo de cristal donde se ubica el restaurante. Restaurante María Luisa, para ser exactos, tomando su nombre de la infanta María Luisa Fernanda de Borbón, una figura imprescindible en la historia de la ciudad y, en concreto, en el entorno donde se erige.

El Parque

Los antiguos jardines de la infanta dieron lugar a este espacio público, auténtico pulmón verde del centro histórico de Sevilla, custodio de la esencia romántica y en buena parte histórica de un destino imprescindible en Europa. Este es el contexto de El 29, rodeado de una exuberante vegetación protegida por su singularidad botánica que es seña de identidad del conocido parque, y donde se extienden varios espacios diferenciados para el mayor disfrute en un entorno único y reconocido.



Restaurante M^a. Luisa

El restaurante María Luisa es un espacio tranquilo y elegante que se integra en el parque gracias a sus diáfanas cristaleras y a la cuidada ambientación. Un lugar que respira la atmosfera de serenidad y el sosiego de la vida del parque, con la profusa vegetación y el paseo de los tradicionales coches de caballos que hacen de un almuerzo o una cena en el Restaurante El 29 una vivencia exclusiva.

La propuesta gastronómica se presenta a través de una cocina abierta todo el día que ofrece exquisitos desayunos y *brunch* desde las 10.00 horas hasta el mediodía. Siempre basados en una selección de productos ibéricos, salazones, mariscos, pescados y carnes. Un guiño a la cocina tradicional sevillana, sin olvidar una gran variedad de postres y pastelería. Con una gran importancia de una bodega contemporánea y coctelería. Una oferta de producto que combina tradición y vanguardia.



La Terraza

El privilegiado entorno es una de las principales bazas del espacio. La Terraza de El 29 es una amplia zona al aire libre con dos zonas *chill out* con sofás y mesas bajas en los extremos, más una parte central con veladores. Todo ello bajo la protección de unos inmensos ficus centenarios, patrimonio botánico de la ciudad.

Eventos

Las infinitas posibilidades del entorno se aprovechan a diario en el restaurante y en ocasiones especiales en sus espacios exteriores e interiores. El 29 es, en definitiva, un escenario señero pensado para el relax y para una comida informal, un picoteo o unos cócteles. La manera más sevillana de disfrutar de una excelente gastronomía en un enclave inigualable en pleno centro de Sevilla.



BAJO EN
CALORÍAS

SABOR
ORIGINAL

Ahora el
sabor de
siempre
solo está en
**fuze
tea®**



SABOR ORIGINAL

BAJO EN CALORÍAS
**fuze
tea®**

Limón

UN REFRESCO DE TÉ
DE LA FAMILIA
Coca-Cola®



Agenda



30 MAY-14 JUL
ICONICA FESTIVAL

La Plaza de España de Sevilla se convierte en escenario monumental para artistas tan populares como Justin Timberlake (30 de mayo), Chayane (1 junio), Myke Towers (4), Residente (26) o Kylie Minogue (14 julio), entre otros.

+ iconicafest.com



1-21 JUN
STONE & MUSIC FESTIVAL

La X edición del ciclo de conciertos de Mérida reúne una nueva ración de música, cultura y patrimonio en el majestuoso entorno del Teatro Romano. Bryan Adams, Viva Suecia y, adivina, ¡Lori Meyers! encabezan el cartel.

+ stoneandmusicfestival.com



13 JUN-13 OCT
ÓSCAR DGEZ. EN EL MPM

Junto a Joan Miró y Salvador Dalí, junto a Remedios Varo y Esteban Francés, el pintor Óscar Domínguez (Tenerife, 1906 - París, 1957) fue una de las aportaciones de la pintura española al movimiento surrealista internacional.

+ museopicassomalaga.org



13-21 JUN
CARMEN DE BIZET

En el 150 aniversario del estreno de la celeberrima ópera de Georges Bizet, la ciudad que ambienta el mito de la mujer fatal acoge una nueva producción en el Teatro de la Maestranza.

+ teatrodelamaestranza.es



25-27 JUL
ENCLAVE DE AGUA

Soria dedica tres días de verano a la música afroamericana desde el blues del Delta del Mississippi al hip hop, pasando a través del soul, funk, rhythm & blues, afrobeat o reggae, junto a actividades paralelas.

+ enclavedeagua.com



4-7 SEP
EBROVISIÓN

Ya son 25 años de música en Miranda de Ebro, en esta ocasión con referencias tan esperadas como Viva Suecia, Xoel López, Hinds, Sexy Zebras, Veintiuno, Airbag, y Kokoshca, entre otros.

+ ebrovision.com



7 JUN-14 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



HASTA 31 DIC IMÁGENES ESCRITAS CON LUZ Y TIEMPO

La fotografía como hilo conductor de un relato artístico sobre el valor patrimonial y geológico del Geoparque de Granada, zona reconocida por la UNESCO y accesible al público. Foto: Andrés Ureña.

+ parqueciencias.com



25 JUL MENUDA G-TA: HOMBRES G Y LOS RODRÍGUEZ



25 JUL Y 8 AGO FESTIVAL MIRA



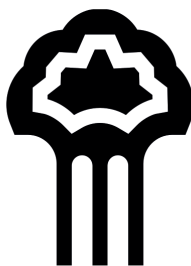
8 AGO MECANOMANÍA: HOMENAJE A MECANO

El Hotel El Mirador de Loja vuelve a acoger noches de espectáculo y gastronomía, presentándose como una experiencia diferente y elevada para las noches de verano. En 2025, el Festival Mira programa conciertos de Menuda G-Ta para el 25 de julio, permitiendo recordar los éxitos más populares de bandas como Hombres G y Los Rodríguez, y el 8 de agosto de Mecanomanía, el grupo que rinde tributo a Mecano y su repertorio de *hits* imborrables. Una vez más, estos directos se combinan con cena y vistas únicas.

+ abades.com

Agenda

Triángulo del Arte Puro



Tres visitas únicas en apenas 120 kilómetros

De Chipiona a San Fernando, de La Isla a Jerez, y vuelta al punto de inicio. Imposible condensar tanto en tan poco término.

El flamenco y la copla, dos pilares fundamentales de la cultura andaluza, han dejado una huella imborrable en la historia de la música española. Tres figuras icónicas —Rocío Jurado, Camarón de la Isla y Lola Flores— no sólo llevaron estos géneros a lo más alto, sino que también se convirtieron en embajadores de sus respectivas ciudades de origen: Chipiona, San Fernando y Jerez de la Frontera. En estas localidades, se han levantado museos que celebran su legado, transformándolas en destinos imprescindibles para los amantes de la cultura y la música. Qué buena idea para ponerse en carretera y recorrer este absoluto Triángulo del Arte Puro.

Rocío Jurado y Chipiona: La Voz Inmortal

Conocida como «La Más Grande», Rocío Jurado nació en Chipiona, un encantador pueblo costero de la provincia de Cádiz. Dueña de una voz potente y llena de matices, Rocío brilló tanto en el flamenco como en la copla y el pop. Su capacidad de emo-

cionar a través de cada interpretación la convirtió en un icono universal.

Chipiona, con sus interminables playas y su faro, el más alto de España, es una ciudad que respira la esencia de Rocío. Su legado está inmortalizado en el Museo Rocío Jurado, donde los visitantes pueden explorar su vida y carrera a través de fotografías, vestuarios icónicos y grabaciones. El museo, ubicado cerca de su casa natal, también ofrece una experiencia inmersiva que resalta su impacto cultural y emocional.

Camarón y San Fernando: La revolución flamenca

José Monge Cruz, conocido como Camarón de la Isla, nació en San Fernando, una ciudad profundamente ligada al arte del flamenco. Su voz desgarradora y su capacidad para innovar dentro del género lo llevaron a redefinir el flamenco, incorporando elementos que lo hicieron accesible a nuevas generaciones.



San Fernando, también conocida como «La Isla», conserva rincones que reflejan la esencia de Camarón, como la Venta de Vargas, donde el artista dio sus primeros pasos. El Museo Camarón, inaugurado en 2021, es un homenaje moderno al cantaor. En su interior, los visitantes pueden recorrer su trayectoria a través de documentos, guitarras y una recreación de su estudio, mientras que un audiovisual inmersivo transporta a los cabaletas a los momentos más íntimos de su carrera.

Lola Flores y Jerez de la Frontera: La Faraona

Jerez de la Frontera, una de las cunas del flamenco, vio nacer a María Dolores Flores Ruiz, Lola Flores, «La Faraona». Carismática, apasionada y versátil, Lola no sólo fue una estrella del flamenco y la copla, sino también una actriz destacada. Su carácter arrollador y su capacidad para conectar con el público la convirtieron en un símbolo del arte y la pasión andaluza.

En Jerez, los visitantes pueden disfrutar de sus tabancos tradicionales y del incomparable vino de Jerez, que forma parte del alma de la ciudad. El Centro Cultural Lola Flores, que incluye el Museo de Lola y el Espacio Cultural Flamenco, ofrece una experiencia única que celebra su vida y obra. Entre sus tesoros, destacan vestidos icónicos, joyas y grabaciones que capturan la esencia de esta leyenda.

Un Triángulo de Arte y Cultura

Chipiona, San Fernando y Jerez de la Frontera conforman un triángulo geográfico y cultural que celebra el alma del flamenco y la copla. Cada museo ofrece una ventana única al legado de estos artistas, al tiempo que conecta a los visitantes con las ciudades que los vieron nacer y crecer. Este recorrido no solo es un homenaje a Rocío, Camarón y Lola, sino también una experiencia que enriquece el espíritu y despierta una profunda admiración por el arte puro de Andalucía.



Paco de Lucía para el cuadrado mágico

El Centro de Interpretación Paco de Lucía, en Algeciras, pone en valor el legado del mayor guitarrista de todos los tiempos.

Un oasis en el paraíso

Situada en el km. 42 de la A-381, la carretera que cruza el exuberante Parque Natural de los Alcornocales, en la provincia de Cádiz, el área de servicio de Alcalá de los Gazules ofrece una parada conveniente y acogedora para todos los viajeros. Si un oasis es una porción de paraíso en el desierto, esta parada podría tomarse como un oasis al cuadrado.

Desde opciones gastronómicas deliciosas a instalaciones de primera clase, Abades Áreas

en Alcalá de los Gazules tiene todo lo necesario para una parada perfecta en tu camino.

Con fácil acceso desde la carretera, este edificio amplio, moderno y luminoso espera con una extensa gama de servicios para hacer el viaje más cómodo y agradable: zona de mesas, una acogedora cafetería, diferentes tiendas repletas de regalos, souvenirs y productos típicos de la zona... hasta Burger King y una gasolinera BP. Repostaje completo y a seguir el camino.



Burger King



Tienda



Restaurante



Parking





→ El Parque Natural de los Alcornocales

Más de 170.000 hectáreas con la mayor masa de alcornoques de la península Ibérica en un entorno favorecido por la humedad marina y las consecuentes precipitaciones abundantes que genera. Una notable red de ríos y arroyos que vierten tanto al mar Mediterráneo como al océano Atlántico una riquísima flora y fauna.



Dónde parar

A-381, Salida 42. 11180 Alcalá de los Gazules,
Cádiz
Tel: 956 233 417
abadesareas.com





Caminos de España

Vivimos en un país que ofrece rutas fascinantes donde historia, cultura y espiritualidad se entrelazan. Desde la peregrinación a Santiago o El Rocío hasta los senderos literarios de Washington Irving y la épica del Cid, estos caminos invitan a descubrir paisajes, tradiciones y un legado único que cautiva a viajeros y aventureros.

España es un país de caminos. Desde rutas de peregrinación con siglos de historia hasta itinerarios culturales que evocan las huellas de personajes ilustres. Recorrer sus sendas es una manera única de conectar con su patrimonio, su espiritualidad y su naturaleza. ¿Se te ha ocurrido alguna vez explorar estos cuatro caminos, de los más icónicos que puedes encontrar en el territorio? Todos ofrecen una experiencia turística enriquecedora desde diversas perspectivas: el Camino de Santiago, el Camino del Rocío, la Ruta de Washington Irving y la Ruta del Cid.

El Camino de Santiago es la ruta de peregrinación más emblemática de España y una de las más importantes del mundo. Desde la Edad Media, miles de peregrinos han recorrido sus senderos para llegar a la majestuosa Catedral de Santiago de Compostela, donde reposan los restos del apóstol Santiago. Más allá de su importancia religiosa, el Camino es una experiencia de introspección, esfuerzo y encuentro con personas de diferentes culturas. Existen diversas rutas, como el Camino Francés, el Camino del Norte o la Vía de la Plata, todas con impresionantes paisajes, arquitectura medieval y una atmósfera de acogida que convierte cada paso en un aprendizaje.

Al sur, cada primavera, miles de romeros se dirigen a la aldea de El Rocío, en Huelva, para venerar a la Virgen del Rocío. Esta peregrinación, conocida como la Romería del Rocío, combina fervor religioso con un espíritu festivo y tradicional. Grupos de hermandades, a caballo o en carretas adornadas, recorren parajes de gran belleza natural, como el Parque Nacional de Doñana. La música flamenca, los trajes típicos y la hospitalidad andaluza hacen

de esta ruta una manifestación única de la cultura española, donde la fe y la alegría se entrelazan en una de las celebraciones más vibrantes del país.

De la devoción a la recreación histórica

Luego está la Ruta de Washington Irving, inspirada en los relatos del escritor estadounidense Washington Irving. En efecto, esta ruta sigue los pasos que el autor recorrió en 1829 desde Sevilla hasta Granada. Su trayecto permite descubrir la riqueza del legado andalusí, con paradas en localidades como Carmona, Écija y Loja, que atesoran monumentos árabes, iglesias mudéjares y castillos medievales. La culminación de la ruta en la Alhambra de Granada, cuya belleza quedó inmortalizada en los escritos de Irving, convierte este viaje en una experiencia cultural incomparable. La fusión de historia, literatura y paisajes hacen de esta ruta un imprescindible para los amantes del patrimonio español.

Para los apasionados de la historia y la épica, la Ruta del Cid es una aventura inigualable. Inspirada en el *Cantar de Mio Cid*, este recorrido sigue los pasos del legendario caballero Rodrigo Díaz de Vivar desde su destierro en Burgos hasta su llegada a Valencia. Atraviesa castillos, fortalezas y pueblos medievales que evocan el medievo español. Además, la ruta ofrece múltiples opciones para senderistas, ciclistas y motoristas, convirtiéndola en una propuesta versátil que combina naturaleza, historia y deporte.

Cada uno de estos caminos ofrece una manera diferente de descubrir España, ya sea desde la espiritualidad, la cultura o la aventura. Explorar sus senderos es una invitación a conectar con la esencia de un país que nunca deja de sorprender.

**CAMINO DE SANTIAGO**

- Al menos 10 localidades de origen
- Santiago de Compostela
- 4.534 km entre los 10 caminos más populares
- Tardarías al menos 227 días en total
- Cruz de Ferro (Camino Francés), Playa de las Catedrales (Camino del Norte), Puente Romano de Mérida (Vía de la Plata) y la Catedral de Santiago, por supuesto
- O Rincón do Franco (Ribadeo)

**CAMINO DEL ROCÍO**

- Se puede salir desde cientos de localidades
- Aldea de El Rocío, en Almonte
- 1.892 km desde los caminos más populares
- 76 días en total, aunque la peregrinación más habitual dura entre 3 y 4 días (hasta 7)
- Vado del Quema (Camino de Sevilla), Doñana (Camino de Sanlúcar), Puente del Ajolí, Ermita del Rocío
- Raya Real



Leolo212

RESTAURANTES**Granada:****Paco Martín**

Carrera de la Virgen, 38-40
T: 958 229 380.

María de la O

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

Vía Láctea

Av. Mediterráneo. P. Ciencias
T: 958 129 655.

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.

Sevilla:**Abades Triana**

C/ Betis, 69 A
T: 954 286 459.

ABQ Los Espejos

Hacienda Azahares. Espartinas
T: 954 714 854.

El Cabildo

Plaza del Cabildo
T: 954 227 970.

Muelle 21

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

El 29, Restaurante y Eventos

Av. Isabel la Católica,
Parque de María Luisa, 2
T: 954 600 020.

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

EN
RU
TA
-
DÓN
DE
PA
RAR

RUTA DE WASHINGTON IRVING

-  Sevilla
-  Granada
-  250 km
Sevilla-Alcalá de Guadaíra-Carmona-Écija-La Carlota-Córdoba-Fernán Núñez-Montilla-Lucena-Loja-Granada
-  10 días a pie
-  Alcázar de Sevilla, Carmona, las torres de Écija, la Alhambra de Granada
-  Abades Loja

RUTA DEL CID

-  Burgos
-  Valencia
-  1.000 km
-  Hasta 60 días a pie
-  Castillo de Burgos, Medinaceli, Albarracín, La Albufera
-  El Sabinar



Patronato de Turismo de Granada



Memo Travels

Abades El Mirador****

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

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 (Alcalá de los Gazules)

Córdoba:**Pedro Abad**

Autovía A-4, salidas 367 y 370
T: 957 186 297.

Granada:**Guadix**

Autovía A92, Km. 292
T: 958 666 397.

Loja

Autovía A92, Km. 192
T: 958 32 72 00.

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.

Bailén

Autovía A-4 Madrid-Cádiz, Km. 288
T: 953 635 545.

Murcia:**Sierra de Espuña**

Autovía A7, Salida 606
(ambos sentidos)
T: 968 409 156.

Sevilla:**La Roda de Andalucía**

Aut. A92, Salida 123
T: 954 016 745.

Soria:**Lodares**

Autovía A-2, Km. 154
T: 647 361 278.

+ info:

www.abadeshoteles.com
www.abadesareas.com
www.abades.com

Granada Noir

Diez años de cultural negro-criminal

El festival multidisciplinar patrocinado por Cervezas Alhambra en la capital nazarí es uno de los referentes nacionales en un género que cada vez cuenta con más aficionados. Normal, con una programación como la del certamen granadino.



Una agenda variada

El género negro se manifiesta en Granada en disciplinas como la literatura, cine, cómic, música y gastronomía.

Granada Noir (GRN) es un festival multidisciplinar de carácter popular dedicado al género negro y policíaco, puesto en marcha en 2015 por Gustavo Gómez y Jesús Lens en la ciudad nazarí como fruto de su pasión por la literatura, el cine, el cómic, la música, la gastronomía y un sinfín de disciplinas con el *noir* como elemento diferenciador y que ya ha celebrado diez exitosas ediciones.

GRN es un festival que promueve un variado maridaje de propuestas culturales de calidad contrastada; una cita de carácter abierto, creador, innovador, participativo y gratuito que saca la cultura a la calle, a los barrios y a los pueblos y que, además, la lleva a bares, bibliotecas, clubes, cines y cafés.

Un festival cuyo programa está abierto a todas las artes y que permite maridar las disciplinas más diferentes, posibilitando el contacto y la relación directa entre autores, creadores, público y aficionados.

A lo largo de los diez años de vida de Granada Noir, son centenares los escritores, cineastas, dibujantes, guionistas, músicos, periodistas y demás artistas que han pasado por sus diferentes escenarios, dado que el festival se caracteriza por llevar su programación a espacios muy distintos, como se ha dicho.

Granada Noir, además de organizar conversaciones y mesas redondas con los mejores representantes del género negro en España y con los ganadores de los premios culturales más importantes, del Nadal literario a los Goya cinematográficos o los Eisner del cómic; ha contado con autores extranjeros como Leonardo Padura, Premio Princesa de Asturias; el griego Petros Markaris; el nicaragüense Sergio Ramírez, Premio Cervantes; o el célebre dibujante argentino José Muñoz, entre otros.

Además, promueve mesas redondas y paneles informativos sobre cuestiones de actualidad como el tráfico de marihuana, el racismo o la trata de mujeres para la explotación sexual, dado que el género negro se puede considerar como el gé-

nero realista por excelencia del siglo XXI. Para ello ha contado con la participación de representantes de la Policía y la Guardia Civil, además de forenses, científicos, historiadores, sociólogos y periodistas de investigación.

A lo largo de sus diferentes ediciones, el festival patrocinado por Cervezas Alhambra ha producido conciertos, muchos de ellos con la música de cine negro como protagonista; espectáculos de circo y de magia y exposiciones multitudinarias como la dedicada a 'Blacksad', uno de los iconos del cómic mundial, y otras protagonizadas por la fecunda e inagotable cantera granadina de dibujantes, muchos de ellos de talla mundial.



Premios Granada Noir

Granada Noir sólo concede un galardón en cada una de sus ediciones, con el que se procura hacer un reconocimiento a toda la trayectoria creativa de un artista. A lo largo de estos años, los homenajeados a través del Premio Granada Noir han sido los novelistas y periodistas Juan Madrid, Berna González Harbour, Elia Barceló y Carlos Zanón; los cineastas Enrique Urbizu y Agustín Díaz Yanes; la novelista Alicia Giménez Bartlett; los dibujantes Juanjo Guarnido, Sergio García y Lola Moral; y los guionistas de cómic Juan Díaz Canales y Antonio Altarriba.



Además, Granada Noir instituyó el Memorial Antonio Lozano, que se entrega cada año a una personalidad del género negro comprometida con los valores de compromiso social y la visión integradora, abierta y solidaria que siempre presidieron tanto la vida como la obra del escritor y gestor cultural, tan vinculado a Granada.

Con este Memorial se mantiene vivo el espíritu de Antonio Lozano, una de las personas que más han influido en la filosofía de Granada Noir, que se inspira en la visión abierta, mestiza, innovadora e integradora de personas como él, ejemplar en lo humano y lo literario, cuyo compromiso social ha dejado huella en quienes le conocieron.



Las escritoras Mabel Lozano, Graziella Moreno y Empar Fernández, los escritores Sergio Ramírez Y Jon Arretxe, el fotoperiodista José Palazón y la iniciativa cultural-solidaria Covidarte son los reconocidos con este Memorial hasta la fecha.

Gastronomía noir

Uno de los elementos diferenciadores de Granada Noir es su vertiente gastronómica, proponiendo maridajes entre libros, películas y recetas que diferentes chefs crean en exclusiva para el festival. Así viene sucediendo con tapas especiales *noir*, catamaridajes literarios y cinematográficos, comidas y cenas temáticas como la dedicada a celebrar el 50 aniversario de 'El Padrino'.

A lo largo de estos diez años han sido innumerables las propuestas gastronómicas de un festival que lleva por bandera la cercanía, el espectáculo y la diversión, que no están reñidas con la calidad más exigente.

No se puede terminar sin recordar que Granada Noir cuenta con el patrocinio de Cervezas Alhambra y la colaboración del Ayuntamiento de Granada, el Ministerio de Cultura, la Diputación de Granada, Junta de Andalucía, Metro y UGR, además de otras empresas, comercios y particulares como Librerías Picasso, Hyundai y el Parque de las Ciencias de Granada.

¡Alerta foodie!

Intolerancias y alergias en la alta cocina: reto y oportunidad



Delicias para todos los paladares

Los más reputados chefs han sabido convertir la alarma en un mundo de posibilidades.

Hace unos años, pedir un menú sin gluten en un restaurante de alta cocina era casi un acto de fe. Hoy, sin embargo, la historia es muy distinta. La gastronomía ha evolucionado, y con ella, la conciencia sobre intolerancias y alergias alimentarias. Porque no es cuestión de moda ni de caprichos: es una necesidad real que los grandes chefs han tenido que abrazar (o enfrentarse a perder clientes).

Las cifras hablan solas: cada vez más personas descubren que tienen algún tipo de intolerancia, ya sea al gluten, la lactosa o los frutos secos, entre otros. Y si a eso le sumamos el auge de nuevas tendencias alimentarias (hola, veganos y flexitarianos), la ecuación se vuelve más compleja. Pero aquí está la clave: lo que para algunos podría parecer una limitación, para los cocineros creativos es un lienzo en blanco.

Pensemos en los restaurantes con estrellas Michelin. Muchos han entendido que adaptarse no es sólo una cuestión de responsabilidad, sino también de innovación. La experimentación con ingredientes alternativos ha llevado a la creación de platos que no sólo son inclusivos, sino auténticas joyas culinarias. ¿Quién necesita harina de trigo cuando puedes hacer maravillas con harina de almendra o garbanzos?

10,8%	+50%	9	+200%
de la población afectada	aumento de alergias en niños	grandes alérgenos	visitas urgencia por anafilaxia

Por supuesto, no todo es fácil. Garantizar que no haya contaminación cruzada en una cocina bulliciosa es un reto logístico enorme. Pero, al final del día, los restaurantes que se toman en serio esta realidad ganan algo más valioso que una simple reserva: la confianza de sus clientes.

Así que, la próxima vez que veas una carta con opciones sin gluten, sin lactosa o sin alérgenos comunes, ten en cuenta que es el reflejo de una nueva era gastronómica: una donde todos podemos disfrutar, sin miedo y con el mismo placer de siempre. ¡Brindemos por ello (con leche de avena, si hace falta)!





La seguridad es cuestión de calidad

Grupo Abades se compromete a disponer de opciones apetecibles que sean libres de intolerancias y alergias, con reconocimiento público en FACE RESTAURACIÓN. ¿Cómo?

Lo primero es identificar los alérgenos en los productos, recogidos en la Ficha Técnica de las materias primas usadas y en la información del etiquetado.

En eventos y menús concertados, el cliente debe comunicar las restricciones alimenticias por escrito previamente y con el máximo detalle posible. Si no hay producto apto para el cliente, el jefe de cocina se hará cargo de la elaboración de un plato apto.

El protocolo dicta que la petición del cliente con alergia o intolerancia será elaborada y servida por una única persona, preferentemente el jefe de cocina, evitando manipulaciones innecesarias y sin perder el plato de vista en ningún momento.



El plato es elaborado en la zona más limpia de la cocina, donde no haya otros productos semielaborados, terminados o materias primas, ni nadie más trabajando. La persona encargada de la elaboración del plato debe lavarse las manos con jabón desinfectante durante 30 segundos y después secar con papel de un solo uso. Igual con todos los útiles necesarios. Deben usarse ingredientes monodosis y en productos envasados se debe empezar un nuevo paquete, lata o recipiente.

Una vez elaborado, se envasa según protocolo, revisado y verificado por el jefe de cocina, y servido por un camarero en exclusiva.

La información se ofrece mediante cartelería informativa y declaración de alérgenos en la carta y/o fichas técnicas en puntos de cobro, en cada alimento en self-service y cafetería, y en las minutas de menús concertados.

Las alergias y las intolerancias están a la orden del día y conviene vigilar bien la carta de especialidades.

Elías del Toro

«El producto de temporada conecta la tierra con la cocina»

El chef de Abades Triana nos proporciona algunas claves de su magistral cocina. Entre otras cosas, nos habla de la proximidad del producto y el seguimiento de su trazabilidad. Una entrevista que transcurre en el incomparable Cubo de Abades Triana; a nuestros pies, el Guadalquivir y de fondo, el casco histórico de Sevilla.

¿Cómo se diseña una carta de un restaurante como Abades Triana?

Son muchos los parámetros que hay que tener en cuenta, pero por resumir te puedo señalar que me guío por tres factores principales.

En primer lugar, la temporalidad del producto, pues es fundamental que aprovechemos lo que la naturaleza nos da. Si es época de hongos o pescados que están desovando, tenerlos en cuenta.

Otro aspecto es la proximidad. Aunque la tecnología y los avances técnicos nos permiten tener cualquier producto del mundo en pocas horas a nuestra disposición, no hay que desaprovechar los productos más cercanos, los que produce la tierra donde nos encontramos. La historia, la antropología nos señala que los productos y la tierra donde nacen nos permiten crear recetas únicas, originales. Es saborear el lugar donde te encuentras.

Por último, también tengo en cuenta el recorrido del plato dentro de la carta. La demanda hace que lo vaya manteniendo o adaptarlo a las preferencias de los comensales.

¿Qué te preocupa en el mundo de la cocina?

El origen del producto y el seguimiento de su trazabilidad hasta llegar a los fogones, esa es mi gran obsesión. El trato directo con el proveedor, sus sugerencias son fundamentales para llevar lo mejor hasta el cliente. Los sabores parten de ahí, de esa conexión directa entre productor, proveedor y cocina. Esto me da mucha confianza, una gran seguridad en el resultado final.

¿En qué estás trabajando en estos momentos?

Me estoy interesando en recuperar recetas antiguas. Estoy recurriendo a documentación de 1898 a 1920 para ver los gustos y los platos de entonces. La idea es descriptar estas recetas y adaptarlas

a la cocina actual. Hay auténticas joyas de esos momentos históricos. Tengo la impresión de que los sabores y gustos de la época recogen todos los acontecimientos que se vivieron entonces. Esta labor de investigación siempre me ha interesado mucho y es fundamental para mí. Somos eslabones de una larga cadena y es conveniente informarse de lo que hicieron los que nos precedieron. Nos sorprenderíamos de los que ya hacían con aquellas herramientas, lo que prueba que lo fundamental sigue siendo el producto.

¿Cómo se encuentra la cocina andaluza y española?

Creo que seguimos en un buen momento. Internacionalmente cada vez es más reconocida y no sólo por su creatividad y diversidad, sino también por sus excelentes profesionales. Nuestros cocineros son disputados por grandes restaurantes. El turismo gastronómico se ha implantado de forma indiscutible y en esto somos una auténtica potencia. Son muchos los que nos precedieron y enseñaron, pero de ellos, y quizás por ser más contemporáneo, no podemos dejar de mencionar a Ferran Adrià. Él implantó un modelo de trabajo, de hacer las cosas, de investigar que nos descubrió todo un mundo de texturas y diversidad de productos.

¿Cómo están influyendo los programas de televisión en el universo de la gastronomía?

Sin duda, están popularizando lo que llamo la cocina interna. Me refiero al estrés que se vive día a día en las tripas de la cocina. Muchas veces el éxito de un plato viene precisamente de ese caos y esto es lo que está viendo el gran público. Antes la cocina era un mundo oculto, incluso algunos chefs potenciaban este misterio. Hoy esta visibilidad que nos dan los medios de comunicación y sobre todo la televisión ha educado al cliente que visita nuestros restaurantes. Tiene un espíritu más crítico, rebate con argumentos lógicos y comprende más fácilmente el trabajo de nuestros equipos. Esta labor divulgadora ha sido fundamental para convertir a nuestro país en una potencia gastronómica. Hace unos años era impensable que en *prime time* de televisión se hablara de cocina.



**Restaurante
Abades
Triana, en
Sevilla**

Referente de alta cocina, proponiendo en cada plato los sabores tradicionales andaluces con un toque de innovación.





**Restaurante
María de la O,
en Granada**

Abanderada de la llamada «cocina ácida», transita contra corriente los preceptos culinarios.



Chechu González y la cocina ácida como marca de la esencia granadina

El granadino Chechu González propone platos hechos con un fin concreto, tienen que tener un sentido: la técnica, los ingredientes, la cocción y la presentación. De esta forma, en María de la O, Chechu González apuesta por un proyecto muy ambicioso con gran proyección en el que, en poco tiempo, ha conseguido convertirlo en referente de la capital nazarí. Una cocina que presenta como base caldos, fondos y salsas, la llamada cocina ácida, donde los escabeches y encurtidos cobran protagonismo.

En María de la O, el chef elabora una propuesta gastronómica fuera de lo común que consiste en pensar y crear la salsa antes que los demás elementos del plato. Un nuevo enfoque que ha llamado la atención de paladares tan exigentes como los de la Guía Repsol o la Guía Michelin.

Situado en una privilegiada zona de Granada, María de la O se ubica en un palacete del siglo XIX. Durante el siglo pasado, la familia que habitaba el palacete elaboraba vinagres para consumo propio en grandes toneles. A día de hoy, la cocina ácida es un pilar fundamental en María de la O como representante de los sabores de Granada.

MUESTRA
DE
EXCE-
LENCIA



1 SOL
Guía Repsol

Denominación de Origen

Chechu González ha desarrollado gran parte de su carrera en Granada y bien que queda de manifiesto en su acervo culinario. No obstante, su trayectoria



profesional también la marca su paso por Suculent en Barcelona, Kokotxa en San Sebastián o Compartir en Girona. Gracias a estas experiencias se empapó de las diferentes formas de ver la cocina en cada zona y explorar en otras culturas gastronómicas para acabar poniendo de relieve la propia.

En efecto, su gran escuela fue la cocina familiar. Siendo el pequeño de nueve hermanos, Chechu creció en una cocina donde su madre cocinaba para toda la familia, intentando siempre satisfacer los gustos de todos, preparando a cada uno su plato preferido, enseñándole, sin saberlo entonces ninguno de los dos, el enorme trabajo, callado y humilde, que una cocina de familia esconde.

Después vino su paso por la Escuela de Hostelería de Granada y, finalmente, el Máster en el Basque Culinary Centre de San Sebastián, que cambió para siempre su visión de lo que significa ser un cocinero. Siempre evolucionando, ajeno al conformismo.

Hoy recoge los frutos de su concienzuda formación y su compromiso con las raíces tomando la bandera de la gastronomía granadina.



La dupla Chechu González-Daniel Castro

El equipo de María de la O se reforzó con la incorporación del reputado sumiller Daniel Castro, convirtiendo al restaurante granadino en un claro referente de la excelencia de la restauración en la capital nazarí.

El nuevo sumiller propone en María de la O lo que él denomina un «recorrido por la ruta del Califato», un viaje vitivinícola por las provincias de Córdoba, Jaén y Granada, dentro de su habitual línea de trabajo de contar relatos mediante el maridaje; en este caso con la cocina ácida de Chechu González.

Durante más de 20 años, Daniel Castro ha desempeñado diferentes puestos de responsabilidad en empresas de hostelería y restauración, dando sus primeros pasos en el restaurante Paco Martín de Granada. Más recientemente, fue sumiller en el restaurante La Finca (Loja), galardonado con 1 Estrella Michelin y Sol Repsol. Especializado en vinos de Jerez, es técnico especialista en vinos y vinagres de Montilla-Moriles, formador de la DO de Vinos de Málaga y educador en cavas.

De la O Eventos

El palacete del siglo XIX donde se ubica el restaurante María de la O es al mismo tiempo un ejemplo de versatilidad para albergar diferentes tipos de eventos tanto de interior –con diferentes salas de reuniones de atmósfera refinada y relajante– como de exterior –con espacios totalmente personalizables–. Adicionalmente, en la segunda planta del palacete se encuentran salas acondicionadas con todos los medios técnicos necesarios para reuniones especiales, eventos privados o encuentros VIP a pocos metros del centro de la ciudad.

Galardón de altura

María de la O obtuvo un Sol en la Gala de Soles de la Guía Repsol 2024 celebrada en Cartagena.

Nota de cata

Tipo de uva:
50% Chardonnay,
35% Pinot Noir,
15% Meunier.
Grado alcohólico:
12°.
Capa dorada
pálida. Burbuja
muy fina que
alimenta un
cordón de
espuma muy
persistente.
Delicado en nariz
con aromas a
cítricos frescos y
flores blancas.



CHAMPAGNE OFICIAL DEL RESTAURANTE EL 29

Laurent-Perrier sirve el champagne oficial de El 29 Restaurante y Eventos de Sevilla. Su zona *chill* es ideal para degustar por copas las diferentes referencias de la marca, incluyendo GILLARDEAU y FRESAS, a precios muy atractivos.



Laurent-Perrier

La Cuvée Brut: elegancia y frescura en cada burbuja

Laurent-Perrier La Cuvée Brut es una expresión refinada del arte del champagne, aclamada por los mayores expertos en vino. Con calificaciones destacadas como 91/100 en Wine Spectator y 96/100 en la Guide Bettane & Desseauve 2022, este champagne ha sido elogiado por su calidad excepcional.

Elaborado a partir del zumo más puro de la uva, Laurent-Perrier logra con "La Cuvée" un champagne de gran delicadeza y frescura, gracias a un meticuloso proceso de envejecimiento en bodega. Su esencia radica en una cuidada selección de Chardonnay, que define su estilo distintivo. La

pureza, la frescura y la elegancia son los pilares de este champagne, reflejando el espíritu de la Maison Laurent-Perrier.

Su carácter vibrante y equilibrado lo convierte en una opción ideal para el aperitivo. Las notas de cítricos y frutos blancos se combinan con una efervescencia sutil, ofreciendo una experiencia ligera y armoniosa. Su versatilidad lo hace perfecto para maridar con aves y pescados delicados.

Laurent-Perrier La Cuvée Brut es más que un champagne; es la expresión de una tradición vinícola que persigue la excelencia en cada burbuja.



**LISTO PARA
DISFRUTAR**
UNA PAREJA PERFECTA

ALC./VOL
5.0%

SE RECOMIENDA UN CONSUMO RESPONSABLE 5.0% ALC.
Y SOLO SI ERES MAYOR DE EDAD

JACK DANIEL'S y OLD NO. 7 son marcas registradas propiedad de JACK DANIEL'S PROPERTIES
COCA-COLA es una marca registrada de The Coca-Cola Company.

© 2025 THE ABSOLUT COMPANY AB
© 2025 THE COCA-COLA COMPANY



**DESCUBRE UN
SABOR SUAVE Y
REFRESCANTE**

ALC **5%** VOL
250 ML

ALC **5%** VOL
250 ML

ALC. VOL
5.0%

SE RECOMIENDA UN CONSUMO RESPONSABLE 5.0% ALC.
Y SOLO SI ERES MAYOR DE EDAD



Ferias turismo Dentro del MICE



Londres, R.U.
 50.000
 5.000
 182



Madrid, España
 250.000
 9.000
 152



Chicago, EEUU
 5.000
 2.000
 70



Sao Paulo, Brasil
 27.000
 620
 40



C. del Cabo
 5.752
 705
 99

Ciudad, País
 N°. asistentes/edición
 Empresas participantes
 Países representados

Cada año, miles de profesionales de la industria turística se suben a un tren o a un avión para reunirse, a lo largo de 48 o 72 horas frenéticas, con decenas de colegas a los que de otro modo sería inabarcable física y económicamente visitar de manera particular. Se reúnen de manera intensiva en un centro de congresos y alcanzan sus acuerdos en una suerte de *speed dating*.

Se estima que el volumen global de negocio generado por las ferias profesionales de turismo a nivel mundial podría alcanzar los 24.990 millones de euros cada año. Así se activa una industria como el turismo, un motor económico capaz de generar más del 10% del PIB mundial y de emplear a más de 330 millones de personas. Estas son las ferias profesionales que mueven el sector.




ITB

 Berlín, Alemania


 113.500


 10.000


 181




ITB

 Singapur

 13.000

 1300

 132



**الملتقى
arabian
travel market®**

 Dubai, UAE

 39.000

 2.500

 150

m[®]
Sud.



**Versatilidad,
divino tesoro**

*Polivalencia
como garantía
de éxito,
no importa
el tipo de
reunión
que vayan a
albergar estos
espacios.*

ABADES CATERING

- 📍 Espacios únicos en Granada y Sevilla.
- 👉 abadescatering.com
- 🕒 Todo tipo de eventos.



ABADES TRIANA

- 📍 En la calle Betis, asomado a la Torre del Oro.
- 👉 abadestriana.com
- 🕒 Ideal para cenas de gala, cócteles, celebraciones.



EL 29 RESTAURANTE & EVENTOS

- 📍 En pleno Parque de María Luisa.
- 👉 el29sevilla.com
- 🕒 Ideal para celebraciones.



EL CAMBORIO

- 📍 Las mejores vistas de la Alhambra.
- 👉 elcamborio.com
- 🕒 Ideal para cenas de gala, celebraciones.



FINCA LA MARQUESA

- 📍 Singular conjunto de origen nazarí.
- 👉 fincalamarquesa.com
- 🕒 Ideal para bodas.



HACIENDA AZAHARES

- 📍 En una tradicional hacienda andaluza.
- 👉 haciendaazahares.com
- 🕒 Ideal para cenas de gala, celebraciones.



AZUCARERA EVENTOS

- 📍 En un icónico edificio de estilo industrial.
- 👉 azucareraeventos.com
- 👍 Ideal para congresos, cenas de gala, recepciones.



DE LA O EVENTOS

- 📍 En un palacete del siglo XIX.
- 👉 delaorestaurante.com
- 👍 Ideal para celebraciones.



Abades Catering

Un espacio para cada evento

El mundo de las reuniones es inabarcable. Imposible resumir todas las posibilidades que ofrece a los organizadores de eventos. Sin embargo, el portfolio de Abades Catering es capaz de condensar lo que cada ocasión pide.

Para grandes convocatorias o para cónclaves más íntimos, de ambiente familiar o profesional,

al aire libre o a cubierto, con zonas ajardinadas o interiores diáfanos y luminosos, tradicionales o vanguardistas, céntricos o apartados.

En todo momento, la gastronomía de primera y el servicio impecable se dan por descontados. Se trata más de elegir la atmósfera que demanda cada reunión. Siempre única.

HUERTA DEL SELLO

- 📍 Joya histórica neoclásica en Granada.
- 👉 huertadelsello.com
- 👍 Ideal para bodas.



MUELLE 21

- 📍 Junto al río Guadalquivir, en el mismo puerto.
- 👉 muelle21sevilla.com
- 👍 Ideal para presentaciones, cenas de gala, cócteles, celebraciones.



Marchamo de autenticidad

Desde edificios históricos a espacios tradicionales, reconvertidos para ser escenario de encuentros.



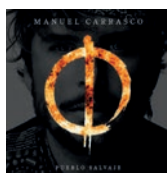
Barones del pop-rock

Hay una serie de nombres recurrentes en la escena musical española. Se han ganado su sitio a base de buenas canciones y directos solventes. Y su público los espera a cada ocasión que se presente.

Entre ellos está Leiva, 45 kilogramos de rocanrol castizo (en realidad 70). Sombrero ladeado, gafas de sol de *bluesman* (o de folclórica, media cara tras el cristal), barba milimétricamente descuidada... Puro carisma. Actitud de *rockstar* de barrio. Y letras pegadas al asfalto, a las farolas, a las barras, inseparables del mundo que narra.

En «Gigante», José Miguel Conejo Torres, Leiva, reúne un puñado de nuevos temas hermosos que viene dosificando hasta el lanzamiento definitivo del álbum. «Desde hace años, vienen sugiriéndome que trate de publicar más contenidos y de manera más constante. Por lo visto el monstruo ese de algoritmo es insaciable», dice el madrileño, que reconoce poca fe en conseguir esa regularidad, cuando lo que le pide el cuerpo es liberar el dragón, desatar la furia guitarrera y poner sobre la mesa las credenciales que le han valido su estatus.

Con aplomo



📅 Abril

MANUEL CARRASCO
PUEBLO SALVAJE
Noveno álbum de estudio del cantante onubense que lo tiene todo vendido para su gira «Tour Salvaje».



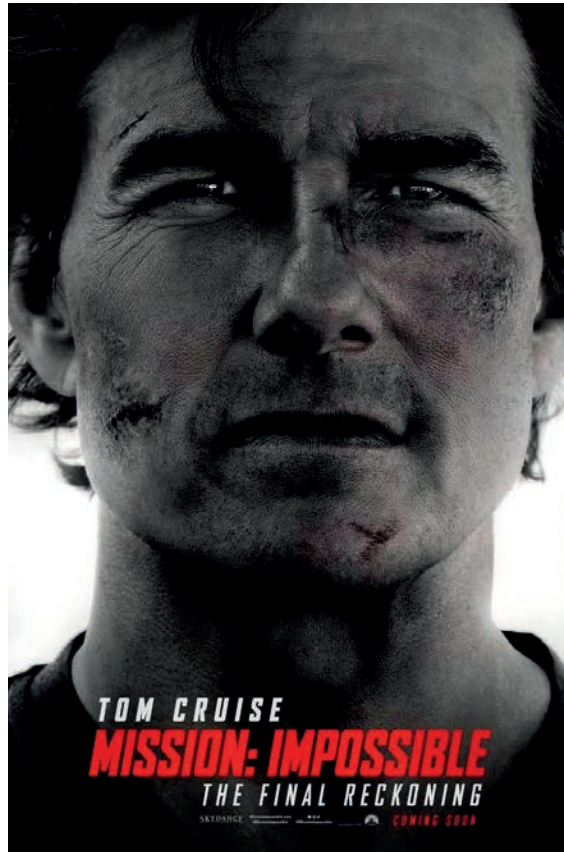
📅 Junio

ALEJANDRO SANZ
PALMERAS EN EL JARDÍN
Lleva 23 discos (este será el 24) pero no sacaba nuevo elepé desde 2021. Su público lo espera con fruición.



📅 2025

PABLO LÓPEZ
QUASI
El nuevo trabajo del malagueño se está haciendo esperar, anunciado antes para otoño, para invierno... De 2025 no pasa.



MISIÓN IMPOSIBLE: SENTENCIA FINAL
 CHRISTOPHER MCQUARRIE
 La exitosa saga se enfrenta ahora a una poderosa IA alojada en el fondo del mar.

Una de Tom Cruise. Una de Soderbergh. Una de Brad Pitt. Una de Superman. No importa si son actores, directores o personajes, hay referencias que se ganan un público fiel y raramente faltan a la cita. El año 2025 viene con una nueva cosecha de estrenos para seguirle la pista a tus creadores y temas favoritos. ¿De dónde se tirará ahora ese actor tan audaz que rueda sus propias escenas de riesgo? ¿Qué retorcida y sorprendente trama habrá concebido esta vez tu director de culto? ¿Qué lectura habrán hecho de tu ficción favorita? Es que sobran motivos para seguir visitando las salas de cine a pesar de la abrumadora oferta de las plataformas.

 Mayo

Regresos esperados

Cartelera 



 Marzo

CONFIDENCIAL (BLACK BAG)
 STEVEN SODERBERGH
 El creador de Ocean's Eleven y tantas otras entretenidas cintas recluta ahora a Michael Fassbender.



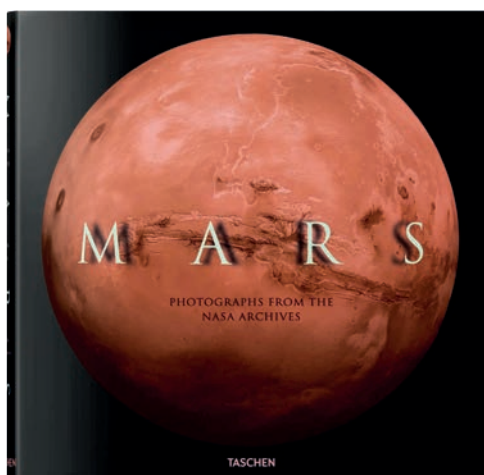
 Junio

F1 JOSEPH KOSINSKI
 Un ex-piloto regresa a APXGP, su equipo de Fórmula 1, para ganar todos los Grandes Premios de la temporada.



 Julio

SUPERMAN LEGACY
 JAMES GUNN
 La saga del Hombre de Acero sigue generando interés en las nuevas generaciones y nuevos puntos de vista.



MARS
V.V.AA.
Ed. Taschen.
Tapa dura con
desplegables,
30 x 30 cm,
340 páginas
PVP: 50 euros

**MI NOMBRE
ES EMILIA DEL
VALLE**
ISABEL ALLENDE
Plaza & Janes.
Tapa dura con
sobrecubierta,
15 x 23 cm, 368
páginas
PVP: 21,75
euros

**ANIMALES
DIFÍCILES**
ROSA MONTERO
Seix Barral.
Rústica con
solapa, 13,30
x 23 cm, 368
páginas
PVP: 20,90
euros

**TIERRA DE
EMPUSAS**
OLGA
TOKARCZUK
Ed. Anagrama.
Tapa blanda,
14 x 22 cm, 344
páginas
PVP: 21,90
euros

**GUÍA FNZN
MÁLAGA**
V.V.AA.
Football
Nomads.
Tapa blanda,
14,8 x 21 cm, 112
páginas

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 aficionados al fútbol y el baloncesto. Autores consagrados y nuevos descubrimientos. Le deseamos que tenga una buena lectura, amigo lector.

**AHORA MÁS
CRUJIENTES***



**¡ATRÉVETE A
PROBARLOS!**

***vs la receta anterior**

**OTTER.AI**

Un servicio de transcripción de texto de videos o eventos en directo, hasta YouTube.

**CALM**

Para relajar la mente y acompañarte en la meditación, descanso o concentración.

**SUNO**

Genera canciones de cualquier estilo o género en solo unos segundos gracias a la IA.

**ELSA**

Este asistente de habla en idioma inglés (de ahí su nombre) ayuda a mejorar la pronunciación.

**FIREFLIES.AI**

Transcribe, resume, busca y analiza interacciones de voz con Zoom, Meet y otros.

**PERPLEXITY**

Un motor de búsqueda en Internet amigable mediante interacción con un chatbot.

6 aplicaciones de Inteligencia Artificial para el día a día

No merece la pena resistirse: la Inteligencia Artificial habita entre nosotros. Hasta para una tarea tan sencilla como elegir tu nueva serie (posiblemente) favorita. Es un hecho, así que al menos tratemos de sacarle partido. El progreso a veces da miedo, pero igual puede hacernos la vida más cómoda.

¿Te has parado a contar cuántas tareas engorrosas tienes que hacer a diario, hasta para tu tiempo libre, para pasarlo bien? Echa un vistazo a las aplicaciones que hemos encontrado para que la IA esté presente de manera positiva en tu rutina y en tu vida en general.



CON LÍMITES
El sistema permite ceder la conducción bajo condición de tráfico denso o en tramos habilitados, a 60 km/h como máximo.



PRECIOS
El Drive Pilot se puede encargar como extra opcional por un precio de 5.000 euros en el S-Class y 7.430 euros en EQS.

Vehículos autónomos. Mercedes se ha convertido en el primer fabricante cuyos coches utilizan una automatización de tercer nivel en vías abiertas al tráfico. El sistema Drive Pilot ya se puede encargar para sus Mercedes Clase S y EQS, aunque sólo está disponible en algunas carreteras de Alemania. Se trata de un primer paso decisivo hacia un futuro inminente, el de los coches autónomos. Mucho se ha adelantado en esta materia y hemos asistido a ensayos más o menos certeros en diferentes mercados, pero que los conductores (o a partir de ahora, sólo pasajeros) puedan acceder a esta tecnología marca el antes y el después.



PIONERO
Mercedes-Benz se ha convertido en el primer fabricante con certificación válida para la conducción autónoma condicionada.

¿Te gusta conducir? A tu coche también

La industria de la automoción ha vuelto a anticipar el futuro trayendo al presente tecnologías que sólo existían en la ciencia-ficción. El vehículo autónomo está cada vez más cerca y su salida al mercado es un paso decisivo para que normalicemos aquella aspiración: ¡que lo hagan las máquinas!



Repostar hoy: enchufable y sostenible

En octubre de 2024, Iberdrola | BP pulse inauguró en Benacazón un nuevo hub de recarga ultrarrápida, situado en el emblemático Hotel Abades Benacazón, en un punto estratégico de la autopista A-49. Esta nueva instalación cuenta con diez puntos de recarga de última generación, incluyendo dos cargadores de 400 kW y ocho de 200 kW, lo que la convierte en una de las cinco únicas estaciones de la provincia con capacidad para ofrecer recargas a partir de 200 kW. Gracias a esta tecnología de vanguardia, los usuarios pueden obtener una autonomía de hasta 400 kilómetros en sólo unos minutos, garantizando una experiencia de carga rápida, eficiente y sostenible con energía 100% verde procedentes de fuentes renovables con certificado de garantía de origen (GdOs), libre de emisiones y que mejora la calidad del aire.

Con este nuevo hub, la compañía avanza en su objetivo de garantizar una experiencia de carga rápida, eficiente y sostenible a todos los usuarios de vehículos eléctricos. El proyecto se enmarca en dos acuerdos de colaboración: el primero, entre Iberdrola | BP pulse y Porsche para promover el despliegue de estaciones de recarga ultrarrápida en la Península Ibérica; y el segundo, con Grupo Abades, con quien tiene en proyecto diez estaciones en toda España.

Esta nueva inauguración se enmarca en el ambicioso plan de expansión de Iberdrola | BP pulse, que tiene como propósito favorecer el acceso de toda la ciudadanía a una infraestructura pública de recarga ultrarrápida. Concretamente en Andalucía ya cuenta con 134 puntos de recarga operativos y más de 650 proyectos en desarrollo que incluirán cargadores para coches y camiones eléctricos, situados en vías principales, estaciones de servicio, zonas urbanas y áreas turísticas.

Los planes de la compañía contemplan la instalación de 11.700 puntos de recarga para 2030 en España y Portugal, todos ellos alimentados por

energía 100% renovable, certificada mediante certificados de origen.

Abades lidera la innovación

El granadino Grupo Abades continúa apostando por la calidad y la innovación. Está presente en subsectores como: áreas de servicio, hoteles, restaurantes y catering. Además de Andalucía, se encuentra en las Comunidades Autónomas de Castilla y León, Murcia y Extremadura.

El denominador común de todos los centros de Abades es su inmejorable ubicación en los mejores y más espectaculares escenarios de las ciudades y territorios de Andalucía, así como su constante adaptabilidad de sus servicios a las necesidades que plantean los clientes y el mercado en general. Este protocolo de trabajo le ha permitido ser un sinónimo de garantía en la organización de eventos tanto a nivel particular como institucional o empresarial y adquirir sólida experiencia profesional.

Escaparse de su tierra, Abades acoge frecuentemente en sus distintos negocios, acontecimientos nacionales e Internacionales de primer nivel, que lo han convertido en un excelente embajador de Andalucía con numerosos reconocimientos. Un grupo empresarial que lleva con gran orgullo su origen granadino y andaluz.

Sobre Iberdrola | BP pulse

Iberdrola | BP pulse es el resultado de una alianza estratégica 50:50 entre ambas compañías para liderar el despliegue de la infraestructura de recarga pública rápida y ultrarrápida para el vehículo eléctrico en España y Portugal. Con una inversión asociada de 1.000 millones de euros, la compañía busca democratizar el acceso al vehículo eléctrico y favorecer la transición hacia un modelo de movilidad más sostenible a través de la implementación y puesta en marcha de una red de recarga extensa, innovadora y moderna.



Estación de carga Abades

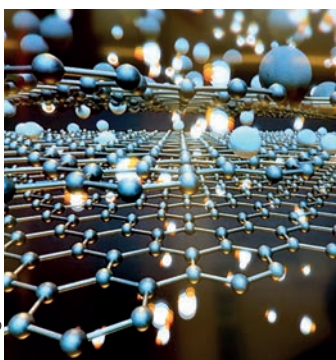
*Iberdrola
| BP pulse
Hotel Abades
Benacazón
en Autovía
A49 Sevilla-
Huelva, km
16. Benacazón
(Sevilla).*



hwtz11

YO BONOBO: UN CASO INCREÍBLE DE PROXIMIDAD

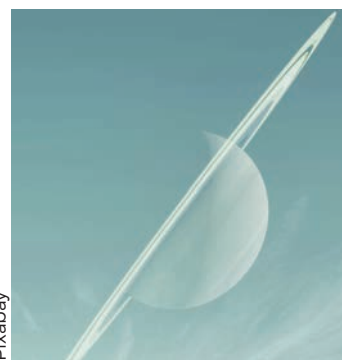
El ADN humano y el de los bonobos es un 98.7% idéntico. Estos primates son famosos por resolver conflictos con abrazos y gestos afectuosos en lugar de peleas. Además, las hembras lideran sus grupos sociales, una rareza en el reino animal. Su comportamiento pacífico ha inspirado estudios sobre cooperación y evolución social en humanos.



seagul

EL GRAFENO, EL MATERIAL PRODIGIOSO

El grafeno, una capa de carbono de un átomo de grosor, es más fuerte que el acero y mejor conductor que el cobre. Su descubrimiento en 2004, usando cinta adhesiva para extraerlo del grafito, revolucionó la ciencia de materiales. Se investiga para baterías ultrarrápidas, pantallas flexibles y hasta filtros que desalan agua de mar.



Pixabay

LA CUENCA HIDROGRÁFICA DE TITÁN, EN SATURNO

En Titán, la mayor luna de Saturno, llueve metano líquido y hay ríos y mares de hidrocarburos. Su atmósfera densa y su clima hacen que sea el único lugar del Sistema Solar, aparte de la Tierra, con líquidos estables en la superficie. La NASA planea enviar el dron Dragonfly en 2028 para explorarlo.

La curiosité



idaT

¿SABES CÓMO SE INVENTÓ EL MICROONDAS?

El microondas fue descubierto por accidente en 1945 cuando Percy Spencer, ingeniero de Raytheon, notó que una barra de chocolate en su bolsillo se derretía cerca de un radar. Experimentó con palomitas de maíz y un huevo, confirmando el efecto de las ondas electromagnéticas. Así nació el electrodoméstico que revolucionó la cocina moderna.



PIRO4D

PUNTO NEMO, EL VERDADERO QUINTO PINO

Hay un punto en el Pacífico llamado el "Polo de Inaccesibilidad del Pacífico" o Punto Nemo. Está tan remoto que los astronautas en la Estación Espacial Internacional suelen estar más cerca de él que cualquier ser humano en la Tierra. Es utilizado como un «cementerio de naves espaciales» para misiones desactivadas.



RobinHiggins

CUANTO MÁS SÉ, MÁS ME QUEDA POR SABER

El «efecto Dunning-Kruger» explica por qué las personas con menos conocimientos en un área tienden a sobreestimar su habilidad. Descubierta en 1999, demuestra que la ignorancia impide reconocer la propia incompetencia. Irónicamente, cuanto más aprende alguien, más consciente es de lo que ignora.

Un mundo de experiencias te espera online

Más fácil, más rápido, más Danone



Visítanos:
www.foodservice.danone.es.com



Noticias



ABADES
Excelente decisión

www.abades.com



CHECHU GONZÁLEZ Y JUANJO MESA, A 'CUATRO MANOS'

En febrero, María de la O albergó una nueva edición de 'Cuatro manos', la rompedora iniciativa en la que destacados chefs nacionales visitan el restaurante granadino y confeccionan con el chef residente Chechu González un menú para almuerzo y cena. En esta ocasión, el chef invitado a unir su creatividad e ingenio con los preceptos arraigados en María de la O fue Juanjo Mesa León, del restaurante Radis en Jaén.



JEREMY IRONS NOS VISITA EN ABADES TRIANA

Abades Triana acogió varios eventos y visitas a propósito del XXI Festival de Cine Europeo de Sevilla, entre ellas la del actor británico Jeremy Irons, que fue galardonado con el Giraldillo de Honor. En la foto, junto a Jeremy Irons, el director del festival, Manuel Cristóbal, y Javier Martín y Francisco Azuaga de Grupo Abades.



APERTURA DE BP ABADES EN LUGO

A la red de gasolineras Abades de BP se le ha unido un nuevo punto más en Galicia: Lugo. Para dar un mejor servicio a la ciudad y su provincia, la estación de servicio se ha instalado en el Hospital Universitario Lucus Augusti, en la calle San Cibraio. Se trata de la primera que se establece en la zona noroccidental de la península.



39
PREMIOS
GOYA[®]
GRANADA

EMBAJADOR GASTRONÓMICO DE GRANADA EN LA XXXIX EDICIÓN DE LOS PREMIOS GOYA

Granada superó con éxito uno de los grandes retos organizativos que se han planteado en los últimos años: la gala de los Premios de la Academia del Cine de España, popularmente conocidos como los Goya. Un evento de primera magnitud que se extiende durante una semana con multitud de actividades paralelas y que tiene su momento culminante con la entrega de premios y con la fiesta posterior que se celebró en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada.

Grupo Abades fue la encargada de preparar el catering de la edición granadina de los Goya. Como en todo evento de estas características, en las que a la complejidad de la operativa se añade la de ofrecer la mejor imagen de la ciudad y la responsabilidad que ello supone, Abades contó, como en otras ocasiones, con un amplio y magnífico equipo de profesionales formado por 300 camareros, 30 metes, 60 cocineros y más de una veintena de coordinadores.

Sólo el cóctel de la gran noche exigió una operativa para 2.800 personas, pero Abades atendió igualmente en los días previos las necesidades de catering de esta edición, incluyendo los menús para los operarios y proveedores encargados de montar la gala bajo la premisa de «comida de proximidad y saludable».



EL CATERING DE LOS GOYA, EN CIFRAS

El menú ofrecido por Abades con productos de Sabor Granada contó con 14 pases fríos, 5 pases calientes y dulces variados, sumando un total de 35.000 aperitivos. Además, el servicio debía atender a los 2.800 invitados en el menor tiempo posible dada la cercanía del auditorio con el espacio reservado para el cóctel. Para resolver esta situación el equipo técnico de Abades dispuso la instalación de 15 barras, 10 puntos de cocina y 60 mesas. De esta forma los comensales contaban nada más llegar con bebidas y bandejas ya servidas con pases fríos, chacinas y quesos. También estaban distribuidos por la sala 20 cortadores de jamón. Todo para asegurar el éxito.

Eventos



Eventos



DIÁLOGOS DE DIRCOM EN ABADES TRIANA

Abades Triana acogió una nueva edición de los Diálogos DIRCOM (Directivos de la Comunicación) que reunió a casi un centenar de profesionales de la comunicación institucional y empresarial. El consejero de Industria, Energía y Minas de la Junta de Andalucía, Jorge Paradela, intervino en la tertulia «Comunicación, talento e industria».



ENCUENTRO DEL INSTITUTO DE ANALISTAS FINANCIEROS

El 29 Restaurante y Eventos acogió el encuentro anual de la delegación andaluza del Instituto Español de Analistas Financieros organizada por la Cámara de Comercio de Sevilla, donde tomó posesión como presidente Carlos Bocanegra (Renta4) y concedió la Insignia de Oro al consejero delegado de Cetursa, Jesús Ibáñez.



CIRQUE DU SOLEIL Y CERVEZAS ALHAMBRA ELIGEN EL 29 RESTAURANTE Y EVENTOS PARA UN INNOVADOR FORMATO

La gira de *Alegría*, el espectáculo más icónico de Cirque du Soleil, llegó a Sevilla con Cervezas Alhambra como patrocinador oficial. Esta unión se prolongó además fuera de la Gran Carpa instalada en el Charco de la Pava, concretamente en otro entorno igualmente mágico de la ciudad como es el Parque de María Luisa a través de una experiencia gastronómica en la que Cervezas Alhambra y Cirque du Soleil invitaron a saborear esa unión y disfrutar sin prisa de una cena inesperada en El 29 Restaurante y Eventos.

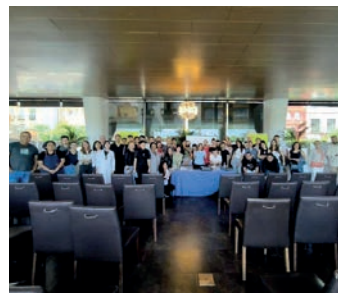
El restaurante sevillano fue el escenario de este encuentro único a través de una cena espectáculo que descubrió a los invitados en cada plato, cada actuación y cada sorbo de la gama de Cervezas Alhambra, la dedicación y la pasión que aportan a sus creaciones dos iconos como Alhambra Reserva 1925 y la compañía canadiense de circo. En un espacio rodeado de exuberante vegetación, junto a la entrada del Parque de María Luisa que da acceso a la emblemática Plaza de España, y que debe el nombre a su edificio principal, el recuperado Pabellón de Información de la Exposición Iberoamericana de 1929. Los comensales disfrutaron de un banquete de sensaciones donde la magia del circo y el arte cervecero se entrelazaron gracias a un menú especial inspirado en el espectáculo *Alegría* y cuidadosamente maridado con distintos tipos de Cervezas Alhambra. Además, en el transcurso de la cena hubo apariciones de artistas de Cirque du Soleil que forman parte del espectáculo.





ABADES CATERING OFRECE DOS ALMUERZOS PARA LOS JEFES DE ESTADO Y GOBIERNO DE LA CUMBRE EUROPEA

Grupo Abades fue el responsable de dar cobertura a los servicios gastronómicos que necesitó el Palacio de Congresos de la capital nazarí para la Cumbre Europea de jefes de Estado y Gobierno. El reto que planteó este evento internacional supuso ofrecer 6.000 servicios entre desayunos, *coffee break*, almuerzos y cenas para los 48 jefes de Estado y de Gobierno de Europa, las delegaciones de los países participantes, periodistas y miembros de la organización, entre otros. Al tiempo que los hoteles del grupo presentaron una ocupación del 100%. Todo un hito para la empresa que precisó de un equipo de 150 profesionales de distintos oficios.



INCORPORACIÓN A LA RED SEVILLA SIN GLUTEN

Grupo Abades se ha sumado con sus cuatro establecimientos en Sevilla capital a la Red Sevilla Sin Gluten. De esta manera, las personas celíacas, pueden disfrutar de una oferta gastronómica deliciosa, segura y en unos espacios emblemáticos y únicos de la ciudad: El Cabildo, Abades Triana, Muelle 21 y El 29 Restaurante y Eventos. Se estima que el 1% de los residentes en Sevilla padecen la enfermedad.



RECONOCIMIENTO EUROPEO DE EACA IMPACT AWARDS

La campaña «El catering imposible», realizada para el congreso SEMERGEN en la Plaza de España de Sevilla, fue galardonada en la gala de EACA Impact Awards, de la Asociación Europea de Agencias de Comunicación. La campaña recoge el servicio ofrecido para 4.000 médicos de atención primaria.



PREMIO AGRIPINA A LA NUEVA MARCA DE EL 29

Grupo Abades fue galardonado por su nueva marca El 29 Restaurante y Eventos en la gala de los Premios Agripina, unos importantes premios de Marketing y Comunicación. La imagen del nuevo restaurante de la compañía granadina fue creada por Grupo 360° Marketing y Comunicación, que participa en otros proyectos de Abades.



PREMIO DE LA ASOCIACIÓN LOJEÑA DE COMERCIO

Los comerciantes e industriales de Loja reconocieron a Grupo Abades en la I Gala de la Asociación Lojeña de Comercio e Industria (ALCI) por su labor de promoción de la localidad granadina en el territorio nacional, con un galardón en la categoría Marca Loja.

Restauración



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

www.abades.com



OLLA DE SAN ANTÓN, EL GRAN ENCUENTRO SOLIDARIO Y SOCIAL DE ABADES TRIANA

Abades Triana volvió a celebrar su tradicional Olla de San Antón en Sevilla, reuniendo una vez más a numerosas personalidades de la vida social, política, económica, cultural y de otros ámbitos de la capital hispalense. En su XV edición, al igual que en las anteriores, el evento tuvo carácter solidario, por lo que se solicitó a los asistentes que aportaran 2 kg de alimentos no perecederos o una simbólica aportación económica de 5 euros, a cambio de degustar las delicias del restaurante sevillano. La convocatoria fue un éxito y se reunieron 1.100 euros y 800 kg de comida que fueron destinados a la Diputación de Obras Asistenciales de la Hermandad del Rocío de la Macarena.



EL DÍA DE LA BANDERITA DE CRUZ ROJA

El 9 de octubre, Cruz Roja Española celebró el tradicional Día de la Banderita. La ingente labor que realiza la organización necesita el apoyo de todos y Abades, a través del grupo empresarial y de su Fundación, no podían permanecer ajenas a ello y participaron activamente en una nueva edición.



CON LA REAL ORQUESTA SINFÓNICA DE SEVILLA

Con el «Gran Sinfónico 01», en la que se interpretaron la ‘Sinfonía n.º39, en Mi bemol mayor, K.543’ de Wolfgang Amadeus Mozart y ‘Carmina Burana’ de Carl Orff bajo la dirección de Shiyoon Sung, se inauguró la nueva temporada de la Real Orquesta Sinfónica de Sevilla (ROSS). La Fundación Abades estuvo presente a través de su director, Manuel de Medio, como muestra de apoyo del Grupo.

COMPROMISO RENOVADO CON EL EMPLEO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

La Fundación ONCE y Grupo Abades han renovado el Convenio Inserta que suscribieron ambas entidades en 2010, y que, en esta ocasión, supondrá la contratación de 20 personas con discapacidad durante los próximos cuatro años en la compañía de ocio, turismo y restauración. Abades seguirá contando con Inserta Empleo, la entidad para la formación y el empleo de Fundación ONCE, para cubrir nuevos puestos de trabajo, preseleccionar a candidatos que se adecuen mejor al perfil requerido, e impartir formación a medida.



NUEVO CONVENIO CON COAMBA

El director de la Fundación Abades, Manuel de Medio, y la presidenta del Colegio Profesional de Licenciados y Graduados en Ciencias Ambientales (COAMBA), Rosario Vargas Pacheco, formalizaron el nuevo convenio de colaboración para que Grupo Abades patrocine la formación que ofrece COAMBA sobre sistemas de gestión integrada basadas en normas UNE EN ISO.



PATROCINIO DEL LOJA FEMENINO CF, UNA APUESTA POR EL DEPORTE DE BASE

Fundación Abades ha renovado el patrocinio para las próximas cuatro temporadas del Club Femenino de Fútbol de Loja, el 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 más un centenar de jugadoras y técnicas y es el club deportivo de la provincia con más licencias femeninas.

Fundación

Fundación



PATROCINIO DE 'COCINA A CIEGAS' EN MUELLE 21

La riojana Marívi Martínez ganó la IV edición del Concurso Nacional de Cocina para Invidentes, que contó con el patrocinio de la Fundación Abades y se celebró en las instalaciones de Muelle 21 (Sevilla). Koldo Royo, presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de las Islas Baleares (ASCAIB), presentó la próxima edición en Palma.



ELÍAS DEL TORO PROMUEVE LA BIODIVERSIDAD

El chef Elías del Toro preparó en Abades Triana un menú degustación para el programa «El Gusto por la Biodiversidad», que da a conocer las más de 40 marcas de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) producidas en fincas que están recuperando la flora y fauna de los campos de cultivo a través del modelo agrícola Olivares Vivos.



ABADES STONE RACE, COMPETITIVA Y SOLIDARIA EN LA SIERRA DE LOJA

La edición 2025 de Abades Stone Race, celebrada el 16 de marzo, volvió a tener como escenario la Sierra de Loja con sus excepcionales paisajes. Además de su carácter deportivo, la carrera por montaña granadina es una competición solidaria y cada año procura saldar alguna necesidad de alguna entidad social gracias al apoyo institucional del Ayuntamiento de Loja y el patrocinio de la Fundación Abades. Son muchas asociaciones locales y provinciales las que ya se han visto beneficiadas por esta iniciativa. Por operatividad y cuidado del medio ambiente, la Abades Stone Race es una carrera sostenible por eso las inscripciones son limitadas para las distintas modalidades:

- Stone Race 33K: 200 participantes.
- Mini Stone Race 16K: 250 participantes.
- Senderismo 12K: 350 participantes.





PRESENTACIÓN DEL CALENDARIO SOLIDARIO 2025 DE LA ASOCIACIÓN DOWN SEVILLA

Down Sevilla celebró en Abades Triana la Gala de la Solidaridad, un acto que reúne a parte de la sociedad sevillana para reivindicar el papel de las personas con síndrome de Down como parte activa de la sociedad. El motivo central de la gala fue la presentación de la XXI edición del «Calendario de la Solidaridad», un proyecto que permite a la ONG sevillana recaudar fondos para continuar desarrollando su labor con las personas con síndrome de Down de Sevilla y la provincia. Durante la gala se entregaron los Premios Extraordinarios a personas que luchan por desinteresadamente por las personas con Síndrome de Down.



I CENA BENÉFICA APD PARA LA FUNDACIÓN ANA BELLA

El 29 Restaurante y Eventos acogió la I Cena Benéfica de la Asociación para el Progreso de la Dirección (APD) con asistencia de numerosas empresas de Andalucía. En esta ocasión, los fondos obtenidos se donaron a la Fundación Ana Bella, una red mundial de 28.000 mujeres supervivientes que opera en 88 países. La Fundación Abades fue una de las entidades patrocinadoras del evento.



ANFITRIONES DE LOS PREMIOS EL CABILDO

El 24 de febrero se celebró en el restaurante El 29 la III Edición de los Premios El Cabildo, en los que Grupo Abades participó como entidad patrocinadora. El acto contó con la participación de la consejera de Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Patricia del Pozo, entre otras autoridades y personalidades sevillanas.



IX GALA PULSERAS ROSAS EN EL 29 RESTAURANTE Y EVENTOS

El 22 de noviembre se celebró en El 29 la IX Gala de la Asociación Pulseras Rosas, un evento ya imprescindible en la agenda de Sevilla con el que obtiene fondos para financiar programas de atención a personas con cáncer y a sus familiares con escasos recursos económicos. Entre ellos, Tu Pelo Vale Un Tesoro y Acompañados.



EVENTO A BENEFICIO DE AYUCA EN ABADES RONDA

Abades Ronda volvió a acoger la cena benéfica de la Asociación de Ayuda a Personas con Cáncer y Familiares de Ronda (AYUCA). Este evento, que supone una importante vía de obtención de recursos para la entidad, celebró su XV edición con más de 300 invitados, entre ellos representantes de la política, sociedad y cultura de la serranía.

Fundación

Más novedades



NUEVA IMAGEN PARA ABADES TRIANA

El Restaurante Abades Triana ha acometido el *rebranding* de su imagen como respuesta al proceso de mejora continua del establecimiento para adaptarse a las exigencias y necesidades actuales del mercado. Mantener la esencia de este enclave único ha sido siempre su filosofía de negocio, a la vez que evolucionar tanto en su oferta gastronómica como en sus servicios ha sido el principal objetivo.

Logotipo, colores y tipografía han sido modificadas para dar paso a una imagen más actual, fresca y con mayor fluidez donde el color azul cobra especial protagonismo, como símbolo del río que baña al restaurante. Un río que es parte de su esencia.

Este cambio también ha ido acompañado por la modificación de su página web, adaptándola a esta nueva imagen y con una mejor usabilidad que favorezca la experiencia del usuario.

D Calle Betis, 69. 41010 Sevilla
T 954 286 459
W abadestriana.com



Y en el próximo número de **Abades Magazine**...

Más novedades, más eventos, más servicios, más curiosidades y noticias interesantes. Si no puedes esperar hasta que volvamos, también puedes seguirnos en las redes sociales del Grupo y de nuestros diferentes establecimientos repartidos por toda España.



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/

Por fin tiene
sentido decir
“jamón,
jamón”.



100% libre de aditivos.
El jamón más jamón.

JUNTOS EN LAS GRANDES OBRAS

A
R
TE



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