SPEND IN

Autumn issue 2025 **MADRID**



LA ESENCIA DE LO ESENCIAL

Aix-en-Provence • Algarve • Alicante • Andorra • Aragón • Asturias • Avignon • Barcelona • Biarritz • Bilbao • Bordeaux
Cannes • Cantabria • Castilla y León • Comporta • Galicia • Girona • Gran Canaria • Ibiza • La Rioja • Lisboa • Madrid • Málaga
Mallorca • Marbella • Marseille • Melides • Montpellier • Navarra • Nice • Paris • Porto • Punta Cana • Reus • San Sebastián
Santiago • Santo Domingo • São Paulo • Sevilla • Saint-Tropez • Tarragona • Tenerife • Toulouse • Valencia

www.spend-in.com
001 22 12€ 42$ £34
9 771696 815001
M/2025



boffi.com

Boffi | DePadova Barcelona
Calle Ferran Agullo, 12 — 08021 Barcelona

Boffi | DePadova Madrid
Calle Jorge Juan, 43 — 28001 Madrid

Boffi | DePadova

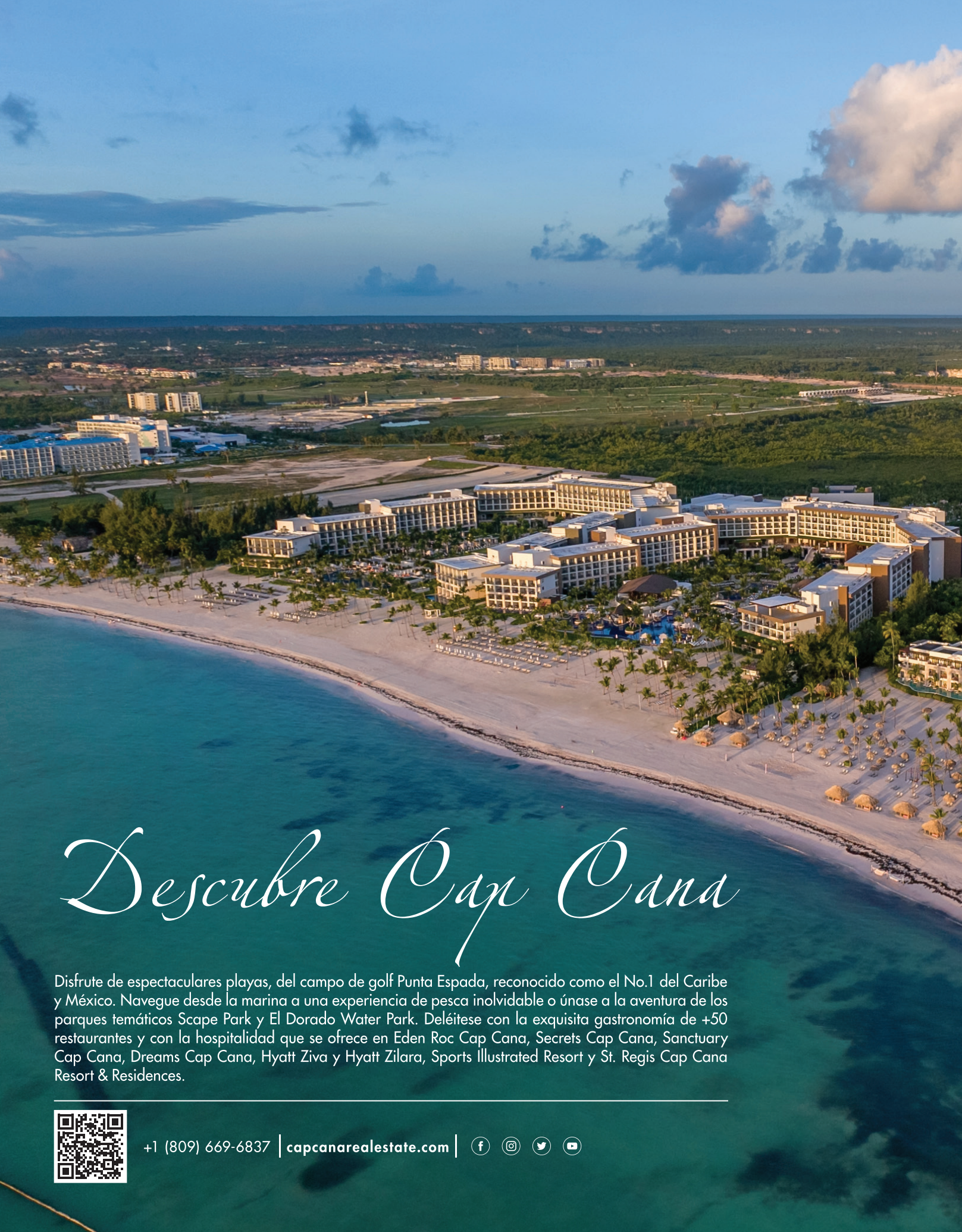
AURICULARES EN VACA PIPPA

by HERMÈS



La 'maison' Hermès es sinónimo de excelencia. En el cruce entre alta tecnología y tradición artesanal presenta estos auriculares. Están elaborados con materiales nobles y duraderos: piel natural de vaca para la diadema y de cordero para las almohadillas, favoreciendo una adaptación ergonómica. El marco de aluminio aporta ligereza y la insignia grabada distinción. Y el sonido ofrece una reproducción de alta fidelidad con un equilibrio perfecto entre graves profundos y agudos nítidos. Gracias a la transmisión del sonido al oído externo se reduce la fatiga auditiva sin sacrificar calidad. La tecnología incorporada completa está propuesta con funcionalidades de última generación: cancelación activa del ruido para aislarse del entorno, conexión inalámbrica o por cable, micrófono integrado y controles táctiles intuitivos. Con un diseño refinado y líneas depuradas, estos auriculares encarnan el espíritu emprendedor de la prestigiosa marca francesa.

Texto por **ALICIA SENABRE**



Descubre Cap Cana

Disfrute de espectaculares playas, del campo de golf Punta Espada, reconocido como el No.1 del Caribe y México. Navegue desde la marina a una experiencia de pesca inolvidable o únase a la aventura de los parques temáticos Scape Park y El Dorado Water Park. Deléitese con la exquisita gastronomía de +50 restaurantes y con la hospitalidad que se ofrece en Eden Roc Cap Cana, Secrets Cap Cana, Sanctuary Cap Cana, Dreams Cap Cana, Hyatt Ziva y Hyatt Zilara, Sports Illustrated Resort y St. Regis Cap Cana Resort & Residences.

+1 (809) 669-6837 | **capcanarealestate.com** |


CAPCANA
Ciudad Destino













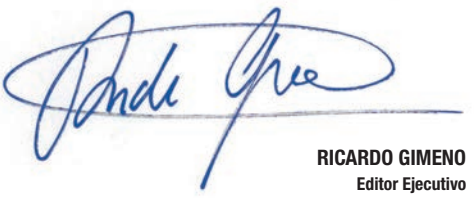
LA FUERZA TRANSFORMADORA DEL ARTE

Cuando uno recorre las salas del Centro Botín de Santander, del que SPEND-IN es entidad colaboradora, es inevitable preguntarse cuál es la esencia, la magia inexplicable que hace que el arte, en todas sus manifestaciones, enlace a seres humanos de distintas épocas, culturas y latitudes. Es un lenguaje universal, escrito con emociones y geometría, proporciones a veces inexactas, y esa pasión que define al ser humano. No importa el soporte; lienzo, barro, madera o la rotunda silueta del edificio de Renzo Piano sobre el mar en calma de una tarde cualquiera santanderina. El arte ha sido, es y será uno de los pilares que inspiran cada uno de nuestros números, porque sabemos que detrás de cada empresa, cada realización y cada proyecto hay siempre una dimensión artística que inspira, que guía, que motiva. El arte y la cultura son fuerzas transformadoras esenciales para la sociedad. Un motor de cambio que no puede detenerse. Hoy, gracias a todo tipo de iniciativas, como la Fundación Botín, el arte está al alcance de todos, y creo que es uno de los grandes avances de eso que llamamos mundo contemporáneo.

No puedo describiros la sinfonía de emociones y estímulos que me sugirió la exposición de Maruja Mallo. Una mujer que fue un símbolo de vanguardia en un tiempo que no era fácil. No acertaría a describir toda esa tormenta emocional que sugiere su pintura, aunque por encima de todo me quedé con la idea de que el arte no solo es placer estético, también es un espejo que nos permite reflexionar sobre nuestra realidad, esperanzas y contradicciones como personas y como sociedad. Es imposible no ver el escenario actual de una manera divergente después de contemplar la obra de artistas como ella, por qué desafía convencionalismos y evoca la voz de los disidentes y los desheredados. Nos saca de la zona de confort y estimula una empatía a quemarropa que poco tiene que ver con la interacción vacía que, en demasiadas ocasiones, cultivan las redes sociales. Arte es creación, imaginación e inspiración. Un universo que se vive, que no se explica por muchos libros que se hayan escrito o se lean. Nada como sumergirse en una exposición, de citarse con los artistas que a través de su quehacer nos abren una ventana a su alma, a sus inquietudes, a su experiencia vital.

Espero que nuestros reportajes y artículos sean fiel reflejo de esa energía, de ese 'hambre de vivir'. Es nuestro propósito compartir con vosotros esa dimensión artística que desde tiempos inmemorables ha unido con lazos de oro la creación artística y el desarrollo humano. Es nuestro objetivo que nuestras páginas sean un heraldo que reflejen el poder transformador del arte, que mas allá de la estética sea esa herramienta que forja sociedades más críticas, libres y justas, más cultas y educadas, más creativas y prosperas, más humanas y optimistas.

Os animo a vivir el curso que empieza con el corazón y la mente colmados de este espíritu. ¡Feliz otoño!



RICARDO GIMENO
Editor Ejecutivo



Maruja Mallo, Máscaras. Diagonal II, hacia 1949-1950. Óleo/ tabla. 33,5 × 30,5 cm. Colección particular. Fuente: Centro Botín de Santander.

Edita: **GLOBAL LUXURY COMMUNICATIONS.** Pº de la Castellana, 171 - 4º izda. (28046) Madrid. Teléfono: +34 91 598 02 27
Gerente: Ignacio López. **Editor Ejecutivo:** Ricardo Gimeno. **Adjunta a Dirección:** Alicia Gil. **Redacción:** Karla Alcántara, Gabriel Álvarez, Antonio Álvarez-Cienfuegos, M. Aragüés, Lorenza Aranda, Belén Arce, Julie Arquero, Mario Azagra, Jean-Baptiste Fouyer, Pierre Cassini, João Castelo, Zoila Checa, Nicolás Balaguer, Kathleen Bendelack, Martín del Castillo, María Ignacia Culell, François-Xavier Duplá, Henri Eskenazi, Ignacio Estarán, Francisco G. Ávila, Josefina Grosso, Glenys González, María González, A. Guillén, Mamen Hazañas, Paz Hazañas, Carlota Lainez, Seishi Macdonald, Enrique Marco, Zee Marie, Anabel Moutinho, Alicia Navarro, Marina Oliveira, Laurence Ostolaza, Yareli Parra, Marcos Pereda, Amparo Peña, Isabel Pilar de Figueiredo, Paul Pilcher, Hugo Pinha, Andrés Puch, Charo Ramos, Débora Rodrigues Lopes, Ricardo Rodera, Martina Rossi, Karina Sánchez, Daniela Schwanke, Joan Sebastian, Alicia Senabre, Anthony Seynees, Maikel Tapia, Ángela Valero de Palma, Kino Verdú y Michael Wall. **Director de Arte, Maquetación y Diseño:** Alberto Ladrón. **Maquetación y Diseño:** David Gaya. **Traducción** supervisada por Rachael West. **Fotografía:** Roberto Arnaiz, Erika Barahona, María Calafat, Jaume Capellá, Sofía Cases, Tomeu Coll, Igor Díez, Daniel Duart, Adolfo Enríquez, Sergio Ferreira, Frameyou (Pedro Corrêa da Silva, Manuel Antunes e Filipe Faleiro Cruz), Román García Aguilera, Tony García, Rodrigo Gimeno, Alba Giné, Marta Goro, María Guerra, Jaime Machado, Mela, Pedro Melo, Carlitos Miranda, Adolfo Moreno, Anna Moshi, Andrea Nájera, María Natali, Pär Olssen, Fernanda Padilla, Anna Panic, Mayte Piera, Juan Quesada, Cristina Sarmentero, Alfonso Suárez, Javier Tomás, Cristina Tovar, Catherine Uribeechevarria Massion, Bart van de Voort, Adrián Vázquez, Jaime Verd y Mark Zlick.

GLOBAL LUXURY COMMUNICATIONS S.L. no se identifica necesariamente con el contenido de los artículos ni con las opiniones de sus colaboradores.
Queda prohibida la reproducción total o parcial sin la autorización expresa de la editorial. D.L.M.-38.073-2003 // ISSN 1696-8158.

SPEND IN

AUTUMN ISSUE



Pág. 80. Sara Puig



Imagen de portada: Fundació Joan Miró, Barcelona.
© Fundació Joan Miró. Fotografía: Pep Herrero



Pág. 106. Javier Zubiria



Pág. 66. Louis Vuitton



Pág. 92. Hermanos Campana



Pág. 88. Maestros tejedores y conservadores



Pág. 36. Rosewood



Pág. 104. Alessandro Minotti

034.... CUANDO EL DETALLE LO ES TODO. Advice

036.... ROSEWOOD. Fun

038.... LUIS ALFARO IMAZ. Entrevista

040.... PENHA LONGA RESORT. Fun

044.... CHRISTOFLE. Advice

046.... PACO RONCERO RESTAURANTE. Gourmet

048.... JADER ALMEIDA. Advice

050.... BELCANTO. Gourmet

052.... BRUNELLO CUCINELLI. Advice

054.... STYLE IN PROGRESS. Style

056.... SPRING SUMMER COLLECTION 2026. Style

058.... GIACOMETA BY CARLA PLESSI. Style

060.... MARITZA ACEVEDO. Style

062.... PATTY YUNÉN LATOUR. Essential

066.... LOUIS VUITTON. Advice

068.... DANIEL FERNÁNDEZ. Essential

070.... TALENTYA. Essential

074.... ANA MAGALHÃES. Entrevista

076.... VERA CÍNTIA ÁLVAREZ. Arte & Cultura

080.... SARA PUIG. Arte & Cultura

086.... THE BUGATTI OF HYDRA. Arte & Cultura

088.... MAESTROS TEJEDORES Y CONSERVADORES. Arte & Cultura

092.... HERMANOS CAMPANA. Advice

094.... NICK KNIGHT. Arte & Cultura

098.... CATHARINA MARTINS MIGUEL HELITO. Arte & Cultura

102.... V-ZUG. Know-How

104.... ALESSANDRO MINOTTI. Know-How

106.... JAVIER ZUBIRIA. Architecture

110.... ÓSCAR TORREJÓN. Architecture

Publicis EtNous



Pepa Casado

Texto por **BELÉN ARCE**

La cofundadora de FUTUREA es una de las voces más lúcidas del análisis de tendencias aplicadas al diseño, la estrategia y la cultura. Apasionada de la investigación social y estética, lidera desde 2016 una consultora que convierte la intuición y los datos en futuro.



Desde FUTUREA, Pepa Casado diseccIona el presente para anticiparse al futuro. Analista de tendencias y experta en cultura y diseño, combina creatividad, intuición y datos para ayudar a las marcas a conectarse con el mundo que viene. Y a hacerlo con propósito.

Cuando Pepa Casado habla de tendencias no lo hace en términos efímeros ni superficiales. Lo suyo es la profundidad, la conexión de ideas y la capacidad para detectar lo que está por venir desde lo que ya existe. "Soy una curiosa compulsiva", dice de sí misma. Y en esa compulsión reside gran parte del ADN de FUTUREA, el laboratorio de estrategia, diseño e investigación social que cofundó hace casi una década para explorar, con más libertad, la intersección entre estrategia, cultura y creatividad aplicada. Su camino hacia el análisis de tendencias no fue directo, pero sí inevitable. Estudió Publicidad y Relaciones Públicas, convencida de que las marcas son relatos que se cuentan a diario, y más tarde completó un máster de la Unesco en Estudios para la Paz y el Desarrollo. Lo que parecía una combinación aleatoria se convirtió en su gran fortaleza: la capacidad de leer el presente con sensibilidad y método. Casi por accidente, como reconoce, aterrizó en el mundo del diseño, rodeada de arquitectos, interioristas y diseñadores. Se contagió de su entusiasmo, comprendió sus códigos y se convirtió en una intérprete privilegiada de un lenguaje que aúna estética y funcionalidad. Dirigió durante años el Observatorio de Tendencias del Hábitat, hasta que la curiosidad la empujó a fundar algo nuevo. Así nació FUTUREA, un laboratorio con la misión de mezclar investigación rigurosa con creatividad estratégica. Una de las claves de su empresa es su compromiso radical con la afinidad: solo trabajan con personas y marcas que comparten su visión, ética y sentido del humor. "Esa decisión, que sonaba ingenua en su momento, ha sido una de las mejores", cuenta. La confianza mutua permite arriesgar, prototipar sin certezas y construir narrativas estratégicas que combinan datos, intuición y cultura. A lo largo de estos años ha colaborado con gigantes como Cosentino, Roca, Four Seasons o Siemens, proyectos que han validado su enfoque y ampliado su escala internacional. Hoy, su reto más ambicioso es liderar la dirección creativa de interihotel, la feria de diseño hotelero más relevante de Europa. Pepa nació en Castellón, una ciudad discreta, pero con detalles modernistas escondidos que marcaron su mirada estética. "Una barandilla ondulante, un mosaico vidriado", recuerda con nostalgia. Desde entonces, aprendió que la belleza se esconde en los márgenes y que la observación, más que una técnica, es una forma de estar en el mundo. Quien la escucha entiende que las tendencias no son etiquetas pasajeras, sino narrativas profundas sobre cómo vivimos, sentimos y nos proyectamos. Ella lo sabe y lo practica con una elegancia intelectual poco común. Su visión del futuro no es futurista, es profundamente humana. Sabe que lo esencial está en elegir bien dónde poner la energía. Decir 'no' para enfocarse en lo que de verdad importa. Porque, como defiende, menos siempre es más… si es mejor.



BANNI ELEGANT INTERIORS, JOSÉ ORTEGA Y GASSET 26, 28006 MADRID

BANNI
Elegant Interiors

QUIET ONLY IN APPEARANCE.
Camelot sofá, design Antonio Citterio

FLEXFORM

Ignacio Mateos

Texto por **BELÉN ARCE**

Este joven emprendedor ha conseguido lo que muchos buscan y pocos logran: convertir sus dos pasiones, el arte y la meditación, en un estilo de vida. Fundador de Artpath y experto en contemplación artística, nos invita a mirar con otros ojos… y, sobre todo, a parar para ver más allá de lo que nos rodea.

Ignacio Mateos no se define como artista ni como maestro zen, aunque bien podría ser ambas. Se presenta como "escritor y divulgador que cree firmemente en el poder de la meditación contemplativa a través del arte", y basta escucharlo hablar para entender que lo suyo no es una pose: es una filosofía de vida tejida entre la pintura de Monet, los grabados japoneses de Hokusai y los silencios del templo budista de Nueva York donde aprendió a respirar. Zaragozano de nacimiento, Ignacio creció rodeado de libros, discos y una curiosidad insaciable que lo empujó hacia las artes. Licenciado en Bellas Artes y máster 'cum laude' por el Sotheby's Institute of Art de Nueva York gracias a una beca, comenzó su carrera en el mercado internacional del arte trabajando en galerías, casas de subastas y ferias. Pero fue durante una visita al MoMA, frente a una de las versiones de 'Los nenúfares' de Monet, cuando algo hizo clic: "Experimenté una calma muy parecida a la de una sesión de meditación. Ahí entendí que el arte también puede ser un camino hacia el bienestar interior". De esa revelación nace Artpath, su proyecto más personal: una organización que promueve la meditación a través de la contemplación artística. Lo que comenzó como una inquietud se ha transformado en un método adoptado por algunos de los museos más prestigiosos del mundo. Su propuesta es sencilla, pero profunda: detenerse, observar, sentir y dejar que la belleza nos atraviese sin prisa. "Vivimos en una sociedad saturada de estímulos visuales. La contemplación es una forma de volver a mirar con intención, de despertar la creatividad, reducir el estrés y conectar con lo que realmente importa", explica. Además de Artpath, Ignacio colabora con medios como 'El Confidencial', donde escribe sobre artes plásticas, y acaba de publicar 'Mediarte', una obra literaria que introduce a los lectores en la meditación a través del arte. Ha vivido en São Paulo, Nueva York, Madrid y, por supuesto, Zaragoza, a la que define como "una infancia feliz y una familia maravillosa". Cuando habla de su padre, médico e historiador, y de su tío abuelo jesuita, recuerda con emoción los valores que le han guiado siempre: humildad, perseverancia y reflexión. También defiende que las actividades creativas, lejos de ser un lujo, son una necesidad. "Nuestra capacidad creativa es una de las fuerzas más poderosas de la naturaleza. A través de ella no solo sanamos, también construimos, resolvemos y transformamos", subraya. En lo cotidiano, Ignacio aplica su método también fuera de los museos. La contemplación puede encontrarse en un paseo por la naturaleza, en una obra de arte… o incluso frente a una taza de café. "Lo esencial es integrar la meditación en la vida real. No es desconectarse del mundo, sino estar presente en él, pero con otra mirada", apunta. Y esa mirada, la suya, nos invita a frenar. A respirar. Y a recordar que, entre tanto ruido, aún existe un espacio para la calma.



Ignacio Mateos nos recuerda que arte y meditación no solo pueden convivir, sino también potenciarse mutuamente. A través de Artpath, su proyecto vital, este zaragozano con alma neoyorquina nos propone una forma de mirar con pausa, conectar con lo esencial y reconquistar, desde la belleza, ese silencio interior que tantas veces olvidamos. Una invitación a vivir con más conciencia, sensibilidad y presencia.

LEMA



Italian timeless furniture
lemamobili.com

BANNI Elegant Interiors Discover LEMA in Mallorca,
Marbella, Madrid, Barcellona

Feel at Home

TAZA DE TÉ MEDITERRÁNEO

by

TANIA BULHÕES



Ligeros martillazos en la porcelana. Así nacieron las tazas de té mediterráneo. Con formas elegantes y un tono profundo de verde, adquieren aún más encanto con el acabado dorado en los bordes. El contraste entre el brillo del oro y la intensidad del color aporta una presencia impactante a la mesa. Hechas de porcelana de alta calidad, combinan belleza y resistencia. El asa cómoda y el platillo con un acabado delicado convierten cada sorbo de té en una experiencia sensorial. Firmada por Tania Bulhões, la pieza transforma el ritual del té en un momento de lujo y calidez. Lleva el nombre de la diseñadora y empresaria brasileña fundadora de la firma de lujo especializada en decoración, perfumería y porcelanas. Originaria de Minas Gerais, comenzó su trayectoria en Uberaba vendiendo vajillas pintadas a mano, y expandió su negocio a São Paulo, donde abrió su primera tienda en 1991. Tania encuentra inspiración en los recuerdos afectivos de su infancia, vivida entre la ciudad y el campo. Una trayectoria que transita por el arte y los trabajos manuales hasta llegar a la decoración, ámbito en el que se hizo conocida a nivel internacional.

Texto por **ANABEL MOUTINHO**

Big Crown Pointer Date



ORIS | PERODRI

COME RAGGIO DI SOL! *Los trajes de Teresa Berganza*

Texto por **MAIKEL TAPIA**

El Instituto Cervantes de Milán rinde homenaje a la gran cantante lírica madrileña con una exposición única que reúne doce de sus vestidos de concierto. Diseños de Balenciaga, Azzaro o Berhanyer que celebran el legado artístico y estético de una de las grandes mezzosopranos del siglo XX a través de la moda y la ópera, por primera vez expuestos en Italia.



Teresa Berganza



Balenciaga

Vestidos exclusivos de alta costura muestran la fusión entre música y moda en la trayectoria de una icónica mezzosoprano española

Teresa Berganza (1933–2022) es la protagonista de esta exposición que invita a descubrir su elegancia y fuerza escénica a través de una selección de vestidos de alta costura que lució en concierto. Modelos únicos firmados por Cristóbal Balenciaga, Loris Azzaro, Enrique Caruncho, Inés Higuera y Elio Berhanyer, que revelan la estrecha relación entre música y moda en la vida de la artista. La muestra recorre varias décadas, desde los años cincuenta hasta los dos mil, y ofrece al visitante un viaje por el estilo personal de Teresa, reflejo de su carisma y sensibilidad artística. Cada prenda es testimonio de un momento en su carrera y del espíritu creativo de algunos de los grandes nombres del diseño. Acompañan los vestidos una selección de fotografías procedentes del archivo del Teatro alla Scala de Milán, donde la cantante brilló en repetidas ocasiones. Estas piezas forman parte de su guardarropa de concierto, un conjunto de más de cien vestidos que ha sido ya presentado en instituciones como el Museo del Traje de Madrid, el Teatro San Carlo de Lisboa o el Palácio de Mafra en Portugal. Este legado textil constituye una colección única, no solo por su calidad y belleza, sino por lo que representa. Una vida dedicada al arte, la excelencia musical y la puesta en escena como expresión integral. Este homenaje visual y artístico permite redescubrirla desde una nueva perspectiva: no solo como la voz inolvidable que marcó generaciones, sino como una figura icónica cuya presencia trascendió los escenarios para convertirse también en símbolo de estilo y elegancia. La exposición es incluso una invitación a valorar el vestido como arte escénico, memoria viva de una intérprete irrepetible que supo conjugar genialidad vocal, presencia escénica y estética con una coherencia admirable a lo largo de toda su carrera.


JACOBCOHEN.COM
JACOB COHËN

UNA ESTRELLA CON GUION PROPIO

Texto por **M. ARAGÜÉS**

Lexus volvió a brillar en la octogésima segunda edición del Festival de Cine de Venecia, combinando diseño, lujo y tecnología en la alfombra roja. Con su icónico sedán ES eléctrico como estrella reafirmó su compromiso con la innovación sostenible, acompañando a cineastas y artistas en una experiencia que va más allá del séptimo arte.



La Biennale di Venezia consolidó una vez más la fusión entre el cine y la movilidad innovadora. Lexus, fiel a su compromiso por noveno año consecutivo, desplegó una flota de vehículos electrificados para acompañar con elegancia y sostenibilidad a directores, actores y creadores que dan vida a relatos que trascienden la pantalla. En este enclave de creatividad y tecnología, el nuevo sedán ES eléctrico se coronó como la auténtica estrella del festival, encarnando el espíritu de 'Making Luxury Personal' que define a la marca desde sus inicios. La gama híbrida y cien por cien eléctrica de Lexus refleja su compromiso firme con un futuro más limpio y consciente. Desde el sofisticado RZ eléctrico hasta el versátil NX híbrido enchufable, cada modelo se convirtió en un emblema de elegancia funcional y avanzada tecnología, acompañando cada paso, cada mirada y cada encuentro en el emblemático Lido veneciano. Paolo Moroni, director de Lexus Italia, destacó cómo la creatividad y la sostenibilidad están integradas en el ADN de la marca, valores que se reflejan en esta estrecha colaboración con el mundo cinematográfico. Así, Lexus no solo actuó como patrocinador y coche oficial, sino que fue un protagonista silencioso que elevó la experiencia de este encuentro cultural a una dimensión inédita. Su presencia en este marco exclusivo representa un manifiesto a favor del progreso tecnológico y la movilidad consciente, siempre buscando proporcionar experiencias memorables que van más allá de lo esperado. La combinación de diseño 'L-finesse', tecnología avanzada y compromiso medioambiental hacen de Lexus un referente mundial, capaz de reinventar el lujo a través de la movilidad sostenible, invitando a soñar con un mañana más brillante y responsable.

Lexus reafirma su liderazgo en movilidad 'premium' con una gama electrificada que anticipa el futuro del lujo sostenible

louis poulsen

IN SPIRIT OF

LOUISPOULSEN.COM



Enjoy Poul Henningsen's most iconic lamp from 1957, the new PH Artichoke in Dusty Green and Dusty Blue with a shiny brass frame.

POUL HENNINGSEN

Danish architect Poul Henningsen designed several icons throughout the 20th century, providing exceptional illumination to this very day.

BANNI
Elegant Interiors

DESCUBRE LA COLECCIÓN LOUIS POULSEN EN BANNI MADRID, BARCELONA, MARBELLA Y MALLORCA Y EN BANNI.ES

VILLAS DE COSTIÑA

Un refugio de elegancia, sostenibilidad y gastronomía

Texto por **MARIO AZAGRA**

RETIRO DA COSTIÑA

Santa Comba

Av. de Santiago, 12
15840 Santa Comba, A Coruña
www.retirodacostina.com

En un entorno natural de Galicia, unos alojamientos únicos ofrecen una experiencia donde la sostenibilidad, el diseño y la alta gastronomía se unen. Cada detalle invita al descanso consciente, en un espacio que respeta la esencia local y celebra el placer de lo auténtico.



Enclavadas en el idílico paisaje gallego, a solo tres kilómetros del emblemático restaurante Retiro da Costiña, se encuentran las Villas de Costiña, un conjunto de siete refugios que redefinen el concepto de alojamiento de lujo en armonía con la naturaleza. Estas villas no solo ofrecen una experiencia de descanso exclusiva, sino que también representan un compromiso profundo con la sostenibilidad, la cultura local y la excelencia en el servicio. Aquí se siente la magia de un entorno que combina la privacidad, la elegancia y la autenticidad. Cada villa, inspirada en los castros celtas, ha sido diseñada con un enfoque bioclimático, utilizando materiales ecoamigables y técnicas que respetan y preservan el entorno natural. La integración de principios de diseño sostenible no solo garantiza un confort superior, sino que también refleja un compromiso genuino con la protección del medio ambiente. El desayuno en las Villas de Costiña es uno de los momentos más esperados. Sin horarios estrictos, pensado para disfrutar en plena libertad y en un entorno que invita a la calma, es una celebración de los sabores gallegos y de la sostenibilidad. Cafés de especialidad de origen sostenible, infusiones en flor, zumo de naranja recién exprimido, ensalada de salmón, aguacate y queso do Cebreiro, selección de quesos artesanos gallegos, huevo campero escalfado en tomate natural, patata panadera y papada ibérica, tostada, mantequilla artesana, mermelada de frutos rojos, kéfir ecológico de leche de vaca, fruta de temporada... "Nuestro postre 'capuchino', pan de especias… conforman un banquete que despierta los sentidos y conecta con la tierra". La atención al detalle, la calidad de los ingredientes y la pasión del equipo liderado por Manuel Costiña, el chef con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, hacen que cada desayuno sea un acto de placer y conciencia ecológica.

La arquitectura está inspirada en los castros celtas, con materiales eco y un diseño bioclimático único





Manuel Costiña



dinh van

PARIS

Colección Menottes dinh van

PORSCHE: *911 GT3 Cup arranca en 2026*

Texto por **ISABEL PILAR DE FIGUEIREDO**

El nuevo 911 GT3 Cup, con estreno previsto para el próximo año y basado en la generación 992.2, refuerza el vínculo entre rendimiento y sostenibilidad. Con pruebas en circuitos de renombre y el uso exclusivo de 'e-fuel' promete llevar los monoplazas de la marca a un nuevo nivel. El icono de las carreras monomarca renace más rápido, limpio y sofisticado.



Porsche se prepara para lanzar la más reciente evolución del 911 GT3 Cup, que hará su debut oficial en la temporada 2026 de la Porsche Mobil 1 Supercup y en varias Porsche Carrera Cup (España). Desarrollado sobre la base de la generación 992.2 del 911, este nuevo modelo ha sido perfeccionado en todos los aspectos: desde la aerodinámica hasta la seguridad, pasando por la electrónica, los frenos, la transmisión y el motor. Producido en la planta principal de Stuttgart-Zuffenhausen, el 911 GT3 Cup es un claro ejemplo de éxito. Desde 1990 se han fabricado más de cinco mil unidades, lo que lo convierte en uno de los autos de competición más producidos del mundo. El modelo actual, lanzado en 2021, ya cuenta con más de mil cien ejemplares. Desarrollado en Weissach, el nuevo GT3 Cup fue sometido a rigurosas pruebas en circuitos como Monza, Lausitzring y la pista de pruebas propia de Porsche. Al volante estuvieron pilotos experimentados como Bastian Buus, Klaus Bachler y Laurin Heinrich. Otro punto destacado es el uso de 'e-fuel', ya aplicado en la Supercup de 2025, un combustible sintético compuesto en un 79,7 % por componentes renovables y que permite una reducción de emisiones de CO_2 de hasta un 66 % en comparación con los combustibles fósiles. Según Jan Feldmann, responsable del proyecto en Porsche Motorsport, "con el actual GT3 Cup ya alcanzamos un nivel de rendimiento muy alto. Ahora nos centramos en los comentarios de pilotos de todo el mundo para crear una versión aún más refinada". Con un enfoque en las capacidades técnicas, el rendimiento y la sostenibilidad, Porsche continúa consolidándose como un referente de innovación en el automovilismo, sin dejar atrás el ADN que lo ha distinguido durante décadas. Un lanzamiento que vale la pena seguir de cerca, si tu corazón late más rápido cuando se trata de Porsche.

Desarrollado en Weissach, el nuevo GT3 Cup fue sometido a rigurosas pruebas en circuitos como Monza, Lausitzring y la pista de pruebas propia de Porsche



BAUME & MERCIER

MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830





YOU DON'T NEED A PASSPORT TO SEE THE RIVIERA

since '73

Distribuidora oficial para Iberia *B.O.T.M. T. +34 656 89 87 96*

RIVIERA

baume-et-mercier.com
Automático, *42mm*

PARA LOS QUE ESTE AÑO CUMPLEN SESENTA AÑOS

Texto por **ALICIA SENABRE**

Como los recuerdos o los logros alcanzados hay objetos que no envejecen: maduran. Así es el nuevo ORIS '60th Anniversary Edition', un homenaje mecánico a una vida bien vivida, al espíritu de los intrépidos de ayer y de hoy. Para quienes saben que cumplir años no es detenerse, sino seguir brillando con más autenticidad que nunca.



Con motivo del sexagésimo aniversario de su primer reloj de buceo, Oris presenta una edición especial que rinde un homenaje a uno de los modelos más emblemáticos de la firma. Fiel a su filosofía de crear relojes mecánicos que respiren alegría y autenticidad, esta reedición combina el encanto 'vintage' del diseño original de 1965 con los estándares contemporáneos de calidad suiza. Es mucho más que un homenaje: es una declaración de intenciones de una marca que sigue buscando la excelencia desde su sede en Hölstein, donde crea relojes desde 1904. Desde su fundación ha perseguido una visión humanista de la relojería, que prioriza la sostenibilidad, la veracidad y el diseño consciente, rechazando las tendencias pasajeras. En una industria dominada por grandes grupos corporativos, Oris sigue siendo una de las pocas empresas que permanecen independientes, y esta libertad le permite cultivar un enfoque distinto. El lanzamiento de esta exclusiva edición es también un recordatorio del impacto cultural del modelo 'Divers Sixty-Five', que desde su resurgimiento en 2015 ha sabido conquistar tanto a coleccionistas como a nuevos entusiastas gracias a su inconfundible estilo retro, su fiabilidad técnica y su adaptabilidad al mundo moderno. Su caja de acero de 40 mm, esfera negra con detalles luminiscentes y movimiento automático Oris 733 ofrecen fiabilidad y estilo bajo el agua o en tierra firme. Incluye, asimismo, una correa adicional de piel y grabados conmemorativos, reflejo de un legado que sigue latiendo con fuerza. Con esta edición limitada, Oris no solo conmemora un hito en su historia, sino que también reafirma su compromiso con quienes ven no solo un reloj que marca el tiempo, sino una forma de entender la vida.

Acero inoxidable, cristal de zafiro, esfera negra… cada detalle narra una historia de audaz innovación y elegancia atemporal

En 1978 Jack Ryde diseño un icono, en 2025 lo convertimos en leyenda.

En 1978, el entusiasta del arte y el diseño Jack Ryde creó el patrón que definiría a Hästens para siempre: el Blue Check. Hoy, para conmemorar el centenario de su nacimiento , presentamos la cama que fue pionera en lucirlo, la 2000T, en una edición de coleccionista.

Limitada a 2.000 piezas únicas , cada una numerada y adornada con detalles en cuero azul y bronce, esta cama es un tributo a un legado de calidad y diseño inigualables.

EDICION LIMITADA 2000 PIEZAS NUMERADAS.

Descubra la historia de un Icono en:

https://ennu.es/leyenda



Hästens®
since 1852

Hästens Store Marbella - 952 86 11 22
Hästens Store Madrid - 910 68 63 49

MADE IN Costiña

Texto por **BELÉN ARCE**



Desde el corazón de Galicia, este templo gastronómico presenta dos joyas 'gourmet' pensadas para regalar (o regalarse) esta Navidad: delicias con un sabor único e inolvidable para cualquier paladar, el 'Costiña Chocolat' y el 'Vermut Retiro'. Una oda al saber hacer artesano que eleva cualquier sobremesa con elegancia y carácter.

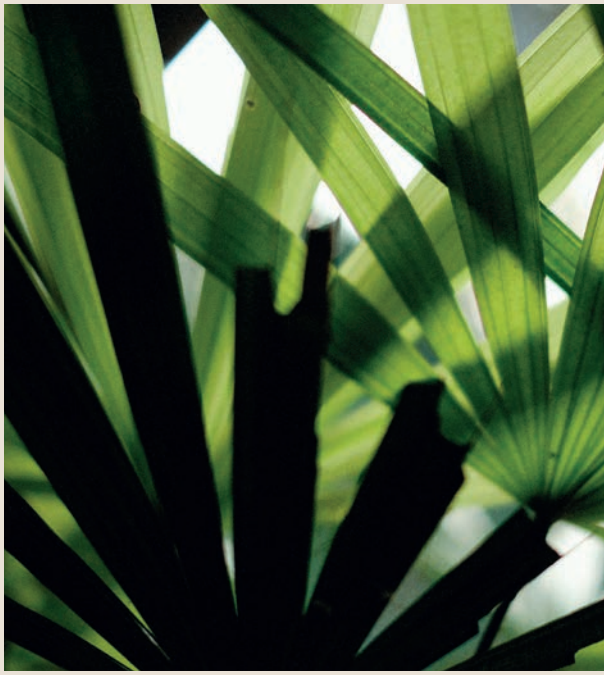
En la cocina del galardonado Retiro da Costiña, cada creación nace con el mismo mimo que un plato de alta cocina. No es de extrañar que dos de sus productos estrella, los bombones 'Costiña Chocolat' y el 'Vermut Retiro', se hayan convertido en auténticos objetos de deseo para los amantes del sabor bien entendido. Y en esta Navidad, su presencia en cualquier mesa se convierte en sinónimo de buen gusto y sofisticación. 'Costiña Chocolat' es mucho más que un bombón. Es una pieza delicadamente elaborada que combina chocolate negro y leche con un cremoso corazón de frutos secos, envueltos en una fina cobertura que se funde en la boca. Un equilibrio de intensidad y dulzura nada casual: es fruto de años de experiencia, técnica y sensibilidad gastronómica. Cada unidad se elabora a mano en su obrador de Santa Comba y se presenta en un estuche que bien podría pasar por una joya de autor. Basta con abrir la caja para entender que el chocolate, cuando se hace con alma, es capaz de contar historias. Por su parte, el 'Vermut Retiro' es una declaración de intenciones. Con una base de vino albariño y godello, y una fórmula que mezcla hierbas y especias seleccionadas con precisión quirúrgica, este vermut gallego ofrece un perfil fresco, ligeramente amargo y deliciosamente aromático. Ideal para el aperitivo, o como broche final de una comida especial, es la clase de bebida que convierte lo cotidiano en extraordinario. Incluso quienes no se consideren admiradores del vermut, descubren en esta versión una experiencia inesperadamente elegante. Una caja de bombones artesanos o una botella de vermut no son simples obsequios: son el reflejo de un estilo de vida que apuesta por lo auténtico, lo cuidado y lo verdaderamente placentero. Y cuando además vienen firmados por una casa que ostenta una estrella Michelin se convierten en el detalle perfecto. En un mundo donde lo inmediato prima, Retiro da Costiña vuelve a recordarnos que los mejores sabores necesitan su tiempo. Esta Navidad, más que nunca, el lujo está en los detalles.



Chocolates en clave bombón y vermut artesano, el dúo 'gourmet' que elevará tu celebración navideña

Luisa Rosas







TRIBE JOURNEY

EMBRACING YOUR GROWTH

LUISAROSAS.COM







TROMPO

Madrid

C/ De San Leopoldo, 8.
(Mercado San Leopoldo)
www.trompo.es

Los sabores auténticos y un ambiente acogedor y original son los ingredientes perfectos para una experiencia gastronómica única. En el corazón de Tetuán, este establecimiento hostelero conquista la ciudad madrileña.

Texto por **ESTELA SÁNCHEZ**





Cada plato refleja su compromiso con la calidad y el sabor de los productos





Entre las calles de uno de los barrios más singulares de la capital de España se halla un negocio que lucha por conseguir llevar al cielo a sus clientes a través de la comida. A través de una carta variada y elaborada con ingredientes frescos, cada plato refleja su compromiso con la calidad y el sabor de los productos. Su propuesta apuesta por la cultura mexicana, logrando ser un restaurante impredecible para los amantes de los tacos, su especialidad. El menú que ofrece se adapta para todo tipo de ocasiones, donde destacan los cócteles y las quesadillas entre muchas más opciones. Entre sus tacos hay desde los más clásicos, como los tacos 'Trompo-al Pastor', elaborados con carne marinada y chiles secos, hasta los tacos innovadores como el taco de 'Carnitas', relleno de carne de cerdo confitada envuelta en salsa verde tatemada. Además de proporcionar su servicio en el local, también tiene la opción de 'delivery' para que la experiencia esté al alcance de todos. Tras consolidarse en Tetuán con su local en la calle San Leopoldo 8, Trompo ha abierto una nueva sucursal en la calle Gaztambide 35. Con este nuevo establecimiento aún sigue apostando con su compromiso por la gastronomía mexicana y por su propia esencia. Sin duda, es un espacio donde la mezcla entre la tradición y la innovación se encuentran en cada plato.



Photo non contractuelle. Crédit photo : Philipp Bohl. CENTRE BEDDING – SAS au Capital de 1 000€ RCS PARIS 820 273 860 – Siège social: 45 rue du Cardinal Lemoine – 75005 Paris

L'ART DE LA CHAMBRE

BANNI
Elegant Interiors

Banni Elegant Interiors
José Ortega y Gasset, 26 - 28006, Madrid

Teléfono de Atención al Cliente 91-541-13-07 y distribuidores jcmorido@adova-group.com

treca.com





HOTEL BRACH

Madrid

Gran Vía, 20
www.brachmadrid.com

Evok Collection desembarca en España con su primer Brach fuera de Francia: un espacio con alma, diseño de Philippe Starck y una experiencia sensorial que une la esencia parisina con la energía de la capital de España.

Texto por **M. ARAGÜÉS**



Tras conquistar París, la prestigiosa firma hotelera ha elegido Madrid como la ciudad ideal para su nueva aventura internacional. Se trata de un proyecto ambicioso que fusiona la sensibilidad estética de Philippe Starck con el dinamismo de la Gran Vía. Según Emmanuel Sauvage, cofundador y director general de Evok Collection, la elección fue natural: "Brach es energía, es calidez, es magnetismo… y la Gran Vía lo es también". Al cruzar sus puertas, uno no entra simplemente en un hotel, sino en un refugio con personalidad. Cada rincón está cuidadosamente diseñado con objetos cargados de valor emocional, piezas que despiertan la curiosidad e invitan a crear narrativas propias. El reconocido diseñador industrial francés convierte el diseño en una forma de poesía, un refugio que conecta con la nostalgia y la emoción. Cada textura y cada forma parecen contar una historia, algunas vividas, otras imaginadas. Este universo íntimo y simbólico no busca imponer una visión, sino invitar al huésped a reinterpretarlo a través de su propia memoria. Así, este establecimiento ubicado en un edificio de siete plantas, construido entre 1919 y 1922, se convierte en una experiencia única, personal y transformadora.

El pasado y el presente convergen en diferentes espacios que irradian creatividad, innovación y proyección



TRIBÙ



FLAGSHIP SHOWROOMS
Belgium - Oude Heidestraat 72, Bilzen
Italy - Via Felice Cavallotti 13, Milano
US - 8935 Beverly Boulevard, Los Angeles

ELIO modular sofa & DUNES low tables
by Yabu Pushelberg

TRIBU.COM

Raúl Miguel Revilla

Texto por **ALICIA SENABRE** • Fotografía por **FERNANDA PADILLA**

En el mítico ZALACAÍN, donde cada detalle cuenta, el vino no es un simple acompañamiento sino un protagonista silencioso que enriquece cada experiencia. La figura del sumiller adquiere una relevancia especial. Este servidor de vino, al frente de la bodega desde hace veinticinco años, encarna ese equilibrio entre conocimiento, sensibilidad y vocación que define al propio restaurante.

Raúl Miguel Revilla, nacido en Madrid en 1977, es el sumiller y responsable de la bodega del restaurante Zalacaín, establecimiento de referencia en la alta gastronomía española. Con más de cinco lustros de trayectoria en la casa, a la que llegó de la mano de Custodio López Zamarra, su mentor y una de las grandes figuras de la sumillería nacional, Raúl se ha consolidado como uno de los profesionales más respetados del sector. Habla del vino como se habla de un paisaje querido. Los tintos de Ribera del Duero le emocionan, quizá porque en su recuerdo están también los veranos de infancia con el aroma a campo y el eco de los días felices en familia. Para él, cada vino es una oportunidad para conectar con quien lo degusta, y por ello su selección no se rige por modas ni precios, sino por la personalidad y la emoción que es capaz de transmitir. Sus propuestas buscan siempre que el vino hable en el lenguaje del corazón. Bajo su cuidado, la bodega de Zalacaín –amplia, diversa y en constante evolución– se ha convertido en un mapa del mundo enológico, tejido con criterio, sensibilidad y pasión. En ella conviven los grandes vinos españoles como los tintos de Ribera del Duero o los Godellos de Valdeorras, con referencias internacionales de prestigio, como los Burdeos franceses, los Malbec argentinos, los blancos del Douro portugués o los sofisticados champanes.

Raúl ha sabido mantener viva el alma histórica de la bodega, respetando su legado, pero abriéndola a nuevas zonas, estilos y tendencias. En sus manos, cada botella es una herramienta de conexión, un gesto de hospitalidad. Y eso solo se consigue con



Hay personas que, como los grandes vinos, no necesitan etiquetas ostentosas para mostrar su valor. Es suficiente acercarse a ellas para percibir su autenticidad





Su manera de entender el vino, nacida de la escucha a la naturaleza y el respeto por la tierra, han convertido a Raúl en parte fundamental del alma de Zalacaín

escucha, dedicación y esa mirada cálida y certera que caracteriza su forma de estar en sala. En un restaurante como Zalacaín, donde cada plato es una obra precisa y refinada, el vino no puede ser una elección al azar: debe ser un compañero que dialogue, complemente y eleve la gastronomía. Raúl construye un puente invisible, pero poderoso entre la cocina y la copa. Y no es casualidad que sus recomendaciones suelan venir acompañadas de una sonrisa discreta o de una frase bien medida. Sabe que cada cliente tiene su propia historia; su psicología, fina y empática, es tan precisa como la cristalería del restaurante: delicada, transparente, imprescindible. Cuando le preguntan por la esencia de lo esencial responde sencillamente: "Ser auténtico", y en esa respuesta está todo: porque su trabajo es profundamente humano. Es esa capacidad de conectar, de intuir, de dar sin esperar nada a cambio, lo que ha hecho de él uno de los sumilleres más respetados del país. El Premio Nacional de Gastronomía en 2023 no fue un reconocimiento a un currículo, sino a una manera de vivir y sentir. "Yo solo he hecho lo que mejor sé hacer y con el mayor cuidado posible", dice, como quien riega una viña sin esperar aplausos. Vive su profesión sabiendo que nunca se deja de aprender. La sumillería, para él, es una disciplina viva, compleja y en constante transformación, que obliga a mantenerse despierto, curioso, abierto al mundo. Padre de dos hijas, amante del campo, de la cocina de caza, del silencio que ofrece el bosque o una sobremesa sin prisa, Raúl sigue siendo, por encima de todo, un hombre sencillo. En su casa siempre hay una caja de vino visible, como un recordatorio de que la alegría es mejor cuando se comparte. Tiene en mente un pequeño proyecto personal, quizá una bodeguita en su querida Ribera del Duero, porque cuando algo se ama de verdad, se acaba buscando la forma de dejarlo sembrado en la tierra. Para Raúl, la naturaleza no es solo un refugio, es su fuente de equilibrio, su brújula interior. Es en ese contacto con lo primario, con la brisa entre los viñedos, el rumor del río o el aroma de la tierra húmeda, donde encuentra la inspiración que luego traduce en su labor como sumiller. Porque el vino, al fin y al cabo, es naturaleza embotellada: es el fruto noble de un entorno, de un clima, de una tierra que habla en cada sorbo. En esa conversación entre lo natural y lo humano, entre el campo y la copa, Raúl ejerce como un mediador sensible que sabe que lo verdadero no necesita artificios: basta con sentirlo. Es ahí, en lo esencial, donde se revela lo que de verdad nos envuelve y nos llena. Para él, el vino nace de la tierra y debe conservar ese espíritu primario y sincero que conecta con las emociones más auténticas del comensal. Raúl no solo recomienda vinos, sino que incluso ofrece fragmentos de historia, instantes de placer y una lección constante de humanidad.

EL LÍMITE DE NUESTRAS DIFERENCIAS

Texto por **FERNANDO APARICIO**

La reflexión que os propongo en estos días me la proporciona una vieja historia que dice así: "En un bosque cerca de una ciudad vivían dos vagabundos. Uno era ciego y otro cojo; siempre estaban discutiendo y peleándose por ocupar el mejor sitio donde fueran más visibles y así poder recibir más limosnas y dádivas de la gente. Día a día sus diferencias eran mayores hasta el punto de parecer irreconciliables. Pero una noche, mientras dormían, se declaró un incendio en el bosque en el que tenían sus pobres casas. El miedo se apoderó de ambos. El ciego podía escapar, pero no podía ver hacia dónde correr, no podía ver hacia dónde todavía no se había extendido el fuego. El cojo podía ver que aún existía la posibilidad de escapar, pero no podía salir corriendo –el fuego era demasiado rápido y violento–, así pues, lo único que podía ver era que irremediablemente se acercaba el momento de su muerte. Pero entonces, los dos se dieron cuenta que se necesitaban el uno al otro. De repente, el cojo pensó: 'El ciego puede correr, y yo puedo ver'. Seguidamente así se lo dijo al ciego e inmediatamente olvidaron todas sus diferencias y decidieron unirse para poder salir de aquel infierno. Se pusieron de acuerdo en que el hombre ciego cargaría al cojo sobre sus hombros y así funcionarían como un solo hombre; el cojo podía ver, y el ciego podía correr. Así salvaron sus vidas. Y gracias a ello se olvidaron de sus absurdos antagonismos y enemistad, y se hicieron amigos. En el momento crítico en el que ambos se enfrentaron a una gran dificultad, se abrió su inteligencia y su corazón, y con ello fueron realmente beneficiosos y útiles para sí mismos". Quizá esta historia no nos sea tan ajena a ninguno, ¿verdad?



Se pusieron de acuerdo en que el hombre ciego cargaría al cojo sobre sus hombros y así funcionarían como un solo hombre; el cojo podía ver, y el ciego podía correr

my home is ME

MERIDIANI

Vincent, Design Andrea Parisio



BANNI
Elegant Interiors

MALLORCA | MARBELLA | MADRID | BARCELONA

CUANDO EL DETALLE LO ES TODO

Texto por **DÉBORA RODRIGUES LOPES**

Entre el calor de una vela perfumada y la intemporalidad de un portarretratos de bambú plateado, RALPH LAUREN HOME celebra el arte de vivir con elegancia y memoria. Nos ofrece un regreso a lo esencial. El placer de vivir rodeados de todo aquello que realmente importa.



En el universo de Ralph Lauren Home, el lujo se revela en los pequeños detalles, y esta selección de propuestas es prueba de ello. Las velas 'Polo' se presentan en un cuarteto aromático que evoca geografías y atmósferas con sofisticación olfativa. Desde el calor envolvente del sándalo hasta la frescura de un jardín de verano, del exotismo del desierto al misterio de un bosque de pinos, cada vela nos transporta en un viaje sensorial. Presentadas en recipientes de vidrio, con el emblemático logotipo de la marca, son una oda a la identidad discreta pero firme de la casa americana. El portarretratos 'Bryce', inspirado en el bambú, combina el brillo del bronce plateado con una silueta exótica y depurada. No se limita a enmarcar recuerdos: los realza. Con reverso de sarga, y acabados meticulosos, es el tipo de objeto que, incluso en silencio, cuenta historias. Los productos se presentan en elegantes cajas de regalo con el sello de Ralph Lauren grabado, en un gesto que prolonga el placer del descubrimiento. Porque hay detalles que elevan lo cotidiano a un territorio de belleza duradera. Más que objetos, estas creaciones son extensiones de una visión: la de Ralph Lauren, que desde 1983 traduce el sueño americano en formas, aromas y texturas para el hogar. Con una apuesta decidida por la belleza de los materiales nobles y el rigor en los acabados, cada pieza cuenta una historia de buen gusto y permanencia. La tradición abraza la contemporaneidad. Porque estilo no es ostentar, es saber elegir.


Alibaz
CONSTRUCCIÓN
#buildingdreams
AENOR
Empresa Registrada
UNE-EN ISO 9001
ER-0157/2010
AENOR
Gestión Ambiental
UNE-EN ISO 14001
alibaz@alibaz.es
www.alibaz.es





ROSEWOOD
São Paulo

R. Itapeva, 435 - Bela Vista
www.rosewoodhotels.com

Instalado en la histórica Ciudad Matarazzo, el hotel es un refugio urbano donde la memoria, el diseño y la naturaleza coexisten en armonía. Entre árboles centenarios y arte alberga un Brasil reinventado. No es solo hospedaje. Es una inmersión en la belleza de lo inesperado y un compromiso profundo con el ahora.

Texto por **ANABEL MOUTINHO**

Son pocos los lugares que logran contar tantas historias al mismo tiempo. El Rosewood São Paulo es uno de ellos. El hotel nace de la unión entre pasado y futuro: una antigua maternidad de principios del siglo XX y una torre-jardín de cien metros de altura que se eleva envuelta en árboles. Un gesto arquitectónico audaz del francés Jean Nouvel. El interior, diseñado por Philippe Starck, combina maderas brasileñas, mármoles locales y arte por todas partes. Son cuatrocientas cincuenta obras de cincuenta y siete artistas nacionales.

El resultado es más que estética: es identidad. La propuesta del hotel es clara desde la llegada. Las paredes cuentan historias, los jardines susurran memorias y el arte –vivo, palpitante– provoca la mirada. Cada pasillo es una invitación al Brasil profundo, con piezas de artistas indígenas, contemporáneos y urbanos. En el corazón de esta composición se encuentra la capilla Santa Luzia, que alberga un vitral contemporáneo creado por el artista Vik Muniz. Es una reinterpretación de un proyecto original para la capilla, pensada para generar un diálogo entre lo antiguo y lo nuevo. El espacio de fe está abierto a la ciudad con misas, conciertos y celebraciones.

Para quienes desean pasar la noche en la Ciudad Matarazzo, en las habitaciones el confort

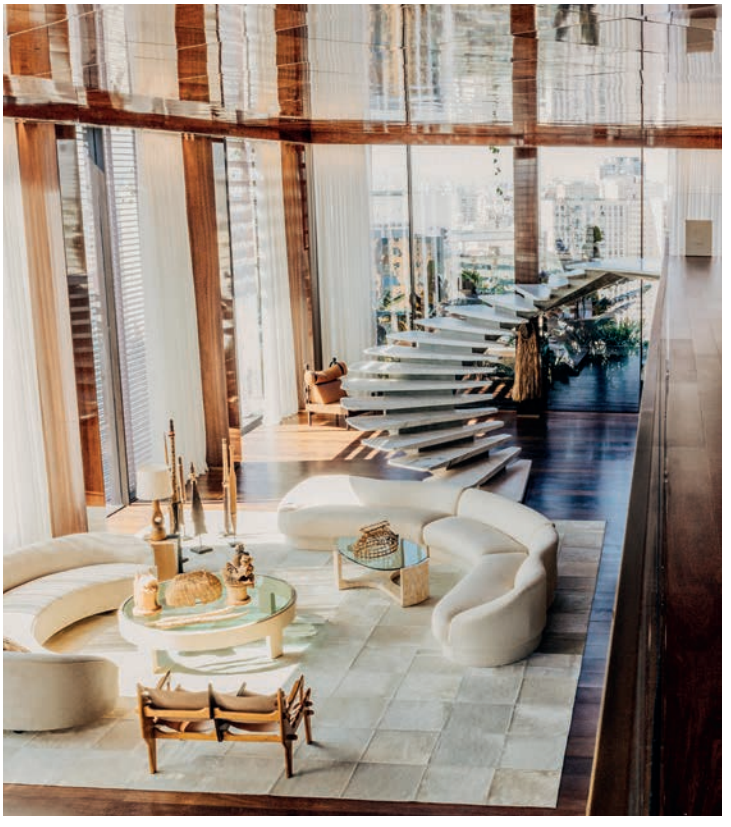


El complejo hotelero invita al placer de estar presente. Un destino para quienes buscan más que hospedaje



Con alma y una arquitectura deslumbrante, cada detalle cuenta una historia y cada huésped está invitado a formar parte de ella. Las piscinas –con borde infinito o rodeadas de vegetación– invitan a pausas sin prisa, donde el horizonte se abre entre torres históricas y copas de árboles.





Con alma tropical y espíritu cosmopolita, el hotel rescata memorias, despierta los sentidos y celebra lo más auténtico de Brasil



se encuentra con la belleza natural. Paneles de madera, tejidos orgánicos y vistas al Bosque Atlántico dibujan el descanso. En la cima de la torre, la azotea alberga la nueva Penthouse: un refugio suspendido con piscina infinita y un jardín secreto desde donde se puede admirar el cielo de São Paulo. Es el único hotel seis estrellas del país. La gastronomía merece un capítulo aparte. En el restaurante Blaise, la 'brasserie' francesa se rinde al 'terroir' brasileño en platos estacionales, sostenibles y llenos de afecto, ahora premiados con tres estrellas de la certificación 'Food Made Good'. En Taraz, el chef Felipe Bronze propone una cocina de compartir con alma sudamericana. Y en Le Jardin, abierto veinticuatro horas, se ofrecen comidas ligeras, café especial y un jardín interior bañado de luz. Para momentos más íntimos, el bar de jazz Rabo di Galo recrea una atmósfera europea de los años treinta con cócteles de autor y música en vivo.

En bienestar, el Asaya Spa by Guerlain ofrece jornadas transformadoras: tratamientos exclusivos con ingredientes nativos, meditaciones guiadas, masajes con cristales y un ambiente pensado para restaurar cuerpo y espíritu. Todo anclado en prácticas sostenibles, desde energía cien por cien renovable hasta productos locales y el compromiso con cero residuos. Con tantos atractivos en un mismo lugar, el Rosewood São Paulo es un manifiesto sensorial, donde el tiempo se desacelera y la belleza se revela en silencio.

Un destino en el que Brasil es protagonista: plural, creativo, y exuberante. Late en el corazón de São Paulo.



Luis Alfaro Imaz

Texto por **ALICIA SENABRE** • Fotografía por **ANIMATOX**

Hay personas que, con su sola manera de caminar, de mirar el mundo, dejan una huella profunda en los que les rodean. Este emprendedor es una de esas almas. No es simplemente un profesional del márquetin, del cine, del turismo o del periodismo. Es, ante todo, un contador de historias. Un viajero de espíritu que ha sabido escuchar la corriente de su existencia y seguirla, aun cuando el cauce parecía incierto. Así nos recuerda que seguir el instinto no es un acto de locura, sino de profunda coherencia con uno mismo.

Luis Alfaro Imaz se formó como arquitecto técnico, terminó sus estudios en Dinamarca justo cuando España sufría el estallido de la burbuja inmobiliaria. Y ahí, donde muchos habrían visto un muro, él vio una posibilidad: la de cambiar el rumbo. Regresó a España y tomó las riendas del negocio familiar de alpargatas, esas que sus bisabuelos comenzaron a fabricar con mimo artesanal. Y mientras gestionaba esa tradición centenaria, no dejó morir su pasión por las palabras. Cada fin de semana ejercía como cronista deportivo para 'Heraldo de Aragón', saciando su hambre de comunicar, de narrar, de observar. Sin embargo, algo dentro de él seguía inquieto. Necesitaba salir, explorar; ideó la forma más romántica que pudo imaginar: subir a un velero y cruzar el Atlántico. Al final, llegó a la República Dominicana en avión, con la idea de quedarse unas semanas… van casi ocho años. Porque hay lugares que sin esperarlo, te abrazan por dentro. "El dominicano tiene una chispa que encandila e hipnotiza", confiesa. En esta isla empezó a trabajar en la industria del cine, coordinando 'castings', recursos humanos y logística para grandes producciones internacionales: Disney, Netflix, Amazon, Paramount... A la par, se convirtió en guía turístico. Pero no uno cualquiera. Luis lleva a sus viajeros más allá del catálogo y las postales. Les muestra los barrios, los contrastes, las realidades profundas, les cuenta historias, les invita a ver con otros ojos. Y en ese proceso se convierte en algo más que un guía: se convierte en un amigo.

Nació en Aragón, y aunque la vida le ha llevado muy lejos, más de seis mil kilómetros en concreto, su amor por su tierra natal permanece intacto. "¡Soy de Aragón!", responde con orgullo inquebrantable cuando le preguntan de dónde es. Luis no ha elegido los caminos más fáciles. Y por eso su historia inspira. Porque hay que tener coraje para dejar lo conocido, para escuchar esa voz interior que susurra "esto no puede ser todo". Hay que tener fe para tener siquiera la idea de subirse a un barco y cruzar el océano sin certezas, solo con la intuición de que la vida verdadera está más allá del horizonte. Podría haber sido muchas cosas: arquitecto técnico, periodista deportivo, empresario artesanal, cineasta, guía turístico, jefe de márquetin… y, en parte, ha sido todo eso; pero también ha sido valiente, curioso, generoso. Ha sabido reinventarse sin perder su esencia. Ha hecho de su vida un viaje sin mapa, pero con brújula: la de su instinto, la de sus valores. Como él mismo dice, "la esencia de lo esencial es ser honesto con tus sueños y ambiciones". Su historia es un recordatorio de que se puede vivir de forma auténtica. Que se puede cambiar de rumbo cuantas veces sea necesario, mientras no se pierda el norte interior. "Soy Luis Alfaro, y voy a tratar de pasar por este camino haciendo las cosas bien", dice con humildad. Y en esa frase tan sencilla se esconde todo un manifiesto de vida.

Nos invita a vivir con sentido, con ritmo propio, con verdad. A no temer los giros del guion, a abrazar lo inesperado, a poner foco

No todos soñaremos con cruzar el Atlántico en velero. No todos viviremos ocho años en una isla caribeña. Pero todos, en algún momento, sentiremos esa llamada interior: la de salir del piloto automático y buscar algo más. Cuando eso ocurra, tal vez la historia de Luis nos sirva de faro para recordar que, como él, también nosotros podemos seguir nuestro instinto. Y tratar, simplemente, de hacer las cosas bien. Porque al final, la vida se parece mucho a esas rutas que él traza para sus viajeros: si te dejas guiar por alguien que ama lo que hace, el camino se vuelve inolvidable.



PENHA LONGA RESORT

Texto por **ISABEL PILAR DE FIGUEIREDO**

Uno de los destinos de lujo más emblemáticos de Portugal celebra treinta años de historia con una transformación profunda y cuidadosa. Tras dos décadas desde su última gran renovación, el resort, situado en la hermosa Reserva Natural del Parque de Sintra-Cascais, presenta ahora ciento ochenta y siete habitaciones y pasillos completamente renovados.

La renovación por fases, que tuvo lugar a lo largo de ocho meses, ofrece a los huéspedes una experiencia modernizada sin perder la elegancia y el confort tan característicos del conocido resort, enclavado en la sierra de Sintra, respetando al mismo tiempo el espíritu y el patrimonio de la región. La reforma refleja el compromiso del Penha Longa con las exigencias del viajero contemporáneo, adaptando su oferta a perfiles muy diversos, desde turistas de lujo y familias hasta huéspedes corporativos y parejas en ocasiones especiales. La actualización abarcó cuatro categorías de alojamiento: Deluxe, Deluxe con vistas al parque natural, Júnior Suite y Suite Ejecutiva, todas con un diseño y funcionalidad alineados a las necesidades actuales. Con esta renovación refuerza su posición como uno de los destinos 'premium' de Portugal, combinando sofisticación, confort y versatilidad, y enmarcado por uno de los paisajes naturales más emblemáticos del país. "Estamos seguros de que la nueva estética y las importantes mejoras que realizamos en los aspectos más funcionales de nuestras habitaciones serán muy bien recibidas y reforzarán considerablemente nuestra posición como uno de los resorts más destacados del sur de Europa", afirma Oliver Key, director general del Penha Longa Resort.

La apuesta no fue solo estética, sino también funcional, dotando al resort de habitaciones



Han pasado veinte años desde las últimas grandes renovaciones de las áreas públicas y las habitaciones, y para celebrar sus treinta años, este resort de lujo portugués presenta una nueva imagen. Sus actuales ciento ochenta y siete habitaciones y pasillos totalmente renovados lucen hoy aún más elegantes, en armonía con el entorno exterior y acorde con el espíritu de la época. Este proyecto de renovación se llevó a cabo de forma escalonada durante un periodo de ocho meses.







Las ciento ochenta y siete habitaciones —Deluxe, Deluxe con vista al parque natural, Junior Suite y Suite Ejecutiva— y los pasillos lucen una nueva imagen. El encanto sigue siendo el mismo



más amplias, escritorios espaciosos e internet de alta velocidad, inversiones fundamentales para quienes combinan ocio y trabajo. Para esta renovación, el Penha Longa invitó por primera vez al equipo londinense de Goddard Littlefair, especialista en diseño de interiores para hotelería y residencias de lujo. El proyecto de rediseño consistió en crear un ambiente que respetara el contexto histórico y cultural del hotel, ubicado en una zona de patrimonio clasificado, y que al mismo tiempo transmitiera frescura, contemporaneidad y confort. El paisaje de vegetación exuberante y el ambiente místico característico de Sintra sirvieron de inspiración para la nueva decoración. Los diseñadores explican que el objetivo fue "crear un santuario para los huéspedes", donde el diálogo entre interior y exterior fuera fluido, sin barreras y en armonía. Los colores elegidos reflejan esa conexión con el entorno: predominan los tonos suaves y calmantes de verde y 'beige', con acentos en azul que remiten a la identidad de la marca Ritz-Carlton. Esta paleta delicada y natural permite que los interiores se integren en la belleza del paisaje circundante, realzándolo sin competir con él. La fluidez y la sutileza destacan aún más la singularidad del lugar.

El mobiliario, íntegramente producido en Portugal por la empresa Época, aporta el confort y la elegancia necesarios, evocando la sensación de estar en una casa sofisticada y







acogedora. Las maderas cálidas y la iluminación cuidadosamente pensada contribuyen a un ambiente relajante, adaptado a diferentes momentos. Las soluciones de interiorismo son meditadas, el estilo es suave, actual y sencillo, reforzando la idea de un refugio tranquilo. Además del diseño, los equipos de las habitaciones y los baños fueron actualizados con tecnología de última generación y materiales de alta calidad. Los baños ahora cuentan con duchas más amplias y luminosas, espejos grandes y una sensación general de mayor espacio y calidez. La renovación tecnológica también incluye la sustitución de los televisores. La renovación del Penha Longa representa más que una mejora física: es una reafirmación de su compromiso con la excelencia y con una experiencia de lujo en sintonía con la naturaleza y la historia local. Con habitaciones que oscilan entre cincuenta y ciento quince metros cuadrados, y la posibilidad de conectar algunas tipologías para alojar grupos grandes, el resort se adapta a las expectativas de un público exigente y diverso.

Ubicado en la Estrada da Lagoa Azul, el resort continúa su historia de prestigio, ofreciendo un espacio donde el pasado y el presente dialogan en armonía



STEP INTO THE FUTURE WITH A TIMELESS STYLE

Montecore

BEYOND TIME

SILVER-PLATED COFFEE CUP

by

CHRISTOFLE



Transformar lo cotidiano en un gesto de elegancia: esa es, desde el siglo XIX, la misión de Christofle. En 2022, la icónica casa francesa vuelve a sorprender al reinterpretar un objeto banal, el vaso de café desechable, mediante su maestría en la orfebrería. El nuevo 'Christofle Plated Coffee Cup' aúna funcionalidad con una estética refinada, con el escudo de la marca grabado tanto en el cuerpo como en la tapa, donde destacan las abejas, las estrellas y las iniciales OC, de 'Orfèvrerie Christofle'. Diseñado para acompañar bebidas calientes o frías, permite el uso con pajita (vendida por separado) y se convierte así en una pieza de deseo para los amantes del lujo discreto. Más que un accesorio, es una declaración: la sofisticación también puede habitar en los pequeños instantes del día. Fundada en 1830 por Charles Christofle, la 'maison' parisina revolucionó la orfebrería al aplicar técnicas innovadoras de plateado y dorado electrolítico. Democratizó el lujo con piezas del día a día y, hasta hoy, continúa celebrando la elegancia de los gestos simples con creaciones como esta.

Texto por **DÉBORA RODRIGUES LOPES**

raúlasencio

PANETTONES

Panettones imaginados y elaborados de manera completamente artesanal en nuestro obrador de Aspe, Alicante.



www.raulasencio.es



PACO RONCERO
RESTAURANTE
Madrid

Calle Alcalá,15. centro
www.pacoroncerorestaurante.com

El edificio en el que se emplaza su excelente restaurante, galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, es todo un monumento: el Casino de Madrid, un edificio de 1910 diseñado por José López Sallabery, a escasos metros de la Puerta del Sol.

Texto por **MAIKEL TAPIA**

A finales de la década de los noventa abrió sus puertas con el nombre de La Terraza del Casino. Ubicado en la planta alta del emblemático NH Collection Real Casino de la capital de España, desde el año 2000 está dirigido por Paco Roncero. El cambio de nombre se produjo en 2019 siguiendo la evolución natural de la relación entre el chef y director gastronómico madrileño y la compañía Minor Hotels Europe & Americas, porque esta es, d'esde hace más de treinta años, su casa, su refugio y su lugar de reflexión y creación. Es un restaurante moderno y cosmopolita con una propuesta gastronómica vanguardista, con un cuidado interiorismo obra del diseñador Jaime Hayón, en el interior, y de Julio Guixeres, en la terraza exterior. Ahora, en un momento de plenitud a nivel personal y profesional, presenta un menú con el que, a través de veinticuatro pases, refleja a la perfección su madurez y solidez gastronómica. Una iniciativa estimulante en la que la técnica más actual y contemporánea convive en armonía con territorios propios de la gastronomía tradicional e incluso, en algunos casos, primitiva y ancestral. Su planteamiento se compone de dos menús degustación: 'Afirmación', disponible todos los días y en todos los servicios, que representa el pasado, presente y futuro de la cocina de Paco Roncero; y 'Esencia', un menú más corto que captura la esencia de la cocina del chef, disponible solo los mediodías de martes a viernes. La carta de vinos ha sido diseñada por la sumiller María José Huertas. En sus propias palabras, "este menú es el resultado de jugar y experimentar con todo aquello que ha formado parte de mi personalidad y trayectoria gastronómica. Es también el

Cocina vanguardista, creativa y de calidad a través de dos menús degustación. Buena técnica y una asombrosa puesta en escena

La interacción con el comensal se convierte en el plato fuerte haciendo de la experiencia en el restaurante una verdadera 'performance' gastronómica donde sala y cocina se fusionan para ofrecer un espectáculo que se saborea con los cinco sentidos. Bodega de gran altura y servicio de alta escuela.



Paco Roncero











fruto de mirar al pasado y al futuro desde una posición privilegiada y confortable, que me permite crear a través de la pasión y con el único fin de emocionar y hacer disfrutar al comensal". Un espacio destacado en este templo de la alta gastronomía es el Paco Roncero Taller, donde se busca provocar nuevas sensaciones en los comensales y comunicarse a través del lenguaje universal de la emoción. Diseñado y construido bajo los parámetros de la economía circular y la sostenibilidad, con materiales reciclados y un diseño de máximo confort, se trata de un ambiente inmersivo en el que se crean experiencias multisensoriales en comidas y cenas privadas para pocos comensales. Este rincón también se puede reservar para organizar una comida o una cena especial. Paco Roncero, Premio Nacional de Gastronomía 2006, forma parte de la prestigiosa guía internacional '50 Best Discovery de The World's 50 Best Restaurants'. No en vano, es uno de los noventa y siete cocineros del mundo con tres cuchillos según la lista internacional 'The Best Chef Awards'.

El establecimiento está ubicado en un palacete del siglo XIX y cuenta con una de las terrazas más atractivas y con más 'glamour' de la ciudad

SILLA 'OLIVE' DE MADERA

by

JADER ALMEIDA



Su presencia se revela en la armonía entre la ligereza y la estructura, en el gesto silencioso de una línea bien trazada con cuidado y rigor. Con respaldo de madera maciza, natural o teñida, y asiento revestido en cuero o tejido, la silla se inscribe en el tiempo sin obedecerle. Es mucho más que sus proporciones: es equilibrio, es precisión, es un diseño que acoge con líneas curvas que invitan al tacto. Es un ejemplo de diseño que no se explica, sino que se siente. Como todo lo esencial, vive del detalle y de la contención, de la fluidez sutil de quien conoce la materia y el gesto. Esta pieza combina ingeniería y poesía. Cada intersección trasluce un detalle constructivo pensado al milímetro, en un lenguaje estético que privilegia la atemporalidad y rechaza lo efímero. Delicada y sólida, la silla 'Olive' es una oda al refinamiento. Hay en ella una sutileza táctil y visual que traduce el espíritu del diseñador brasileño: "Creo piezas no para protagonizar un espacio, sino para ser coprotagonistas".

Texto por **DÉBORA RODRIGUES LOPES**


LATORRE
60° ANNIVERSARIO
sartorialatorre.it

BELCANTO

Lisboa

Rua Serpa Pinto, 10A
www.belcanto.pt

En el corazón del Chiado, este restaurante invita a descubrir los sabores del paisaje portugués. Bajo la visión poética de José Avillez, cada plato es un fragmento de memoria, territorio y emoción. Un viaje sensorial que eleva la gastronomía a la condición de arte.

Texto por **MARINA OLIVEIRA**
Fotografía por **GRUPO JOSÉ AVILLEZ**



En el n.º 10A de la Rua Serpa Pinto, junto al Teatro de São Carlos, se alza uno de los templos de la alta gastronomía europea. Más que un restaurante, es un territorio de experiencias diseñadas con precisión, poesía y una pasión muy portuguesa por José Avillez, el primer chef nacional en recibir dos estrellas Michelin en Portugal. Inaugurado originalmente en 1958, Belcanto fue durante décadas un punto de encuentro de las élites lisboetas. Pero fue en 2012, tras una profunda renovación, cuando renació bajo la dirección de José. Desde entonces ha trazado un recorrido notable y ha alcanzado un reconocimiento internacional, ingresando en el exclusivo club de los mejores restaurantes del mundo. Hoy, ocupa el cuadragésimo segundo puesto en la prestigiosa lista 'The World's 50 Best Restaurants'. Para él, cada comida es un cruce de paisajes: el del alma, compuesto por recuerdos, afectos, emociones e intuiciones; el físico, expresado en los ingredientes que llegan del mar, de la sierra o del campo; y el cultural, moldeado por siglos de historia, arte, arquitectura, sabores e influencias. Esa visión holística se manifiesta en platos donde el campo se encuentra con el mar y la tradición se reinventa con audacia.

En Belcanto, todo está pensado al milímetro. La sala, sobria y elegante, crea un ambiente de contemplación donde el foco recae sobre el plato y lo que este quiere transmitir. La cocina es vista como un laboratorio emocional, donde la memoria y la identidad se funden en un lenguaje propio. Para José, cocinar es escribir. Y cada plato, un texto. La experiencia gastronómica se divide entre el servicio 'à la carte' –con propuestas como la lubina con 'dashi' de verduras,









Chef José Avillez







Más que alta cocina, el restaurante de José Avillez es un manifiesto poético donde cada plato revela el alma, el territorio y la memoria de Portugal

algas y bivalvos, o el cochinillo con manitas al cilantro, el puré de cáscara de naranja y el corazón de lechuga– y el menú degustación Belcanto: una narrativa en varios capítulos que cuenta la historia del restaurante y su evolución creativa. Entre las propuestas recientes destacan la remolacha en diferentes texturas, el rodaballo con arroz carolino a la 'Bulhão Pato' y el pudin 'Abade de Priscos', piñonada y sorbete de 'yuzu'. La armonización de los vinos, exquisita y rigurosa, da protagonismo a los vinos históricos portugueses y eleva aún más la experiencia. Más que una comida, Belcanto ofrece un rito íntimo y sensorial. Desde la contención estética de la decoración hasta un servicio atento pero casi invisible, todo converge hacia un momento de contemplación y deleite. Cada plato es una historia. Y cada historia, un viaje que comienza siempre en el mismo lugar: en la cocina, donde José Avillez transforma el alimento en lenguaje.

BOLSO 'HOBO BC DUO' EN PIEL DE ANTE

by

BRUNELLO CUCINELLI



Inspirado en un estilo retro y esencial, el nuevo bolso 'Hobo BC Duo' de la firma italiana se presenta como un homenaje a la elegancia discreta. Confeccionado en auténtica gamuza de tacto aterciopelado y textura ligeramente irregular, este modelo compacto en tono crudo presenta líneas minimalistas y proporciones equilibradas. El asa corta permite llevarlo cómodamente en la mano, mientras que el cierre de cremallera y el interior forrado en piel revelan el esmero artesanal de la marca. En el interior, una ranura práctica permite guardar tarjetas personales y de visita. Con unas dimensiones aproximadas de 30 x 12 x 17 cm, este accesorio fabricado en la aldea de Solomeo refleja la armonía entre tradición, refinamiento y responsabilidad –pilares del universo Brunello Cucinelli–. Ideal para complementar un 'look' urbano sofisticado, es la elección perfecta para quienes valoran piezas de carácter atemporal y calidad excepcional.

Texto por **ALEXANDRA BIRNE**

NUTXES
gourmet

TURRONES CHOCOLATES Y ESPECIALIDADES



Telf.: 34+ 965 611 114
info@nutxes.com ▪ www.nutxes.com
OBRADOR DE APOYO EN PASTELERIA & TURRONES S.L.
Ctra. CV-780 Jijona-Torremanzanas, Km.1 ▪ 03100 JIJONA (ALICANTE) ESPAÑA


SPEND IN





STYLE IN PROGRESS

Texto por **ALICIA NAVARRO** • Fotografía por **BART VAN DE VOORT**

El estilo es algo en continuo progreso y evolución. Adoptamos prendas que testeamos en diferentes entornos y situaciones, y tras evaluar las emociones que suscitan en nosotros, las incluimos en nuestro 'look book' personal. Esto es justamente lo que está sucediendo con la chaqueta 'Teba' entre los jóvenes de veintitantos. La han descubierto en el guardarropa de sus abuelos o bisabuelos en el típico evento familiar de "ven a ver la ropa de tu abuelo y lo que no quieras ya lo regalo". Revisando camisas de sastrería y pantalones de corte desusado surge de pronto esta chaqueta, de la cual se dice que el propio rey Alfonso XIII regaló al conde Teba, gran aficionado a la caza. El conde la puso de moda por su comodidad formal pero no encorsetada. De cualquier modo, la chaqueta acaba haciendo un salto generacional de un armario a otro (porque los clásicos siempre vuelven), y se encuentra de pronto paseándose una tarde de jueves universitario por el centro de la ciudad. El joven de veinticinco años que ha decidido darle una oportunidad analiza cómo se siente y cómo le sienta. Se siente bien, cómodo y confortable, de un modo que solo las buenas hechuras dan. Siente también el orgullo familiar de haber heredado algo así, y al comerse una gilda, tan de moda de nuevo, cruza las piernas sonriendo más seguro. Le sienta bien también, es una chaqueta, sí, algo que necesitaba para este paso a la edad adulta, pero no llega a ser tan formal como para que oculte su vitalidad, pasión y mirada juveniles. Así que podemos concluir que la chaqueta 'Teba' ha vuelto, y lo ha hecho para quedarse.





SPRING SUMMER COLLECTION 2026

Con una propuesta que aúna sofisticación, artesanía y espíritu contemporáneo, JACOB COHËN presenta su colección 'Spring Summer 2026', un homenaje al 'denim' y a su legado de cuarenta años, con Carla Bruni como musa invitada.

Texto por **ROSARIO MIGUEL**

La nueva línea de ropa de la firma italiana nos transporta a un universo donde la vida cotidiana se transforma en arte. Un pueblo imaginario habitado por personajes carismáticos (el mecánico, la lavandera, el apicultor…) se convierte en escenario de una celebración textil que integra un bar, un casino y la esencia de su comunidad. Esta narrativa, concebida por Fabio Cherstich y diseñada por Jennifer Tommasi Bardelle, directora artística de la propia marca y ahora también diseñadora de las colecciones, cobra vida con la música de Carla Bruni, invitada de honor y encarnación perfecta del estilo Jacob Cohën en este aniversario tan especial. La línea masculina, tejida sobre la obsesión por la calidad y el detalle, combina la elegancia contemporánea con la tradición italiana del lujo. Las prendas, suaves y refinadas, evocan el porte educado y distinguido del 'mid-century'. Chaquetas









Un original e inmersivo homenaje al 'denim' y a la elegancia con carácter en el cuadragésimo aniversario de Jacob Cohën



'trucker' de ante ultraligero en rosa pálido, sobrecamisas de color tabaco con guiños al 'denim' y pantalones cortos de playa en lana impermeable redefinen la noción del lujo 'casual'. El algodón 'Sea Island' da forma a prendas esenciales de corte impecable, mientras que el punto con cachemir tiñe polos en tonos rosa, 'beige', hielo y azules infinitos. Para ella, la colección es un manifiesto de independencia y elegancia atemporal con carácter. 'Trenchs', vestidos sin mangas, monos 'carrot-fit' o 'shorts' deportivos se conjugan con cinturones y superposiciones. La feminidad se expresa en camisas de seda con espaldas descubiertas, cuellos pañuelo y plisados sutiles. Y el cuero toma forma en 'shorts' azul mar y trajes con faldas abiertas, sin olvidar los conjuntos de chaqueta cruzada llevados con desenfado. Insertos de seda y una apuesta por los vestidos de punto 'longuette' cierran esta colección que equilibra con maestría sensualidad, elegancia y fuerza femenina.



GIACOMETA BY Carla Plessi

Texto por **CONSUELO SÁNCHEZ**



Carla Plessi. Foto: © Max Zambelli

La diseñadora italiana se deja seducir por la belleza desde que tiene memoria. Con formación literaria, pero artista por naturaleza, ha convertido la creación de bolsos en una extensión de su identidad, combinando recuerdos, pasión por el arte y la tradición artesanal veneciana en piezas que no son accesorios, sino armaduras personales y teatrales.

La elegancia de una góndola deslizándose silenciosa en la penumbra de un atardecer, entre los palacios que la observan imponentes. Un brillo dorado capta nuestra atención, y el matiz vibrante del terciopelo nos acaricia desde el asiento. Un bolso de Carla Plessi con intensos tejidos llenos de historia y creatividad nos espera paciente en su lugar. Sabe que no lo olvidarán, es el continente de nuestras necesidades, de nuestras inseguridades, casi una prótesis de nuestra personalidad. Una mano de mujer lo recoge, y en un instante ya sabemos algo más de su dueña, algo de su actitud ante la vida, de su amor por lo exclusivo. Venecia no solo es el telón de fondo de sus creaciones, sino también una fuente constante de inspiración. "Venecia me acogió hace muchos años, arrastrándome en un torbellino de belleza. Y todavía hoy me sorprende, regalándome un







Cada bolso de su colección es una pieza única, nacida de la memoria, el arte y la belleza veneciana, pensada como armadura más que adorno

detalle desconocido, una escultura nunca vista, una pintura escondida", apunta. Incluso lo cotidiano puede ser revelador: "Un paseo en góndola con amigas fue suficiente para que naciera una idea". Así surgió 'Giacometa', una colección de bolsos decorados con 'manisoni', los elementos ornamentales de la góndola, que ella transformó en un símbolo de protección. "La góndola se convierte en una entidad jamás vista: sus hierros con su significado oculto, los 'manisoni'… me parecieron compañeros perfectos para mis bolsos", subraya. El color, la textura y la teatralidad son constantes en su obra. Como ella misma dice, "me encanta dar una connotación muy fuerte, incluso muy teatral a mis bolsos". Y no es solo una cuestión estética: hay una filosofía detrás. "El bolso es un elemento fundamental en el vestuario femenino. No es un accesorio, sino el contenedor de nuestras necesidades, de nuestras inseguridades y, por eso, una armadura", afirma. Su historia personal también está cosida a cada creación. Recuerda con cariño y admiración a su abuela Noemí, una mujer "extremadamente elegante y refinada" que la dejaba jugar con sus bolsos, sombreros y vestidos "sin imponerme nunca ningún límite". Y también a su madre, una "bordadora increíble", con quien compartía largas tardes diseñando y cosiendo vestidos. Para definir la persona en la que se ha convertido, Carla evita las etiquetas cerradas. "Desde siempre, por necesidad, por deber o por placer, me he dejado seducir por muchas actividades que, sin embargo, confluyen en una sola: la creativa", explica. Su vida ha estado íntimamente ligada al arte desde la infancia. "Todo lo que rodea al mundo del arte me ha gustado desde que era niña", reconoce. Pero el verdadero punto de inflexión llegó cuando compartió su vida con un gran artista: "Compartir la vida con Fabrizio me moldeó el alma, la mente y, sin duda, el gusto. Me hizo volverme extremadamente creativa". Y ahora, a través de sus creaciones, podemos disfrutar de esta creatividad.

Maritza Acevedo

Texto por **ALICIA NAVARRO**



Esta diseñadora dominicana cristaliza en su nueva colección de pañuelos su propia historia entre dos mundos, rindiendo homenaje al origen de la cultura dominicana a través de los monumentos de la Zona Colonial de Santo Domingo. Con su firma GIFINAS crea piezas que no son simples accesorios, son símbolos de identidad cultural.

"Soy una persona muy auténtica, que nunca deja de soñar, que abraza sus raíces con orgullo y que crea desde el alma, poniendo en cada paso la fuerza de mi historia y el amor por quién soy". Así se define Maritza Acevedo, quien ha sabido canalizar su amor por la historia y cultura dominicana a través de una propuesta estética con mucho significado. Su formación comenzó con una licenciatura en Marketing por la Universidad APEC en la República Dominicana, a la que se suma un MBA en Marketing Digital por EAE Business School, además de una formación técnica en estampación digital, tecnología textil y Adobe Photoshop. Su trayectoria ha sido diversa: comenzó en el mundo de la aviación para posteriormente fundar su primer emprendimiento familiar de eventos en la República Dominicana. Más tarde, ya establecida en Mallorca, tomó un nuevo rumbo que la llevaría a crear su marca: GIFINAS. "Mis pañuelos llegaron como el resultado de un sueño largamente gestado", confiesa Maritza. "El deseo profundo de rendir homenaje a mis raíces, reconectar con mi historia y compartirla con el mundo a través de un lenguaje universal como lo es el arte convertido en moda". Así nació GIFINAS en 2018, con el primer pañuelo del mundo inspirado en las emblemáticas muñecas sin rostro de la República Dominicana, creadas por la escultora Liliana Mera Limé. Estas muñecas, que no tienen rasgos definidos, simbolizan la diversidad cultural del país. Su falta de fisonomía también es una invitación a la inclusión, representando a todas las mujeres en su pluralidad. "Mis pañuelos no son simples accesorios, son símbolos de identidad cultural", afirma.

Mallorca fue el lugar desde donde floreció este proyecto vital. Llegó a la isla por amor en 1999 y se casó allí en el año 2000. Desde entonces ha sido su hogar. "Aquí he formado mi familia, crecí como persona, como







madre y como diseñadora. Siempre digo que mi corazón está dividido entre dos islas", explica. Y es desde esa dualidad de pertenencias que ha construido su nueva colección de pañuelos, inspirada en la Zona Colonial de Santo Domingo. "Con esta colección quiero contar una historia que nos pertenece a todos: la del Nuevo Mundo", señala Maritza. Evoca así el peso histórico y simbólico de ese lugar que guarda los primeros pasos del continente americano. "Santo Domingo, con su Zona Colonial, fue la primera ciudad fundada por europeos en América, el primer epicentro de cultura, poder y arquitectura en el continente. Allí se levantó la primera catedral, el primer hospital, la primera universidad, la primera fortaleza. Todo empezó aquí". Un lugar de encuentro y unión de culturas, que del mismo modo ha querido reflejar en su colección incluyendo elementos caribeños con referencias europeas: flores tropicales, cerámicas coloniales, tonos azules y blancos, junto con estampados como la pata de gallo, el Vichy o las polkas, creando así un diálogo visual entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo, que como nos hace notar, "hace que nuestros diseños sean atractivos para mujeres de cualquier parte del mundo". Cada uno de los pañuelos representa fragmentos concretos de la historia y la arquitectura colonial: la Catedral Primada de América, el Palacio Consistorial, el Museo de las Casas Reales o el Panteón de la Patria, entre muchos otros. Son piezas que llevan cultura y alma, y por lo especial de su significado no ha querido realizar grandes producciones. Esta colección cápsula se produce en cantidades limitadas, con uno o dos modelos por monumento. "Apostamos por la exclusividad y por crear piezas que se sientan verdaderamente únicas, casi como una obra de arte que se lleva puesta", subraya. Y añade que se trata de una colección atemporal, sin reediciones, pensada para durar y ser atesorada con los años. El proceso creativo ha sido meticuloso y respetuoso con el patrimonio cultural, buscando traducir en estampado textil la riqueza visual y emocional de la Zona Colonial. "Somos la primera marca que ha diseñado pañuelos inspirados en la Zona Colonial de Santo Domingo, incorporando la icónica muñeca sin rostro en un mismo diseño", apunta con orgullo.

La Zona Colonial es un espacio vivo donde el pasado y el presente conviven, donde cada rincón cuenta una parte de quiénes somos

Nacida en Monte Plata pero criada en Santo Domingo, Maritza conserva con ternura los recuerdos de su infancia: visitas a casa de su abuela, juegos, risas, y una constante creatividad. "Desde niña fui curiosa, inquieta e ingeniosa. Siempre encontraba la forma de transformar lo que tenía a mano en algo propio". Aunque el diseño lo descubrió en la adultez, esa pulsión creativa siempre estuvo presente. Mallorca, por su parte, ha sido el lugar donde ha encontrado la calma, la inspiración y una nueva forma de pertenencia. "Vivir aquí es sinónimo de bienestar", dice. El mar sigue siendo su brújula emocional, encontrando un nexo entre las dos islas que han marcado su vida, entre el Caribe y el Mediterráneo, dualidad que no ve como una contradicción, sino como una fortuna. Y desde ese punto de equilibrio reflexiona: "Vivir en Mallorca me ha permitido entender que las raíces no son un lugar fijo, sino un sentimiento que uno lleva consigo. Y desde aquí, desde este pequeño gran mundo en medio del Mediterráneo, sigo conectada al Caribe, transformando la nostalgia en arte, en diseño, en historia que se puede llevar puesta".

Cada pañuelo es mucho más que un accesorio. Es una experiencia emocional, un relato visual, un acto de preservación cultural



Patty Yunén Latour

Texto por **YARELI PARRA** • Fotografía por **RODRIGO GIMENO**

Enérgica, apasionada, divertida y creativa en el sentido más amplio de la palabra, esta mujer polifacética observa el mundo como quien conecta puntos con naturalidad. Desde su rol como vicepresidenta comercial de Growth Digital, Google Media Representative LATAM hasta uno de los micrófonos de 'Pesos Pesados', su voz traza con claridad la complejidad del crecimiento en América Latina. Lo hace con una mirada fresca, precisa y, sobre todo, humana.

"Creativa", dice Patty Yunén Latour, sin dudar, para describirse a sí misma. Pero no en el sentido estético, sino en el más esencial, como quien detecta soluciones donde otros apenas ven dificultades. Su vida es, en muchos sentidos, un testimonio de que todo sucede por una razón, incluso cuando en el momento no se alcanza a comprender del todo. Ingeniera industrial de formación y publicista/mercadóloga por pasión, Patty ha recorrido un camino poco convencional, creado paso a paso con intuición, coraje y propósito. "Siempre me atrajo la publicidad, aunque a principios de los dos mil mis padres mantenían una visión más tradicional", rememora. Procedente de una familia de médicos, con abuelos, padres y tíos dedicados a la medicina, sus inquietudes creativas no parecían una opción viable, razón por la que optó por la ingeniería industrial, impulsada por una estructura mental que potenciara su visión estratégica. Si bien sus primeros pasos en la ingeniería resultaron poco satisfactorios, pronto encontró un camino para desplegar su verdadera vocación. En sus comienzos, cuando el universo digital y las redes sociales eran aún territorio inexplorado, su valentía, ingenio y humor le abrieron puertas en Ogilvy Dominicana, donde formó parte de un equipo pequeño pero decisivo de márquetin. Esa experiencia le reveló la necesidad de profundizar académicamente, lo que la llevó a cursar un máster en Marketing Integral, con especialización en desarrollo de marcas, en la Universidad de Nueva York. Fue una etapa definitoria, que confirmó y fortaleció su gran pasión, culminando como la primera de su promoción. Posteriormente trabajó en una agencia neoyorquina especializada en márquetin directo para American Express Global. Intentó prolongar su carrera en Google Estados Unidos, pero al no concretarse por temas migratorios, regresó a la República Dominicana con una perspectiva más amplia y un enfoque renovado sobre el márquetin y la publicidad. Su propósito era aplicar todo lo aprendido para promover un pensamiento estratégico y creativo en su país. "En Dominicana no estábamos preparados para esa conversación en ese momento", reconoce, sin que eso detuviera su impulso. Regresó a la escena que la vio nacer profesionalmente en el márquetin, Ogilvy Dominicana, ahora con una visión más plena y rodeada de personas clave que contribuyeron a moldear su misión personal y profesional. Después de completar su misión por segunda vez en esta prestigiosa agencia, su inquietud natural y el deseo de enfrentar nuevos desafíos profesionales la llevaron a preguntarse dónde podía realmente dejar una huella más profunda. Esa incógnita la llevó a postularse en Nestlé, sin imaginar que ese paso marcaría un giro inesperado en su trayectoria. Le ofrecieron un cargo regional, pero no limitado a la República Dominicana. "Era un puesto regional para Caribe, Centroamérica y Andina, eran catorce países", recuerda. Algo mucho más grande de lo que había imaginado. Pero la verdadera sorpresa vino al descubrir que la vacante no era en su área habitual, sino en el equipo de tecnología, dentro del departamento de IT de Nestlé. Un terreno completamente nuevo. "Sin

Algunas trayectorias no se planean, se descubren paso a paso. Lo que para Patty parecía un giro brusco, con el tiempo revela sentido. No es solo adaptación, es visión. Y quien la tiene, avanza sin temer lo incierto

Desde la ingeniería hasta la publicidad y la tecnología desafía lo convencional con una pasión que construye puentes entre lo estratégico y lo creativo en cada paso



ningún tipo de preparación mental, entonces ahí pasé del mundo creativo de la publicidad a ser la encargada de seguridad de la información digital", cuenta. El reto no fue sencillo, pero su determinación constante y esa creatividad con la que ella misma se identifica se convirtieron en aliadas clave para navegar ese mundo desconocido. Más adelante asumiría un nuevo rol en la misma empresa: liderar la estrategia de medios para toda Centroamérica desde la oficina en Panamá. Una oportunidad que amplió su visión del mercado regional. "Esa etapa me permitió ver de cerca lo compleja que es la región, pero también lo rica que es en diversidad", explica. "Cuando se habla de Latinoamérica se abre un abanico cultural muy distinto entre los países que la conforman", añade. Durante ese tiempo lideró iniciativas que aún recuerda con orgullo. "Lanzamos la primera aplicación de recetas en Cuba, que funcionaba sin internet, a través de USB. En Venezuela, en plena crisis, implementamos un sistema de 'delivery online' para vender café. Trabajamos también con aplicativos de Quick Commerce en El Salvador y Honduras, como respuesta a los problemas de seguridad". Gracias a estas experiencias, también comenzó a mirar a la República Dominicana desde una nueva perspectiva. "Fue muy 'cool', porque uno empieza ahí también a darse cuenta de que la República Dominicana está superbién", subraya con una sonrisa. Aunque reconoce que el país enfrenta sus propios desafíos, insiste en que no debe ser subestimado. "Cuando uno se cría como dominicano viaja mucho a los Estados Unidos y a Europa, y obviamente, si uno se compara con esos países, uno dice: 'yo vivo, no en el tercer mundo, en el quinto'. Pero cuando uno se compara con sus pares, y mira hacia Centroamérica, hacia países con un producto interno bruto parecido al nuestro, uno se detiene y dice: 'no, espérate… nosotros estamos en algo, aquí hay algo'", manifiesta.

Desde Panamá, Patty comenzó a tener un vínculo más estrecho con la vida en la República Dominicana, observando con atención cómo se desenvolvían las cosas en su país natal. Pero hubo algo que, en medio de esa distancia, le impactó profundamente y le llenó de orgullo: la manera en que el país gestionó la pandemia. "De verdad, fue uno de los mejores manejos que se tuvo", indica, reconociendo una eficiencia poco visible desde fuera. Fue entonces cuando tomó una de las decisiones más importantes de su vida, esta vez involucrando a la familia que había formado en Panamá. Sentía la necesidad de estar donde las cosas parecían avanzar, donde pudiera seguir creciendo profesionalmente y, al mismo tiempo, estar cerca de quienes amaba. Aunque contaba con una carrera corporativa sólida, asumió el enorme riesgo de renunciar a su puesto en Nestlé y regresar a casa. A partir de ese momento, su trayectoria tomó un giro inesperado. En plena pandemia, y embarazada, comenzó a ofrecer consultorías que pronto la conectaron con empresas en distintos continentes. "Vengo con consultoría y empiezo a conseguir clientes fuera. Me toca trabajar con una compañía de consumo masivo vegana, establecida en los Países Bajos, con presencia en Australia, Sudáfrica, Alemania, Inglaterra... Ahí empiezo a tener contacto con mercados que nunca había trabajado", apunta. Y, como suele ocurrir en los momentos de cambio, una llamada

inesperada volvió a marcar el rumbo: un empresario argentino la contactó para proponerle liderar la entrada de Google Advertising en la República Dominicana. "Sonó cien por cien a estafa de príncipe nigeriano", dice entre risas. Sin embargo, tras reunirse con quien hoy es su jefe, salió entusiasmada, recordando aquel intento fallido, años atrás, de trabajar en Google Estados Unidos.

Hoy, como vicepresidenta comercial CONO NORTE LATAM GROWTH GOOGLE REPRESENTATIVE, gestiona la estrategia para trece países de América Latina. Su rol trasciende lo comercial: no se trata solo de vender plataformas digitales, sino también de entender a fondo las necesidades de negocios que enfrentan una realidad cambiante y cada vez más compleja. Más adelante, su vida profesional se entrelaza con otra propuesta que, al principio, le pareció algo loca. Su hermano Gustavo, hombre inquieto y de visión empresarial, decidió abrir un estudio de pódcast junto a dos amigos: Javier y Ramón. Así nació 'Pesos Pesados', un espacio dedicado a poner en valor las historias de emprendedores. "El primer episodio quedó fatal", confiesa Patty. Se trataba de una conversación con Hugo, fundador de 'Hugo Pork', que no salió como esperaban. Pero lejos de rendirse, decidieron repetirlo. Fue entonces cuando Gustavo pensó en su hermana: "Tú tienes la cabeza bien amueblada y te gusta hablar", le dijo. Entre bromas familiares, Patty se sentó frente al micrófono, grabaron de nuevo el episodio, y aunque al principio dudaban en publicarlo, víctimas de un fuerte síndrome del impostor, finalmente lo hicieron. Un amigo, de esos cuya opinión pesa, la llamó apenas unas horas después: "Ahí hay algo". Y tenía razón. Lo que comenzó como una excusa para promocionar el estudio se transformó en una plataforma educativa. Un repositorio práctico y cercano que explicaba, sin adornos, cómo emprender en la República Dominicana: desde los primeros pasos para abrir una empresa hasta cómo formalizarse ante la DGII. Todo contado por quienes ya habían recorrido ese camino. En sus inicios, los invitados eran familiares, amigos, conocidos del entorno. Pero pronto el proyecto comenzó a tomar fuerza. Las puertas se abrían. Empezaron a llegar otros 'pesos pesados' de distintos sectores del país. La premisa seguía siendo clara: compartir trayectorias, desafíos, fracasos y aprendizajes de personas que han contribuido, y siguen contribuyendo, al desarrollo económico y social del país. Uno de esos momentos clave fue la entrevista con el reconocido empresario turístico Frank Rainieri. "Don Frank... no quiero ponerlo en ranquins, pero está entre los cinco o diez empresarios más notorios y poderosos de la República Dominicana. Nos recibió en su oficina, relajado. Y nosotros temblábamos, porque sabíamos que esa entrevista iba a marcar un antes y un después en términos de exposición", explica Patty. Ese episodio dio inicio a una nueva etapa para el pódcast, atrayendo a figuras de gran relevancia en el ecosistema emprendedor del país. 'Pesos Pesados' se convirtió, casi sin proponérselo, en una especie de crónica oral del emprendimiento dominicano contemporáneo. Un espacio que dignifica, visibiliza y humaniza al empresario en una región donde, muchas veces, lo empresarial ha sido visto con recelo o desconfianza. A lo largo de la conversación, Patty Yunén Latour vuelve una y otra vez al mismo eje: la coherencia. "Crecí con mucho valor al trabajo", dice, evocando a sus padres, ambos médicos, que llegaban a casa agotados pero íntegros, con la dignidad de quien ejerce una vocación. De ellos heredó la disciplina y también una convicción profunda por la justicia y la humildad. "Si había injusticia afuera eran muy vocales en decir que eso estaba mal", subraya. Desde niña se sabía parte de las conversaciones importantes: opinaba, preguntaba, acompañaba a sus padres en marchas y caravanas. Hoy, cuando habla de su presente, no lo hace con certezas rotundas, sino con la serenidad de quien ha pensado mucho. "La esencia de lo esencial es saber qué importa de verdad. No lo que uno quiere que le importe, sino lo que genuinamente le importa", concluye.

Para ella, la coherencia y la humildad son el motor que impulsa su trayectoria. Cree que entender lo que realmente importa es la clave para enfrentar el cambio con serenidad y propósito



COLGANTE PARA BOLSO 'TURTLE POUCH'

by

LOUIS VUITTON



Pequeña en tamaño, pero grande en encanto: la 'LV Turtle Pouch' es una pieza que combina diversión, funcionalidad y 'savoir-faire' artesanal. Creada en lona 'Monogram' revestida y piel en tonos vivos, esta adorable tortuga es mucho más que un simple adorno. Su caparazón esconde un compartimento práctico y discreto, ideal para guardar auriculares u otros pequeños objetos del día a día. Con un mosquetón plateado que permite sujetarla fácilmente a un bolso, esta creación de Louis Vuitton añade un toque de humor sofisticado a cualquier 'look'. Fabricada en Italia, con la atención al detalle que caracteriza a la 'maison', incorpora piezas metálicas en tono plateado y presenta el icónico motivo grabado con elegancia. Un homenaje a la creatividad y a la excelencia que convierten cada accesorio de la firma francesa en una extensión del estilo personal, incluso en los formatos más inesperados.

Texto por **DÉBORA RODRIGUES LOPES**

justogimeno_sastreria_zaragoza · justogimeno@yahoo.es · +34 665 957 183



"Not fashion,
just passion"

JUSTO GIMENO



Daniel Fernández

Texto por **KINO VERDÚ** • Fotografía por **EN SOCIEDAD**

Un comienzo que no suele fallar: ¿qué tienen en común el piloto de Fórmula 1 Charles Leclerc, la actriz Margot Robbie y el expresidente mexicano Enrique Peña Nieto? Respuesta: que han sido seducidos por el ilusionista de origen venezolano, alias 'el mago de las estrellas'. Lleva por todo el mundo una pléyade de trucos, falsas (o verdaderas) percepciones y un sinfín de artimañas con las que enmadeja la vista y la mente del personal.

"Soy hijo de Dios. Si hace un año me hubieras preguntado cómo me definiría en una sola frase te habría contestado mentalista, hombre de familia, escritor, amante de conocer a la gente y experimentar, pero ahora, y aunque suene muy cliché, te digo que hijo de Dios". Así de rotundo se presenta Daniel Fernández en la entrevista, para abrir boca. Uno de los magos y mentalistas más solicitados en combos privados, reuniones particulares de alto copete y en actuaciones en grandes espacios (teatros, etcétera) por todo el globo terráqueo, de tan solo treinta y un años, rememora sus comienzos: "Nunca he tenido una formación estructurada. Siempre me ha palpitado una obsesión con la magia y la psicología. A los diez años vi a un mago en la calle y me cambió la perspectiva del mundo. Sucedió en una calle en Londres y el artista tenía como cincuenta personas a su alrededor. Los gritos de la gente llamaron mi atención… Me separo de mi familia, me acerco y veo que hay un tipo haciendo cosas extrañas… cosas imposibles. Pero lo que más me atrajo fue su control absoluto sobre su audiencia, la gente de repente enmudecía, se palpaba un silencio total, y al próximo segundo entraba en 'shock'. Increíble. Qué emociones sentí. Le paré el 'show' y le dije, oye, me tienes que enseñar… el tipo casi que me mata. Al terminar me mostró un truco y lo que nació fue una obsesión total. Un año después me empezaron a contratar para actuar en fiestas y eventos. Tenía once años. La verdad es que me piqué por completo". Fue la particular, y estrambótica, caída del caballo (léase la vida de Saulo de Tarso, más conocido como San Pablo) del pequeño Daniel. Atisbó la luz en los hechizos y encantamientos. Daniel Fernández crece, descubre que la escuela como que no, "nunca me atrajo. El aspecto social se convirtió en mi formación porque ahí practicaba nuevos trucos, en las mesas en las que me sentaba se montaba un coliseo de personas… Se apuntó a la Academia de Artes Dramáticas de una forma accidental, de chiripa. El día de su cumpleaños se entera que tenían lugar las audiciones para ingresar, "fui y me inventé un monólogo y terminé siendo becado y entré en la facultad".

Una cuestión, mejor dicho, una duda que nos atrapa es Daniel Fernández ¿mago o mentalista? "Usando la expresión en inglés, el mago hace 'sleight of hand', el mentalista lleva a cabo el 'sleight of mind'. O sea, el mago hace magia con trucos de mano y aunque me fascina… ya no es lo que hago. El mentalista sustituye un mazo de cartas por técnicas psicológicas. Caminas por una línea de incertidumbre en la cual no sabes qué es verdad. Es muy divertido... le cambias a la gente sus perspectivas y paradigmas de lo que es real o de lo que es posible, de sus hábitos, porque no deja de ser una manera de despertar a las personas. Lo lindo es que todo el mundo tiene esa oportunidad de despertar su niño interior, no importa si eres el presidente de un país, un megaatleta, un actor reconocido, un político, da igual", comenta. Es que, nos surgen tantas preguntas para Daniel Fernández. ¿Poderes sobrenaturales? ¿Sobreactúa? "Empecé con esto hace veintiún años, desde que tenía diez, y llegas a un punto en el que dejas que la magia y, o, el mentalismo hablen por sí mismo. Te conviertes en una obra, en un lienzo en blanco para que la audiencia la pinte con sus especulaciones [los humanos somos crédulos por naturaleza] en vez de mostrar todos tus colores. La especulación es una de las potencias más fuertes de este planeta y como mentalista creo que es mucho más potente dejar que el público lo pinte él mismo en vez de darles todas las repuestas", subraya. Daniel nos desvela sus trucos: practicar y practicar, desembarazarse del miedo al fracaso para así aprender, y adquirir seguridad. "¿Sabes cuál es el enemigo de cualquier disciplina? El ego. De joven batallé mucho con eso, te frena y no te deja avanzar. Hay que olvidarse del yo, yo, yo, y enfocarse en los demás. Y el amor, para mí eso es lo esencial en la vida, punto final".

"¿Sabes cuál es el enemigo de cualquier disciplina? El ego. De joven batallé mucho con eso, te frena y no te deja avanzar. Hay que olvidarse del yo yo yo. Y el amor, para mí eso es lo esencial en la vida"







TALENTYA
Un mundo mejor es posible

TALENTYA 2025 volvió a Palma con más fuerza que nunca. Bajo el lema 'Despertar', esta edición reunió a grandes voces del pensamiento contemporáneo en Can Martí Feliu, en un evento único que fusiona inspiración, conocimiento y celebración.

Texto por **MICHAEL WALL**





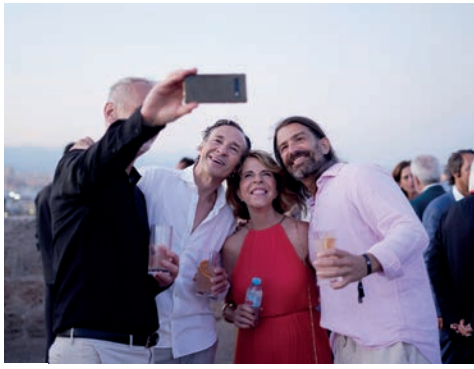
Una vez más, la isla se convirtió en punto de encuentro para mentes inquietas, comprometidas con un futuro más consciente. En su decimosexta edición, este evento reunió a referentes del pensamiento, la ciencia, la empresa, la cultura, la espiritualidad y la tecnología en un entorno cargado de historia y belleza, ideal para reflexionar y crear colectivamente. En formato íntimo y colaborativo, los participantes compartieron ideas, desafíos y visiones desde sus respectivos campos. Voces como las de Manuel Sans Segarra, Pablo d'Ors, Antonio Garrigues-Walker, Adriana Domínguez, Teresa Viejo, José Sánchez, Victoria Fonseca, Enric Benito, Pilar Muñoz Calero, David Vivancos, el Padre Ángel o Fernando Luis Gracia aportaron profundidad, humanidad y compromiso a una edición marcada por la necesidad de ir más allá de lo evidente. Promovido por la Fundación Fundestic, este foro se ha consolidado como un espacio imprescindible para quienes creen en el poder transformador del conocimiento compartido. Las sesiones abordaron asuntos clave para los próximos años: neurociencia, sostenibilidad, inteligencia artificial, astrofísica, medioambiente, ética e, incluso, el desarrollo interior como herramienta de impacto social. El verdadero valor del encuentro fue, sin embargo, el de reunir en un mismo lugar a personas dispuestas a cuestionarse, a compartir sin reservas y a tender puentes entre disciplinas, generaciones y maneras de ver el mundo. Pero no todo fue análisis y reflexión. La experiencia incluyó













Una comunidad de más de mil 'talenteros' ha participado ya en este espacio de conexión y propósito





una excelente programación cultural con música, gastronomía y recorridos patrimoniales que potenciaron los momentos de conexión entre asistentes. Uno de los actos centrales fue la emotiva gala de los Premios Talentya, celebrada en el Castillo San Carlos, donde se reconoció a quienes han hecho de su forma de estar en el mundo un legado ejemplar. En esta tercera edición, los premios rindieron homenaje a Javier de Castro por su entrega vital; a Luis de la Fuente, símbolo de una pasión que contagia; a Víctor Manuel, por su incansable labor creativa; a Cruz Sánchez de Lara, por su generosidad en el compartir; a Javier Benavente, ejemplo de superación constante; a Manuel Sans Segarra, cuya trayectoria inspira desde lo esencial; y a Sonia Díez, defensora del valor de la familia como núcleo transformador. Cada reconocimiento honra trayectorias que inspiran, suman y demuestran que es posible habitar











Juanjo Fraile y Belén Blanco son los fundadores de Talentya. Dos empresarios del ámbito de la comunicación estratégica que idearon este encuentro hace dieciocho años con el fin de compartir, crecer y sumar talento











el presente con autenticidad, creatividad y propósito. Este encuentro exclusivo, privado y sin ánimo de lucro cuenta con el apoyo de entidades colaboradoras como Renault, Vicky Foods, El Pulpo, Vivlium, Mahou, Bodegas Fundador, Alsa, Calidad Pascual, Vivofácil, Cepa 21, Instituto de Desarrollo Interior, Castillo San Carlos, Bezoya, Dulcesol, San Miguel, Dalmore, Aico, Aliplús, Falcao Uno, Los Danzantes y Coca-Cola, que impulsan su desarrollo a través de este modelo colaborativo. Para quienes lo han vivido, ha sido mucho más que un encuentro. Ha sido un viaje interior y colectivo, una pausa para recordar lo esencial y abrirse a nuevas formas de mirar, sentir y actuar. Porque solo desde la conciencia plena de lo que somos y compartimos, podremos imaginar –y construir– lo que viene. Y ese despertar, personal y colectivo es el verdadero legado de esta edición, que ya late en todos los que formaron parte de ella. Os animamos a sumergiros en la mágia de este encuentro en **www.talentya.com**

Can Martí Feliu es la sede oficial de Talentya, un espacio singular con ochocientos años de historia, declarado en 1997 Bien de Interés Cultural con categoría de monumento



ANA MAGALHÃES

Texto por **ANABEL MOUTINHO**

No cabe en etiquetas. Es travesía, artesanía, estética y gesto. Un alma nómada que transforma sentidos en oficio y detalle en lenguaje. Entre Angola, Portugal y Brasil construyó una trayectoria tan singular como coherente, marcada por la escucha, la belleza intencional y la búsqueda de una verdad que emociona. Su historia no trata sobre lo que se hace, sino sobre cómo se siente lo que se hace. Ella sabe que el tiempo es materia prima creativa. Lleva consigo pedazos de todo lo que ha vivido y experimentado.



EN la era de la velocidad y la sobrecarga sensorial, Ana Magalhães eligió caminar al ritmo de la delicadeza, con la sensibilidad de quien entiende que la presencia es un acto de creación. En un mundo que grita imágenes, ella cultiva la escucha. Nacida en Angola, criada entre pérdidas y reinvenciones tras la guerra, Ana lleva en la piel y en el alma una ancestralidad hecha de tierra roja, fuerza femenina y raíces profundas. "La persona que soy hoy, mi estética y todo lo que hago lleva pedacitos de todo lo que he vivido y experimentado", explica. Su trayectoria profesional no sigue una línea recta, y es precisamente eso lo que la hace tan auténtica. Graduada en Recursos Humanos y Psicología del Trabajo, inició su carrera en grandes corporaciones. Pero siempre escuchó una llamada más íntima: un impulso creativo que desde la infancia se expresaba en bordados, crochet, envoltorios y pinturas. Esa llamada fue creciendo. Y tomó forma. Así nació 'Lua de luz', luego 'Love Store', un espacio pionero, incluso antes de que el concepto de 'lifestyle store' se popularizara. Allí, Ana reunió todo lo que amaba: cocinar, decorar, crear atmósferas, recibir personas y cuidar los detalles. Era un café, una galería, una tienda y un taller de afectos. Un espacio donde, como dijo un cliente, "solo entraba quien tenía amor para dar y recibir". 'Love Store' fue más que un negocio. Fue un manifiesto sensorial. Un menú con sabores del mundo, ingredientes orgánicos, mercería centenaria, exposiciones, encuentros y memorias. Un lugar donde todo estaba pensado

con intención. Ana no vendía productos. Ofrecía experiencias. Y esas experiencias dejaban huellas. En quienes pasaban por allí. Y en ella. Después llegó Brasil. Y con él, una nueva inmersión creativa. "Fue extremadamente importante. Primero porque cualquier cambio en la vida enseña mucho. Y también porque encontré una cultura y una forma de vivir con la que tengo muchas afinidades. Y que me dio la oportunidad de hacer trabajos y vivir experiencias únicas, fantásticas", subraya. Ana encontró en el país tropical una vibración colorida. Trabajó con moda, fotografía, eventos, gastronomía y producción. Viajó, observó y absorbió. A su regreso a Portugal, con un repertorio aún más diverso, profundizó su mirada con cursos de 'styling' y producción de moda. En un periodo sabático se sumergió aún más en la fotografía y la psicología positiva.

Antes de toda esa inmersión, aún hubo espacio para el voluntariado. Ana es cofundadora de la asociación sin fines de lucro Corações Com Coroa desde 2012. El objetivo es promover una cultura de solidaridad, igualdad de género e inclusión socioafectiva de personas en situación de vulnerabilidad, riesgo o pobreza. Hoy, toda esa trayectoria desemboca en AMA, Ana Magalhães Atelier. Más que una consultoría, AMA es una extensión de su visión del mundo. Un espacio donde la estética se encuentra con el significado. Marcas, servicios y productos ganan alma a través del afecto, la escucha y el diseño sensible. Ana guía empresas en transición, proyectos autorales, fundadores en busca de identidad, espacios que quieren, más que apariencia, presencia. AMA ofrece curaduría de experiencias, dirección de estilo, talleres, mentorías y proyectos hechos a medida. Todo comienza con la escucha. Y con la interpretación cuidadosa de contextos, tendencias, códigos culturales y emociones no expresadas. Ana no solo crea, ella traduce sentimientos en lenguaje estético. Cada elemento está pensado para tocar. Para tener sentido. Para perdurar. Sus proyectos activan los cinco sentidos con ligereza y rigor. Un aroma que evoca memorias, una paleta que habla de identidad, una banda sonora que envuelve. Para Ana, nada es aleatorio. Cada elección conlleva intención. Y los detalles, aquellos que el mercado muchas veces ignora, se convierten en protagonistas de la narrativa. Como ella misma dice: "Un detalle lo cambia todo".

Ana cree que Portugal y España tienen el potencial para ser referentes del lujo con alma. Ve en Brasil una fuente creativa de alegría y color. Y cree en el poder de esas fusiones: marcas con identidad eurolatinoamericana, fragancias con ingredientes amazónicos y 'savoir-faire' francés, joyas con piedras brasileñas y diseño europeo. Proyectos con origen, afecto y verdad. "Esa diferencia entre la tradición europea y el calor latinoamericano es muy interesante, incluso divertida la forma en que ambos se comportan en ciertos espacios. Si pensamos en un lujo contemporáneo, ambos países tienen tradiciones artesanales muy fuertes, como en la cerámica, la joyería, el tejido, la madera, que se adaptan maravillosamente. Por lo tanto, la estética de lo hecho a mano, lo único y lo auténtico está presente en ambos mercados", subraya. Para ella, la sofisticación del futuro está en crear experiencias que emocionen. Construcciones estéticas que acojan y traduzcan valores intangibles en vivencias reales. "Tanto en Brasil como en Portugal y en el mundo crece el interés por experiencias de lujo, y no solo por productos. Hablamos de viajes sensoriales, inmersiones culturales y experiencias gastronómicas raras", indica. Ya con la mirada puesta en el mercado estadounidense, Ana ve que Europa tiene mucho que ofrecer: "En un mundo cada vez más saturado de estímulos muy rápidos, el sur de Europa ofrece al mercado americano algo que no puede fabricarse internamente. Tiempo, profundidad, tradición y belleza vivida", apunta. Ana Magalhães es una coleccionista de memorias. Una alquimista de la belleza emocional. Y, sobre todo, una mujer que eligió hacer del sentir su lenguaje más potente. Mientras el mundo corre, ella se detiene. Y nos invita a hacer lo mismo: respirar, contemplar y sentir. Porque, al final, lo esencial para Ana es la suma de simplicidad, profundidad y verdad. "La verdad sostiene una vida con coherencia y da sentido a las elecciones", concluye.



Para esta joven emprendedora, la sofisticación del futuro está en crear experiencias que emocionen. Construcciones estéticas que acojan y traduzcan valores intangibles en vivencias reales

AMA es una consultoría que cura, siente y transforma. Marcas, espacios y productos adquieren alma cuando son atravesados por su sensibilidad. Los detalles se convierten en poesía sensorial



Vera Cíntia Álvarez

Texto por **ANABEL MOUTINHO** • Fotografía por **FERNANDA PADILLA**

Entre acuarelas, memorandos y desplazamientos por el mundo, la CÓNSUL GENERAL DE BRASIL EN MARSELLA ha construido una carrera que entrelaza arte, política y espiritualidad. Diplomática desde hace más de cuarenta años y artista plástica con la perspectiva de realizar una exposición en la Casa de América (Madrid) en un futuro próximo, transforma su experiencia internacional en rituales de creación y escucha. En cada pintura, una historia humana. En cada decisión diplomática, una atención a lo invisible. Una mujer que pinta el mundo que desea ver.

Ya sea en la pintura o en la diplomacia, Vera Cíntia Álvarez no renuncia a los gestos silenciosos: rituales. Son procesos que preceden a cualquier pincelada o documento diplomático firmado. Antes de actuar, prepara el terreno. En la embajada o en el taller, la cónsul vive bajo un mismo principio: todo lo que se crea o representa debe nacer de un estado de alineación interior, espiritual, social e histórico. "Tengo que estar lavada, limpia, vestida para pintar. Es un ritual. No puede haber metal cerca, ni ruido. Es una preparación para algo más grande que yo". Diplomática de carrera desde hace más de cuatro décadas y artista plástica autodidacta, Vera Cíntia une en su trabajo dos fuerzas complementarias: el poder de la escucha diplomática y la potencia creativa del arte. Ha representado a Brasil en países como la República Popular China, Italia, República de Irlanda, Indonesia, Japón, Guatemala (como embajadora plenipotenciaria), España y Francia, como cónsul general. También ha expuesto su arte alrededor del mundo, creando puentes entre culturas, contextos e historias. En cada país la diplomática estudió, aprendió y pintó. "Cada cultura es una llave. Y la pintura me ayuda a abrirlas", apunta. Ahora deja la cultura hispánica para asumir un nuevo reto en Francia. "Quiero seguir pintando a la humanidad. Personaje por personaje. Y Marsella será otro de esos portales", indica.

Vera Cíntia no separa arte y política. Al contrario: entiende que su pintura conlleva un deber social y geopolítico. "Mi arte está hecha para el mundo, para el futuro. No pinto para vender, pinto para contar historias humanas que merecen ser contadas", explica. Por eso, sus cuadros dialogan con la trayectoria de los pueblos, con vidas marcadas por guerras, migraciones y resistencias. Cada exposición es un ensayo visual sobre el alma humana y su inserción en el tiempo. Historia individual y colec-







tiva. La espiritualidad tiene un papel central en este proceso. Tras un episodio traumático en su casa de playa en Santa Catarina, donde un intruso destruyó parte de sus obras, quedó bloqueada durante años en el taller que cada verano abría durante sus vacaciones. Fue un libro el que la reconectó con su propósito: 'El camino del artista', de Julia Cameron. "Allí entendí que lo que hacía instintivamente –rezar antes de pintar, pedir ayuda a la espiritualidad– era, en realidad, el secreto de muchos artistas. El arte exige pureza de intención, exige preparación", subraya. Esa dimensión interior, sin embargo, nunca ha estado desligada de la realidad concreta. Vera Cíntia participó en movimientos estudiantiles contra la dictadura militar mientras estudiaba Filosofía en la Universidad Pública de São Paulo (USP). Fue en ese periodo cuando maduró su vocación por el Itamaraty, una profesión que también heredó en espíritu de su padre, Fernando Rodríguez Álvarez, un abogado que soñaba con ser diplomático pero vio su carrera truncada por su madre. "Mi padre me enseñó el valor del conocimiento, del estudio constante. Decía que la vida sin estudio no tiene sentido. Y me empujó, con amor, hacia el camino de la diplomacia", resalta. De su madre, la musicoterapeuta Ingeborg Balzer Kaebisch –una mujer adelantada a su tiempo–, heredó la autoconfianza:

"Cuando llegué a España entendí que España estaba dentro de mí. Y Brasil también está dentro de España. Son culturas profundamente entrelazadas"

"Ella me decía que yo podía hacer cualquier cosa. Y eso lo moldeó todo. Porque, tanto en el arte como en la diplomacia, necesitas creer que es posible. Y yo creo". Esa creencia atraviesa generaciones. La familia cuenta con otros artistas, como su sobrino Thales, conocido como Pomb, un artista 'pop' que vive entre Brasilia y São Paulo. Pero en Vera Cíntia, el impulso creativo es visceral: "No puedo dejar de pintar todos los días. Si no pinto, me siento infeliz. Mi pintura nace de un impulso interior muy poderoso". En 1989, en la República Popular China, justo después de la masacre de la plaza de Tiananmén, comenzó a pintar en casa, sola, sin formación académica, pero con ojos sedientos de sentido. "La pintura surgió como una respuesta al dolor y a la perplejidad frente a los problemas contemporáneos. Y desde entonces no paré", comenta. Hoy, sus obras retratan lo humano dentro de la historia y lo histórico dentro de lo humano. Cada país por el que ha pasado ha alimentado ese repertorio. En España reconectó con una memoria cultural infantil. "Sabía cantar todos los pasodobles porque mi padre los escuchaba cuando yo era niña. Cuando llegué a España entendí que España estaba dentro de mí tanto como Brasil. Descubrí que Brasil también está dentro de España, y viceversa. Son culturas profundamente entrelazadas", asegura. Esa mezcla de pertenencias forma parte de su proyecto actual: pintar el mundo, personaje por personaje. Hasta fin de año se trasladará a Marsella, en el corazón del Mediterráneo, para asumir su nuevo cargo consular. Pero también para pintar: "Cada lugar me marca. Y Marsella, con su diversidad y su historia, es el próximo escenario que quiero comprender con los ojos y con el pincel". Entre sus planes diplomáticos figura la creación de un proyecto transcontinental que conecte el Mediterráneo con las Américas a través del arte, y también de la diplomacia. "Creo que estamos a punto de vivir un nuevo capítulo histórico; el mundo está en transición, y quiero contribuir a eso con mi visión, con mi pintura y con mi trabajo consular", relata.



Vera Cíntia Álvarez y Philippe Guillaumet

"Tienes que rezar para pintar. Si no, solo repites lo que ya existe. Crear exige entrar en otro estado, más espiritual que técnico"



En su camino hasta aquí, Vera Cíntia también ha visto abrirse puertas para el reconocimiento de su obra. A partir de la invitación para participar en FAIM, la Feria Independiente de Arte de Madrid de 2025, surgieron nuevas oportunidades. Sus cinco cuadros expuestos, con historias narradas en etiquetas al lado, llamaron la atención del público, de críticos, coleccionistas y curadores. Como resultado es candidata a una exposición en 2027 en la icónica Casa de América, en Madrid, un centro de diálogo y difusión cultural de los lazos entre España y América Latina. Espera exponer allí la serie de cuadros 'Guatemaya Sublime', que pintó durante sus cuatro años como embajadora en Ciudad de Guatemala. El lugar ideal, dice ella, con entusiasmo. La pintura es para ella una forma de hablar de lo esencial, y lo esencial, dice, es el amor. "Amor expresado en el arte, en las relaciones humanas, en la política. Eso es lo que nos mueve", manifiesta. Esta ética amorosa atraviesa todas sus prácticas, incluido el modo en que ve el trabajo diario. Cita la película 'Días perfectos', de Wim Wenders, como retrato ideal de lo que entiende por entrega: un limpiador de baños en Tokio que transforma su rutina en un acto de honor. "Ese es mi ideal. Una entrega pura, con atención a cada gesto, como un monje en oración. Así es como pinto, así es como escribo cada memorando diplomático. Porque creo que todo trabajo, si se hace con sentido, es una forma de arte", comenta. Y así continúa: entre el mundo interior y el exterior, entre lo que cuenta la historia oficial y lo que revelan los ojos de cada individuo. Vera Cíntia Álvarez es un puente entre generaciones, continentes y lenguajes. Y es en ese espacio intermedio donde su arte y su diplomacia se vuelven inseparables. Al final resume: "Solo con amor se construye algo que perdure." Diplomacia con alma y pincel.





Sara Puig

Texto por **ALICIA SENABRE** • Fotografía por **ANTÓN GOIRI**

En junio de 2025, la FUNDACIÓ JOAN MIRÓ celebró cinco décadas de existencia. Cincuenta años de historia cultural que han convertido esta institución, fundada por Joan Miró en 1975, en uno de los pilares fundamentales del arte contemporáneo europeo. La figura de su presidenta ha sido determinante para consolidar la proyección de la organización. Ha reforzado su perfil internacional, ampliando alianzas estratégicas y programas que vinculan el arte con la sociedad actual.

Desde su concepción, la Fundació Joan Miró ha sido mucho más que un museo: es un lugar donde la obra de Miró dialoga con las corrientes contemporáneas y el arte se ofrece como herramienta de transformación social. Hoy, bajo el impulso de Sara Puig, presidenta de la institución, el proyecto original celebra un momento clave: la conmemoración de su quincuagésimo aniversario, que se despliega a lo largo de un año con una programación excepcional que revaloriza el pasado con mirada de futuro. La propia institución fue creada por iniciativa del artista con un propósito claro: establecer en Barcelona un centro vivo de arte contemporáneo basado en la democratización del arte. El fondo fundacional fue constituido principalmente por su colección privada, lo cual le confiere un carácter único entre las instituciones dedicadas a un solo artista. A lo largo de estas cinco décadas, esta vocación ha cristalizado en un espacio dinámico donde la obra del creador catalán coexiste con propuestas experimentales de artistas de los siglos XX y XXI. La colección y los fondos documentales se han ido enriqueciendo con aportaciones de estudios, donaciones y adquisiciones que garantizan una perspectiva crítica y plural. La designación de Sara como presidenta de la Fundació Joan Miró ha significado una inflexión estratégica. Con formación en Historia del Arte por la Universitat de Barcelona y un máster en Administración de Museos en Nueva York, esta mujer representa una generación de gestoras culturales con visión global, comprometida con el arte

como bien público y la cultura como motor de cambio. “Me gusta ayudar”, apunta. En esa frase breve se condensa una vocación de servicio, una voluntad humilde y una conexión emocional con los valores que ya encarnaba Joan Miró: humildad, generosidad y una mirada limpia hacia el mundo. Desde la infancia, el arte fue para Sara una brújula silenciosa. Su padre la condujo por las salas de exposiciones los fines de semana, cultivando en ella una mirada curiosa. Un tío pintor, coleccionista y autodidacta fue quien le mostró el arte internacional desde la emulación creativa, pintando una fontana en un lienzo azul. Así fue como aprendió que el arte no está solo en los museos, sino también en los gestos íntimos, en la pasión compartida, en el juego libre de la creación. Su paso por entidades como el MoMA de Nueva York, el MACBA o la Fundación Francisco Godia, así como su participación en proyectos internacionales como ‘The Feuerle Collection’ en Berlín, le han proporcionado un bagaje diverso, cosmopolita y pragmático.

Durante su presidencia, la fundación ha reforzado su estructura de alianzas con patrocinadores privados y entidades filantrópicas, ampliando la proyección internacional sin perder el vínculo con el tejido cultural local. Rosa Maria Malet, figura histórica de la institución y primera conservadora de la obra de Miró, la invitó a entrar en el patronato. Y más tarde fue el propio presidente quien la propuso para presidirla. Desde entonces, Sara ha defendido con claridad una idea fundamental: la continuidad del legado de Miró exige una gestión contemporánea, rigurosa y abierta a los desafíos del siglo XXI. Esa filosofía se plasma en la programación del quincuagésimo aniversario. El lema escogido para celebrarlo no es meramente conmemorativo: ‘50 años para la gente del mañana’ expresa una voluntad activa de proyectar el legado de la Fundació Joan Miró hacia el futuro. La institución no mira atrás con nostalgia, sino hacia adelante con responsabilidad. El 15 de junio se inició un año entero lleno de

La esencia de Sara se erige sobre una educación marcada por la sensibilidad artística, la humildad y el deseo constante de aprender, escuchar y compartir la cultura y el arte con propósito



actividades destinadas a poner en valor la trayectoria institucional y a proyectar sus objetivos y propósitos hacia el futuro. Entre las propuestas destacadas figura una gran exposición retrospectiva que revisa medio siglo de actividad artística, documental y educativa, incorporando voces contemporáneas que reinterpretan la herencia mironiana desde nuevas perspectivas. Comisarios y artistas vinculados a la entidad aportan una mirada transversal y actualizada. Otro hito será la exposición dedicada a la relación entre Joan Miró y los Estados Unidos, donde se pone de relieve la influencia mutua entre el artista y figuras clave del expresionismo abstracto, así como su impacto en la escena internacional. Esta muestra viajará posteriormente a la Phillips Collection de Washington, reforzando la proyección exterior de la institución. Además, se celebrará una nueva edición del Premio Joan Miró, con el patrocinio de la Stavros Niarchos Foundation y Cupra, donde la premiada ha sido Kapwani Kiwanga. Este galardón, instaurado en 2007, reconoce a artistas que, en cualquier etapa de su carrera, encarnan el espíritu de investigación, compromiso y libertad que caracterizó a Miró. El premio, dotado con cincuenta mil euros y una exposición individual, es hoy uno de los más prestigiosos de su categoría en el ámbito internacional. Uno de los retos clave en la gestión contemporánea de las instituciones culturales es garantizar su sostenibilidad sin comprometer su misión pública. La Fundació Joan Miró, como entidad privada con vocación de servicio público, ha consolidado un modelo mixto de financiación que combina apoyo institucional, patrocinio empresarial, mecenazgo particular y autofinanciación mediante actividades propias. Durante la presidencia de Sara Puig, este modelo ha sido reforzado mediante una política activa de alianzas estratégicas, en línea con las mejores prácticas del sector museístico europeo. La fundación ha diseñado un programa de apoyo que ofrece diferentes niveles de vinculación, adaptados a particulares, fundaciones familiares y empresas. Este enfoque flexible permite establecer relaciones duraderas basadas en la transparencia, la confianza y el beneficio mutuo.

La Fundació Joan Miró nació en 1975 con un propósito que hoy continúa vigente y ampliado: ofrecer un espacio de encuentro entre la obra de Joan Miró y el arte contemporáneo internacional. Desde entonces ha sabido construir una identidad propia, combinando arraigo territorial con proyección internacional. En este lapso de tiempo, la fundación ha establecido colaboraciones con algunos de los principales centros de arte del mundo, como el MoMA, la Tate Modern, el Centre Pompidou, el Museo Reina Sofía, la Phillips Collection o el Guggenheim Bilbao, generando redes de intercambio que sitúan a la institución en una posición central dentro del sistema del arte contemporáneo. El impulso internacional se ha intensificado en los últimos años. Su dilatada trayectoria le ha permitido ser una presidenta con mirada europea y sensibilidad local que sabe conectar contextos culturales diversos, integrar tradición e innovación y situar a la Fundació Joan Miró en un diálogo permanente entre lo global y lo cercano. En paralelo, la fundación mantiene un firme compromiso con su entorno inmediato: su arraigo en Barcelona y en Cataluña es firme y profundo. A través de una programación cultural, que dialoga con las realidades sociales de la ciudad y sostiene iniciativas comunitarias, se ha consolidado como uno de los pilares del sistema cultural de la Ciudad Condal. Este año, con la celebración del quincuagésimo aniversario, la labor de la Fundació Joan Miró adquiere una relevancia renovada y profundamente simbólica. Cada una de sus líneas de trabajo –la difusión del legado de Miró, el apoyo a la creación contemporánea, la mediación cultural y la investigación artística– se ve iluminada por la perspectiva del tiempo y reafirmada en su propósito original. Y en este aniversario tan emblemático, la figura de Sara Puig se alza como un nuevo símbolo de continuidad, de compromiso y de amor por el arte. Y así, cincuenta años después, la fundación no solo celebra lo que ha sido, sino que reafirma, con fuerza poética y convicción ética, que el arte seguirá siendo semilla, refugio y horizonte para la gente del mañana. Y es que hablar de la Fundació Joan Miró es hablar también de un modo de entender el arte, la sociedad y la cultura.

Joan Miró no solo fue un creador plástico excepcional, sino también un humanista comprometido. Su pensamiento, marcado por el espíritu libertario, la poesía y la introspección, impregna toda la estructura conceptual de la fundación, que se erige no solo como custodio de su obra, sino como heredera de sus ideales. Su legado excede la dimensión artística. Fue un firme defensor de la humildad, la solidaridad y la hospitalidad. Lo demuestran sus donaciones a la ciudad de Barcelona: el mural del aeropuerto como gesto de bienvenida aérea, el mosaico de las Ramblas como saludo marítimo o la escultura en

A medio siglo de su apertura, la fundación no solo conserva, difunde y estudia la obra del artista catalán más internacional, sino que también se ha consolidado como espacio creativo y catalizador

• • •

Joan Miró no solo fue un creador plástico excepcional, sino también un humanista comprometido. Su pensamiento, marcado por el espíritu libertario, la poesía y la introspección, impregna toda la estructura conceptual de la fundación



la plaza de España como abrazo terrestre. Obras pensadas no para su autorrealización, sino para integrarse en la vida cotidiana de la ciudad y democratizar el acceso al arte. Sara, a su manera, continúa esa tradición de generosidad. Porque entiende el arte como una herramienta de transformación social, como una energía que se multiplica cuando se comparte: es el compromiso de alimentar el talento emergente y de garantizar que la inspiración no se pierda en el ruido del olvido. Gracias a este impulso constante se crea un ciclo virtuoso en el que los sueños encuentran sustento, los proyectos cobran vida y el arte sigue floreciendo en manos de nuevas generaciones. Gracias a esta convicción, la fundación ha generado un ecosistema de creación sostenible, donde los proyectos se materializan y la inspiración se transmite como una energía viva entre generaciones. En este modelo, la figura de Joan Miró, como artista y filántropo, se proyecta con fuerza: su legado no se limita a la obra expuesta, sino que reside en el gesto generoso de abrir caminos a los demás. Esta ética del compartir ha sido recogida y prolongada por Sara, que refuerza la dimensión social y educativa del arte como herramienta de construcción comunitaria. Este espíritu fundacional ha generado una cadena de transmisión y compromiso, en la que el artista consagrado inspira al emergente, y este, a su vez, se convierte en nuevo referente. La Fundació Joan Miró se alza como un puente entre tiempos, donde cada generación recoge la antorcha del arte no para custodiarla en silencio, sino para avivarla con nuevas preguntas, nuevas formas, nuevas voces.

La labor de mecenazgo que impulsa la fundación no es solo un acto de apoyo económico, institucional o logístico; es una declaración trascendental de fe en el arte como fuerza transformadora

• • •

Sara encarna una combinación poco común de discreción, inteligencia, sensibilidad y compromiso humano, cualidades con las que envuelve cada apunte que propone al frente de la fundación



RIALTO
LIVING

Your lifestyle store in Palma

C/ SANT FELIU 3, PALMA DE MALLORCA, TEL 971 71 33 31. WWW.RIALTOLIVING.COM
VEN A VISITARNOS, TENEMOS ABIERTO DE LUNES A SÁBADO 11.00 – 20.00

THE BUGATTI OF HYDRA

Texto por **MAIKEL TAPIA** • Fotografía por **ANTONIO GIRBÉS**

ANTONIO GIRBÉS, fotógrafo con alma de narrador, entrega en su último libro una serie de imágenes donde la contemplación se convierte en experiencia. La belleza, la memoria y el paso del tiempo dialogan en cada encuadre. En la isla de Hydra, una buganvilla monumental descansa sobre la cal de una casa blanca como un enigma detenido. La fotografía transmite sensaciones vividas. Aquí la mirada transforma. Aquí el instante se vuelve legado.





La buganvilla, cultivada con devoción, revela una forma de estar en el mundo, donde cada cuidado deja huella y la belleza nace del vínculo paciente con la materia viva

Una senda empinada atraviesa Hydra. De sus muros brotan sombras, raíces, gestos. En esa topografía donde lo humano se mezcla con lo mineral, la cámara de Antonio Girbés ha encontrado un interlocutor inesperado: una buganvilla cuya biografía se entreteje con la de la isla, con la del tiempo, con la suya propia. El libro que ahora publica no es un catálogo botánico ni un mero ejercicio estético, es el retrato de una permanencia improbable. La floración, exuberante, parece un acto de resistencia. Bajo la superficie se adivina una arquitectura silenciosa, cultivada con paciencia y obsesión. Hay algo litúrgico en el modo en que Antonio acompaña este crecimiento vertical: observa, limpia, poda, pule. No hay fotografía sin presencia. No hay belleza sin dedicación. Los cuidados se convierten en método, en ética. El fotógrafo asume el papel de jardinero, de restaurador, de testigo. La buganvilla, sometida a la crudeza del viento, al salitre, a la indiferencia de las estaciones, sobrevive gracias a la exactitud de estos gestos. Cada hoja caída, cada rama desgajada, forma parte de un lenguaje íntimo que el campo visual traduce. Pero el verdadero hallazgo no está en la forma, sino en la materia emocional que la





Durante siglos, Hydra ha sido refugio de artistas, escritores y visionarios. Su aislamiento forzoso por la ausencia de vehículos la convierte en un escenario que impone un ritmo distinto. Allí, cada gesto se amplifica, cada color resuena con intensidad. El trabajo de Antonio Girbés dialoga con ese tempo antiguo, donde la espera no es pérdida, sino forma esencial de conocimiento.

sostiene. Las ramas retorcidas evocan criaturas mitológicas, columnas gastadas, cuerpos en fuga. Hay violencia en esa belleza, pero también rendición. La luz y la sombra dibujan fragmentos de algo que pudo ser humano. Un esqueleto vegetal convertido en escultura viviente.

El libro, concebido como una narración sin palabras, despliega secuencias en las que el ojo se demora. No hay jerarquía entre lo monumental y lo mínimo. Una hoja sobre una piedra blanca, el fragmento de un tallo, una grieta… todo habla. Todo recuerda. Incluso lo que no se dice. A medida que pasan las páginas se intuye que la buganvilla es menos un objeto que un espejo. Proyecta un modo de estar en el mundo. Un estar atento. Un demorarse. La fotografía no fija, sino que prolonga. Alarga lo efímero. Rescata del desgaste cotidiano una forma de plenitud. Antonio se inserta en una tradición mediterránea donde la contemplación y la ruina no se excluyen. Su mirada restituye lo sagrado de lo frágil. En cada composición se adivina una tensión entre lo que permanece y lo que se extingue. La buganvilla florece y envejece. El Mediterráneo, con su luz absoluta, no oculta nada. Cada grieta es memoria. Cada hoja, una confesión. Este libro no propone respuestas. Tampoco se adhiere a ninguna nostalgia. Es una invitación a mirar sin prisa, a percibir lo que vibra por debajo de las formas. Algo se revela en el silencio: una promesa de permanencia, apenas sostenida por la delicadeza.

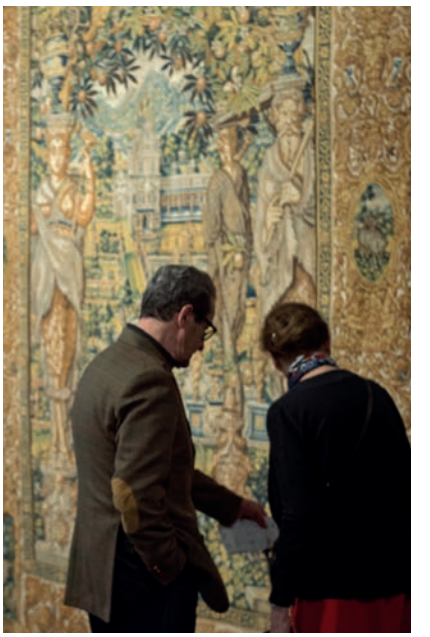
















MAESTROS TEJEDORES Y CONSERVADORES

Texto por **MIGUEL BERTOJO**

Más tarde o más temprano, los tapices de valor de todo el mundo recalan en De Wit, la última de las reales manufacturas belgas. Fundada en 1889, en los últimos treinta años la actividad de tejeduría ha cedido el paso a la reparación, conservación, restauración –con distintas metodologías– y limpieza de ejemplares históricos.

Entre los siglos XIV y XVIII, los tapices flamencos de los Países Bajos del Sur, la actual Bélgica: Bruselas, Tournai, Amberes, Oudenaarde o Brujas; o Lille, en el norte de Francia, fueron la expresión más sublime de arte para los poderosos europeos: desde Rusia hasta España. Sus talleres tejieron decenas de miles... Un maestro tejedor producía un metro cuadrado de tapiz en seis semanas. Muchos siguen hoy en palacios, museos o instituciones. Era tal su prestigio que figuraban en primer lugar en los inventarios patrimoniales de reyes y nobles, testimonio de su riqueza, poder o conocimiento. Carlos I de España viajaba con noventa y seis tapices flamencos para decorar los palacios en los que pernoctaba, series que ilustraban hitos históricos, escenas mitológicas, biografías... Tal saber se extendió años después por Europa con iniciativas como la Manufacture Royale des Gobelins parisina, la madrileña Real Fábrica de Santa Bárbara… La Revolución francesa, y la posterior invasión de Bélgica, supusieron tanto el fin del estilo de vida aristocrático como de los atelieres e, incluso, del oficio. No obstante, los franceses mantuvieron la tradición y el saber en su país. De hecho, dos galos, los hermanos Alexandre y Charles-Henri Braquenié, los reintrodujeron en Bélgica en 1860 tras abrir su manufactura en Mechelen. Theophiel De Wit (1863-1941), fundador de la saga, se inició allí como aprendiz. Su primer éxito al frente de su propio atelier fue complacer los gustos locales por las reproducciones y variaciones de clásicos, en particular del gótico tardío. Ya con su hijo Gaspard (1892-1971) al frente triplicó su plantilla y el número de telares activos. En los años veinte del siglo pasado, los franceses ya tejían con cartones de artistas de la época, pero De Wit, más conservador, siguió fiel a la estética prerrenacentista. En los sesenta, en cambio, el







De Wit asea al año más de ciento cincuenta tapices y textiles antiguos, tan delicados como exquisitos, de museos de casi todo el mundo

tapiz contemporáneo suponía el grueso de su catálogo… Gaspard formó a su nieto Yvan Maes (1950), historiador del arte y presidente de De Wit desde 1980, como maestro tejedor y restaurador. Ante el incremento de los costes de producción y la escasa demanda barruntó su conversión en un centro de ornato y restauración de tapices antiguos. Desde 1991, su método de limpieza patentado es referencial por su eficacia y por minimizar el riesgo de deformación o rotura por acciones mecánicas impropias. Su hijo Pierre (1980), actual director y quinta generación de la saga, lidera un equipo de más de veinticinco profesionales: tejedores expertos en bajo lizo, historiadores del arte, restauradores... En 1986, De Wit se mudó a una abadía-bastión en Tongerlo, erigida en el siglo XV por la orden norbertina. Cuartel durante la Revolución francesa, fue museo religioso y así lo evidencian las losas sepulcrales de su jardín. En cualquier caso, su reputación en cuanto a servicios: análisis histórico e iconográfico, tasación, mantenimiento, montaje/desmontaje o almacén; al uso de técnicas reversibles de conservación, consolidación, integración, revestimiento o restauración; o al desarrollo de tecnologías de mejora estética es del todo inapelable. Además, organiza exposiciones multitudinarias o participa en ferias de prestigio internacional como BRAFA (Bruselas).

DOUCAL'S

Italy 1973

Made with Kindness.



MANOS SEGURAS DEL VALOR DEL TIEMPO Y CORAZONES ENTREGADOS A LA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

Asentamos nuestras raíces en la tradición, dirigiendo nuestra mirada a horizontes más allá del tiempo y las modas pasajeras. Durante generaciones, hemos perfeccionado nuestro arte en pos de la maestría, tomándonos el tiempo que la elegancia requiere. Nuestras creaciones son objetos de deseo, impregnados de los conocimientos y la experiencia de quienes los han fabricado.

OTOÑO / INVIERNO 25

DOUCALS.COM

COLECCIÓN 'SOBREIRO'

by

HERMANOS CAMPANA



Fabricado en edición limitada de solo ciento cincuenta unidades, el sillón 'Sobreiro' –alcornoque en portugués– forma parte de la exclusiva colección homónima de muebles de corcho diseñada por los hermanos Campana. Esta pieza única, elaborada íntegramente con corcho natural, destaca por su forma rectangular y estética sobria, que realzan la nobleza y singularidad del material. Su presencia escultórica y textura orgánica lo convierten en una incorporación ideal para espacios contemporáneos comprometidos con la sostenibilidad. Es la primera vez que los Campana trabajan con corcho, un material ecológico, ligero y sorprendentemente versátil. Su textura, propiedades aislantes y variedad de aplicaciones lo posicionan como una alternativa innovadora en el diseño. La colección fue desarrollada con el apoyo de Corticeira Amorim, referente en la industria del corcho, que asesoró y suministró los distintos tipos utilizados.

Texto por **DIEGO AGÜERO**

GUGGENHEIM BILBAO

BARBARA KRUGER

ANOTHER DAY ANOTHER NIGHT

24/06 - 09/11

Occident



Nick Knight. 'Sunday 29th of September, 2019'. © Nick Knight. Cortesía del artista y de la Fundación Barrié

Nick Knight

Texto por **MIGUEL BERTOJO**

Pionera, visionaria, disruptiva... Así es la vigorosa impronta que mejor describe a uno de los fotógrafos contemporáneos más influyentes en el rutilante firmamento de la alta costura. Su recurrente transgresión de las convenciones y los parámetros vigentes, ¡incluida la propia noción de belleza imperante o la de sus pretendidas candidatas a sustituirla!, dan cuenta de su singular visión de la industria, tan insólita como heterodoxa.

DE hecho, así lo acreditan sus portadas en las cabeceras más relevantes a partir de los ochenta del siglo pasado: desde clásicas, como 'Vogue', a las más atrevidas o innovadoras: 'Dazed & Confused', 'Visionaire'… En su nutrida relación de clientes figuran tanto 'maisons de haute couture' o reputadas firmas de lujo –Chanel, Christian Dior, Yves Saint Laurent, Louis Vuitton…– como modistos o diseñadores de postín –Vivienne Westwood, Yohji Yamamoto, John Galliano, Alexander McQueen...–; y, por supuesto, personajes relevantes de la moda como Naomi Campbell, Kate Moss... Aun así, en la década precedente, la pujante industria musical de entonces demandaba buenas imágenes promocionales. Y en el haber de Nick como retratista figuran, de hecho, iconos del 'pop' como el rey del 'glam rock' David Bowie, George Michael… Si lo más granado del arte o la cultura ha posado ante su objetivo, la reina Isabel II en su nonagésimo aniversario, en 2016, y el entonces aún príncipe Carlos no iban a ser menos... Sea como fuere, su obra fotográfica figura en los fondos de instituciones y museos como el Victoria & Albert Museum o la Tate Modern londinenses; la Kunsthalle vienesa; el Musée de la Mode parisino; la Biennale di Firenze… En 2000 fundó SHOWstudio.com: una página web consagrada al 'fashion



Nick Knight. © Nick Knight. Fotografía: Britt Lloyd

'Roses from my garden' representó la faceta más íntima e ignota del creador de imágenes británico, tal y como él mismo se denomina

film'. Tras 'Pagan poetry' (2001) de Björk, su primer vídeo musical, fue el turno de su película para el álbum '100th Window' (2003), del mítico Massive Attack. Al vídeo 'Born this way' (2011) de Lady Gaga, le siguieron 'Bound 2' o 'Black Skinhead' (2013), del rapero, productor y diseñador Kanye West; las fotografías del álbum 'Birds in the Trap Sing McKnight' (2016), del también rapero estadounidense Travis Scott; o una serie de interludios para 'The Chromatica Ball' (2022), la larga gira mundial de Lady Gaga.



Nick Knight. 'Sunday 11th October, 2015'. © Nick Knight
Cortesía del artista y de la Fundación Barrié

REINVENTAR LA FOTOGRAFÍA

Proclive a los retos, más allá de lo comercial o profesional, Nick Knight ha querido buscar inspiración lejos de los platós: en su jardín. Y, a la vista del resultado, ¡tal vez florezcan en él las rosas de té más bellas del mundo! Desde hace una década, las inmortaliza con celo cada fin de semana. De ahí sus curiosos títulos: 'Sunday 29th of September, 2019'… Aun así, su vínculo con la naturaleza no es una novedad: su exposición 'Plant Power' (1992), al alimón con David Chipperfield, sobre la relación entre humanos y plantas en el Museo de Historia Natural de Londres, se prorrogó quince años.

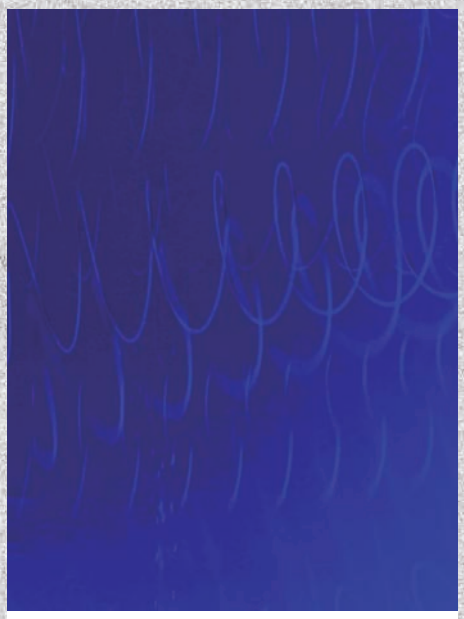
Desde octubre de 2024 hasta el pasado enero, la Fundación Barrié de A Coruña presentó en primicia en España 'Roses from my garden': medio centenar de obras de mediano y gran formato, algunas hasta entonces inéditas, que remiten tanto a un fructífero periodo de la historia de la pintura como, y de modo casi subrepticio, al mundo de las nuevas tecnologías. Más allá de la belleza que dimana de las propias imágenes, motivo de sobra para una contemplación más que sosegada, tal coincidencia de tradición y contemporaneidad convirtieron a la exposición en un acontecimiento cultural de primer orden. Y no fue para menos… Impresas a una escala inhabitual, las fotografías evocan los clásicos bodegones florales de la pintura holandesa del siglo XVII. No solo cada flor de la exposición es distinta al resto sino que, al contrario de lo que sucede habitualmente en cualquier museo, para percibir su grado de detalle es preciso acercarse hasta casi el contacto físico. Y lo cierto es que son todas perfectas, incluso las que lucen sus pétalos ya ajados o mustios. "La rosa tiene una enorme carga poética", señaló Nick en la presentación. "Es parte de nuestra cultura: la muerte, el amor, el romance o la tragedia. Además, era el nombre de mi madre. Y mi único tatuaje es una rosa…", añade.

Pero algo inusitado se barrunta al observar el aura que desprenden: no son fotos al uso, así que ¿qué, y cómo, sucede hasta editarlas? "Es muy simple", según Nick. "Desayuno, salgo al jardín y recojo algunas rosas en un jarrón. En la cocina las despliego, las agrupo y las fotografío con mi iPhone, con la luz natural como única fuente de iluminación. El iPhone tiene un 'lenguaje' muy diferente al de la fotografía convencional: el rojo, por ejemplo, es demasiado fuerte y saturado. Además, evito el verde: me recuerda al uniforme del colegio". El proceso parece sencillo, pero omite que hay un dilatado proceso de reflexión detrás: "Paso horas mirando cómo les caen los pétalos o cambian de color. Después las edito en Instagram y las manipulo con los filtros disponibles en la propia red social; cambio el contraste, la saturación... Por último, empleo un 'software' de inteligencia artificial (IA) para ampliar, filtrar del todo y rellenar los espacios entre píxeles o enfocar franjas desfiguradas…", explica. "La IA está cambiando ya la forma de producir arte. Es preciso que las personas con influencia apoyen herramientas así y, además, deseen lograr resultados brillantes usándolas. No hay que aferrarse al pasado, sobre todo en un ámbito como la moda", arguye persuadido de su potencialidad en las distintas disciplinas artísticas. "Ignorarla, pensando que solo se trata de un algoritmo, de una máquina o que entraña peligros, supondrá que solo las grandes empresas y el ejército la adopten y den forma. No quiero un futuro marcado por la codicia o la violencia sino uno más utópico, en el que prime la comunidad global".

Persuadido de las posibilidades de las nuevas tecnologías, no solo defiende su uso sino que es de hecho su 'leitmotiv'

EXPOSICIONES

OCTUBRE / NOVIEMBRE / DICIEMBRE / 2025



Cooking Sections, *Waves Lost at Sea* (Las olas perdidas), 2025

COOKING SECTIONS: LAS OLAS PERDIDAS

Del 18 de octubre de 2025 al
1 de marzo de 2026



Eduardo Navarro, *f.o.c.a.*, 2023-2024. Foto: Leslie Gómez

ITINERARIOS XXX

UNA CITA ANUAL CON EL ARTE MÁS RECIENTE

Gelen Jeleton, Javier Bravo de Rueda, Noa & Lara Castro Lema, Diego Delas, Nader Koochaki y Eduardo Navarro

Del 15 de noviembre de 2025 al
27 de abril de 2026



Joaquín Sorolla, *Niña con lazo azul*. Playa de Valencia, 1908

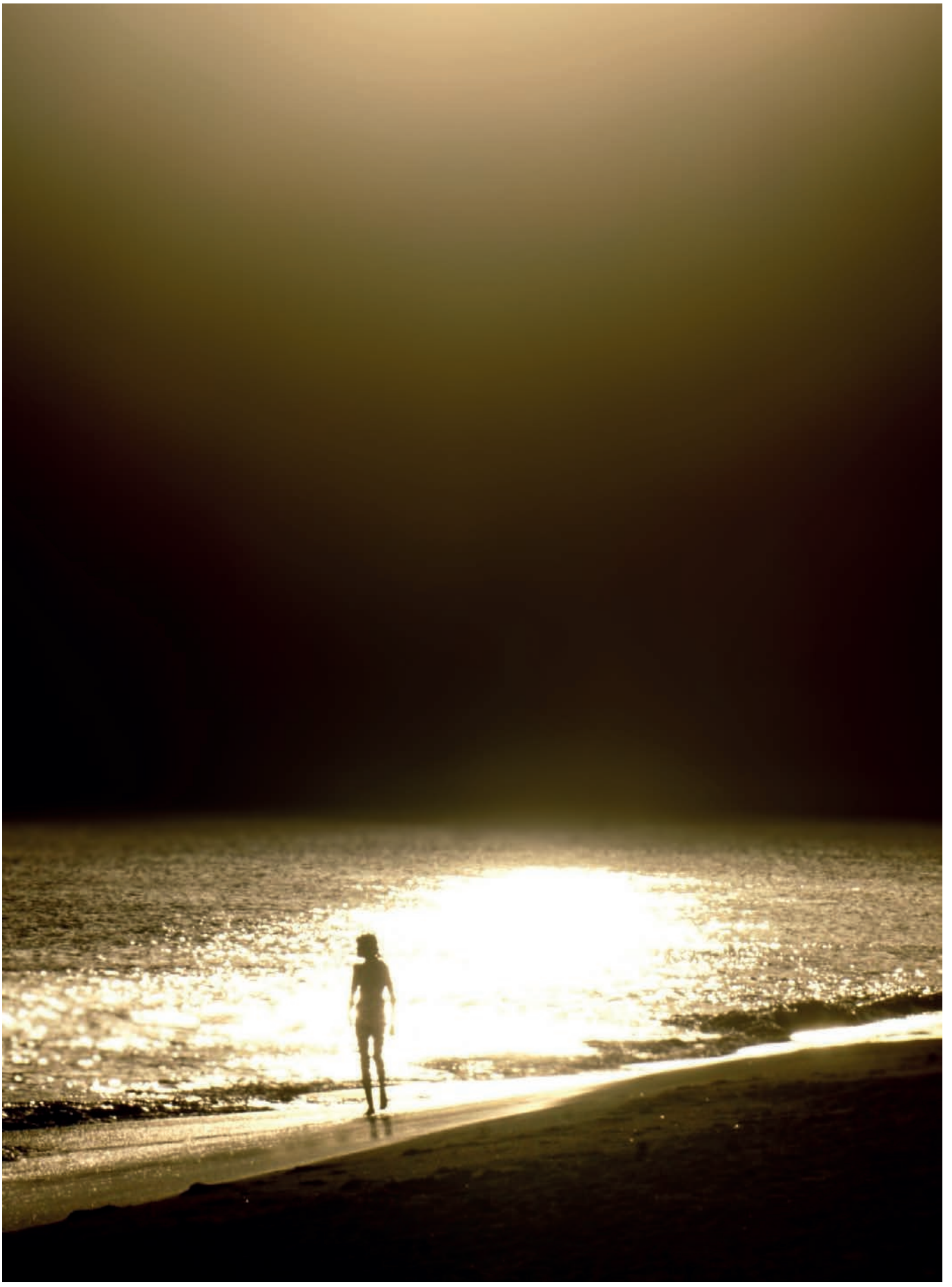
PUNTO Y CONTRAPUNTO

Maestros del siglo xx en la colección de Jaime Botín

Permanente

CENTRO
BOTÍN
CENTRE

Entradas a las exposiciones en
centrobotin.org



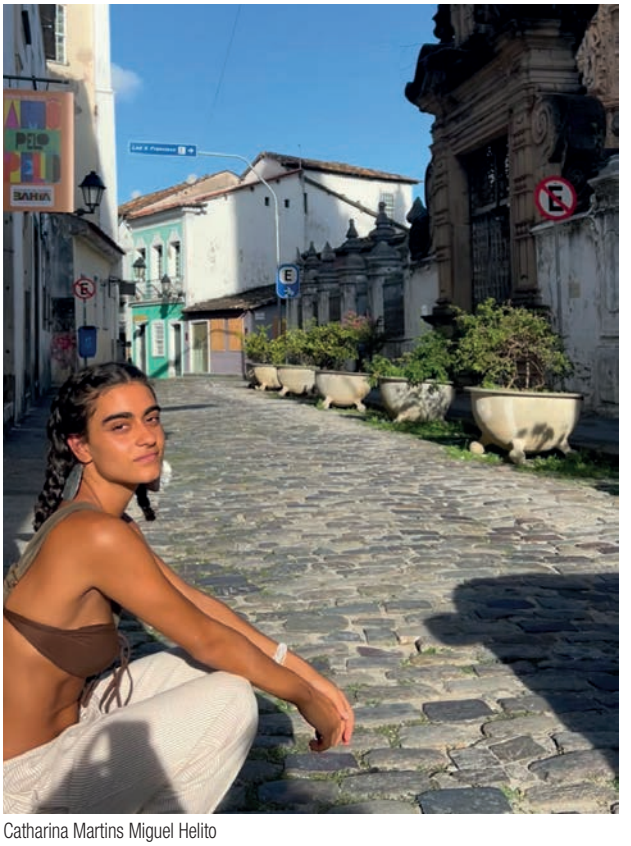
Ser de luz nº1, 2024

CATHARINA MARTINS MIGUEL HELITO

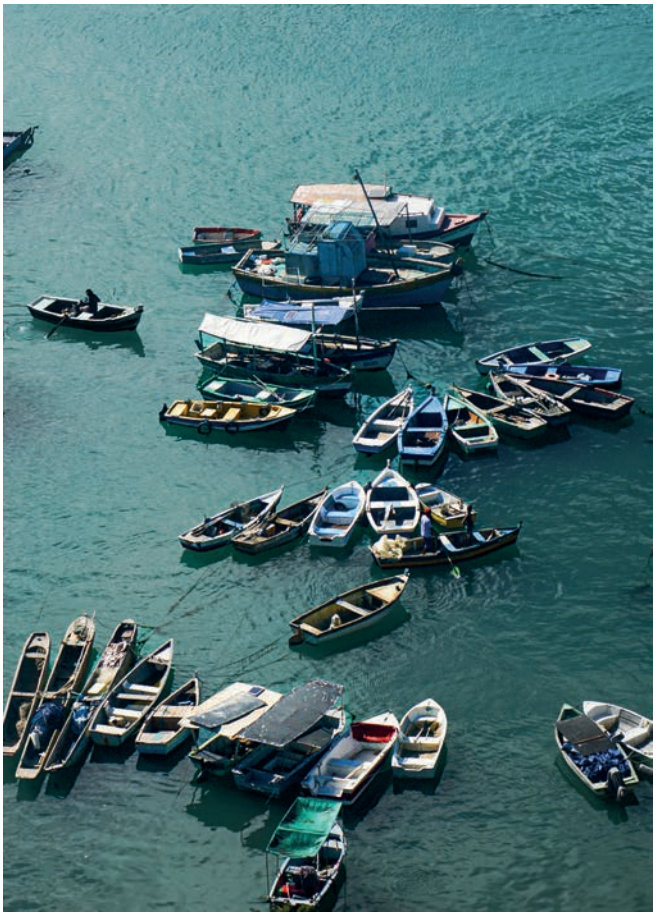
Texto por **ANABEL MOUTINHO** • Fotografía por **CATHARINA HELITO**

Observar en silencio es el hilo conductor del trabajo de la fotógrafa y arquitecta brasileña. Nacida en São Paulo, pero con pies que han recorrido el mundo, cuenta historias con imágenes que revelan la belleza de lo cotidiano. Un rescate de una estética rica y plural de Brasil que desborda culturas regionales. Fuera del país lleva ese universo, en el que creció, al interior de la fotografía. Una mente cuestionadora que no abandona el ritmo de la samba para construir narrativas llenas de memoria e identidad.

Para Catharina Martins Miguel Helito, todo comienza en silencio. No un silencio vacío, sino ese que escucha, que observa, que espera. Es ahí donde su fotografía cobra forma, como una extensión de una escucha interior y de una vivencia afectiva con el mundo. A los veinticuatro años, la artista paulista, graduada en Arquitectura en 2024, ya carga con una obra que conecta estética, memoria, cultura brasileña y una profunda atención a los detalles de la vida. Su trayectoria comenzó oficialmente en la arquitectura, pero siempre tuvo la fotografía como un lenguaje espontáneo. "Fue algo muy natural para mí. Desde pequeña era la manera en que veía el mundo. Solo en los últimos años entendí que eso era, de hecho, mi profesión", cuenta. El proceso de reconocerse como fotógrafa fue lento, pero intenso, una travesía entre el instinto y la consciencia creativa. Los primeros clics vienen junto con memorias afectivas. La historia con la fotografía comenzó a los diez años, cuando su padre le regaló una pequeña CyberShot. En uno de los viajes al interior con sus abuelos fotografió los pies del abuelo mientras él leía el periódico, siempre en la misma posición. "Creo que ahí ya estaba presente ese deseo de registrar lo cotidiano con afecto. Los pies cuentan historias de por dónde han caminado. Son nuestra base", dice, recordando la serie 'Base', hecha años después con esa misma simbología. Entre la arquitectura y la fotografía analógica, Catharina construye una poética visual marcada por el silencio, la memoria y un Brasil que



Catharina Martins Miguel Helito



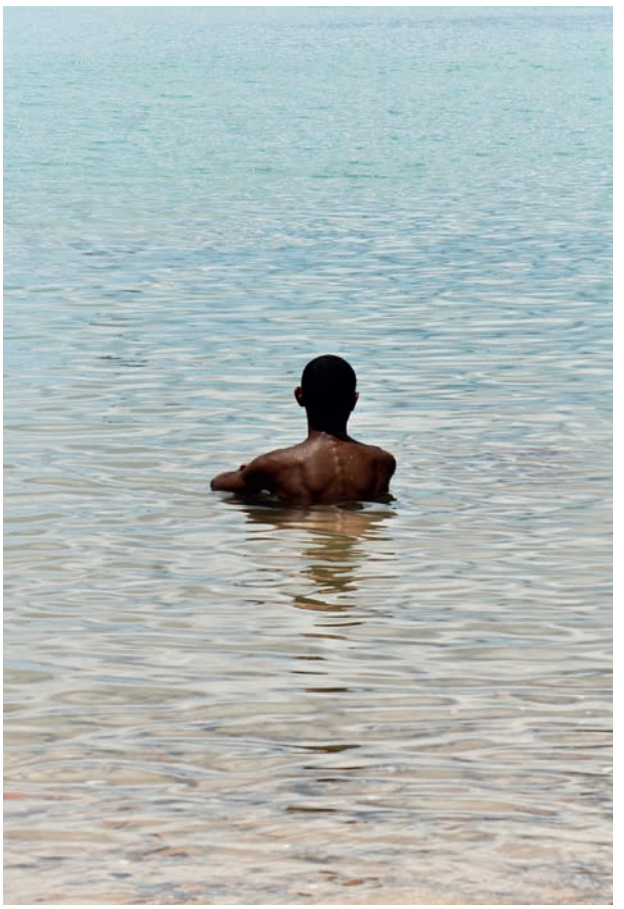
'Jangadas', 2023



'Labaredas', 2023



'Marujo', 2023



'Silêncio', 2024

late en los detalles. A partir de la facultad de arquitectura dice que su mirada se expandió. "La arquitectura me dio referencias sobre luz, espacio y proporción. Pero también me hizo ver cómo la experiencia humana transforma el lugar", subraya. Esa intersección es un rasgo distintivo de su trabajo actual: las fotografías revelan atmósferas construidas no solo por líneas y sombras, sino por presencias sutiles, estados de ánimo y respiros. La estética de la imperfección es un principio clave. "No me interesa la belleza en el sentido tradicional. Me conmueve lo real, lo que tiene textura, lo que carga tiempo", indica. Un ejemplo claro está en sus fotos analógicas, como 'Labaredas' (2023), hecha en un bambuzal del interior de São Paulo, donde la artista describe la imagen como "naturaleza viva", algo que nunca es lo mismo, incluso cuando se fija en película. "Nada en ella es estático. Cada vez que la miro, descubro algo nuevo", reflexiona. Aunque ha fotografiado en distintos países, Catharina mantiene los pies –y los ojos– enfocados en Brasil. "Creo en muchos Brasiles. Cada uno con su estética, su ritmo, su voz. Mi fotografía intenta honrar eso", apunta. Ya sea en jangadas del nordeste, en sombras proyectadas sobre el asfalto paulistano o en escenas junto al mar, como la serie 'Ser de luz', sus imágenes siempre cargan algo de ancestral y de presente al mismo tiempo. La serie 'Silêncio', hecha en la Praia da Preguiça, en Salvador, traduce esa sensibilidad: una persona en un instante de pausa, envuelta en luz y mar. "Observar a las personas en momentos de silencio es como guardar un secreto", comenta, revelando su deseo de capturar la esencia sin exponer demasiado. Sus fotografías tienen el silencio como banda sonora, y es en él donde la artista construye narrativas potentes, llenas de memoria e identidad.

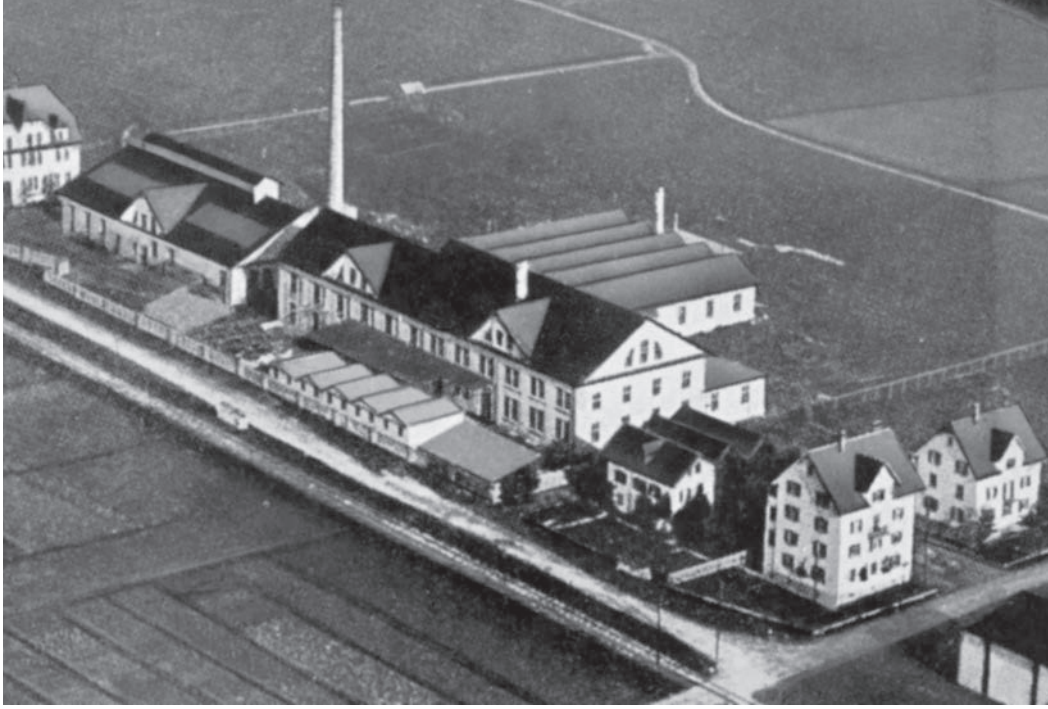
"Por ser un lenguaje muy natural para mí, y una expresión sincera de cómo veo el mundo, tardé mucho en entender que, en realidad, yo era fotógrafa"

La familia es raíz e inspiración. Creció entre la ciudad y la hacienda de la familia en Mato Grosso, dividiendo su infancia entre cabalgatas en la tierra roja, fines de semana en el litoral norte de São Paulo y la casa en la capital. Esa vivencia en diferentes ecosistemas –selva, playa, metrópoli– moldeó su percepción y alimenta hasta hoy su estética. La abuela es una de las figuras más importantes. "Ella me enseñó a pedir permiso para entrar en un bosque. Me mostró que la naturaleza es sagrada", dice. Ese respeto se extiende a su mirada como artista, y se traduce en generosidad: la generosidad de ver al otro como es. Del abuelo heredó la samba, que también atraviesa su serie 'Ser de luz', inspirada en la música de João Nogueira, y una mente inquieta. "Él siempre decía que ser igual es fácil. Lo difícil es ser diferente", manifiesta. La madre, empresaria, es una fuente constante de aprendizaje: "Ella me enseñó integridad. Ser fiel a quien uno es". Y del padre heredó el gusto por los viajes, por la sorpresa del camino y el valor de lo imprevisible como potencia creativa. Hoy, Catharina divide su trabajo entre la fotografía y la arquitectura, más específicamente en proyectos ligados a la identidad brasileña y la sostenibilidad. Uno de sus mayores proyectos en curso es el Pabellón Cultural en Mato Grosso, enfocado en la preservación y valorización de las culturas indígenas del Alto y Bajo Xingu. "Lo estoy desarrollando con las propias lideranzas indígenas. La propuesta es que sea un espacio vivo, de memoria y de futuro", apunta. Al mismo tiempo se prepara para una nueva etapa fuera del país: mudarse a Marsella, en Francia, donde pretende profundizar en la fotografía y el arte contemporáneo. "La ciudad tiene una pulsación única. Me encantó la mezcla de culturas, la luz, el ritmo. Quiero aprender francés, vivir ese tiempo de investigación y expansión creativa", relata.

Sus fotografías tienen el silencio como banda sonora, y es en él donde la fotógrafa y arquitecta construye narrativas poderosas, llenas de memoria e identidad

A pesar de todos los caminos abiertos, Catharina mantiene una claridad poco común sobre la búsqueda de la belleza, no la obvia, sino la que resiste. "Yo sobrevivo de la belleza que veo en el mundo. Y creo que está en todo: en el detalle, en la sombra, en el silencio", indica. Con una mirada sensible, documenta lo invisible de lo cotidiano y celebra al Brasil profundo con imágenes que danzan entre el tiempo y el afecto. No es exagerado decir que en la fotografía se aproxima a la poesía. Ahí, en los márgenes de lo cotidiano, surgen historias enteras contadas sin palabras, solo con luz, sombra, color y composición. Catharina ha hecho del mundo su taller, pero es con Brasil en el corazón que ve lo que pocos ven. Es en el espacio, entre el ruido y la pausa, donde su lente encuentra sentido. Cuando le preguntan qué considera esencial en la vida responde con calma: "Simplicidad". Y enseguida aclara que no se trata de reducir la vida a su forma mínima, sino de acoger su complejidad con una mirada más limpia, más presente. "Pienso mucho en los niños, en los ancianos, en la naturaleza. Hay una sabiduría en esa forma simple de estar. La vida ya es demasiado compleja, y, al mismo tiempo, es simple", indica. El arte de Catharina nace de esa percepción: de que observar también es un gesto de amor, de presencia, de resistencia. Y que mirar, como ella mira, ya es una forma de transformar el mundo. Es una capacidad de percibir el mundo como quien baila, al ritmo de los otros, al compás del tiempo, con los pies firmes en el presente y los ojos vueltos hacia lo invisible. Su obra es una invitación a la contemplación, pero también al pertenecer. Y, quizás por eso, sus imágenes nos tocan tan profundamente: porque en ellas nos vemos a nosotros mismos, atravesados por la memoria, el silencio y la belleza.











V-ZUG

El ritmo suave de la innovación

Fundada en 1913, hoy es un icono de la ingeniería suiza, que une innovación, sostenibilidad y diseño minimalista en cada electrodoméstico. Más que funcionalidad, ofrece experiencias que simplifican el día a día y transforman rutinas en rituales y cocinas en escenarios de expresión personal.

Texto por **DÉBORA RODRIGUES LOPES**

En el corazón de V-ZUG hay un principio tan simple como sofisticado: facilitar la vida doméstica con elegancia, precisión y respeto por el planeta. La marca nació como una pequeña fábrica de galvanización y, a lo largo de más de un siglo, ha evolucionado hasta convertirse en un referente mundial en la fabricación de electrodomésticos de alto rendimiento. Se distingue por una estética depurada, de líneas minimalistas y materiales nobles, donde la forma sigue a la función y el detalle marca toda la diferencia. Sus soluciones están diseñadas para quienes buscan más que tecnología: buscan silencio, fluidez, durabilidad y eficiencia. Ya sea a través de hornos inteligentes con programas automáticos que replican el toque de un chef, o de lavadoras con sensores de carga y bajo consumo de agua, todo está pensado para hacer el día a día más sencillo, más intuitivo y más sostenible.









Con más de un siglo de historia, V-ZUG combina ingeniería suiza, diseño minimalista y sostenibilidad para transformar la experiencia doméstica en puro placer



La apuesta por colaboraciones creativas y el diálogo constante con chefs, diseñadores e ingenieros refuerzan el compromiso de la firma. No solo de acompañar, sino de inspirar estilos de vida exigentes y conscientes. Cada nueva línea de productos nace de un equilibrio entre tradición y vanguardia, pensada para quienes valoran el silencio de la eficiencia, la belleza sutil de los detalles y la confianza en un rendimiento impecable. La producción local sigue siendo una prioridad. Para V-ZUG innovar también es reducir el impacto ambiental y garantizar que cada aparato tenga un ciclo de vida largo, fiable e inteligente. Presente en mercados como Alemania, Reino Unido, Australia, Hong Kong o Singapur, la marca helvética sigue creciendo sin perder el foco en lo que la distingue: la capacidad de crear soluciones tecnológicas discretas, duraderas y profundamente humanas. Porque el hogar es el punto de partida de todo lo que realmente importa.



Alessandro Minotti

Texto por **MAIKEL TAPIA** • Fotografía por cortesía de **MINOTTI S.P.A.**



Alessandro Minotti, 'general manager' de Minotti S.p.A y tercera generación en la empresa familiar

La voz de su 'general manager' nos permite descifrar el pulso interno de una firma que ha elevado la estética al rango de filosofía. MINOTTI no solo crea objetos, sino que también compone espacios donde habitan la precisión, la sobriedad y una idea de la elegancia que desafía el tiempo.

Hablar de una firma que ha elevado el diseño al rango de arte es sumergirse en una historia que, como una gran sinfonía, ha afinado cada nota hasta lograr una armonía entre herencia, innovación y sensibilidad estética. La casa italiana, símbolo de la elegancia y la artesanía de alta calidad, encarna una filosofía que no solo se contempla, sino que se siente. Una filosofía que cobra vida cuando la tradición conversa con el presente, fusionando la precisión artesanal con una visión futurista. Al frente de este legado, junto a los dos codirectores ejecutivos –Renato y Roberto Minotti– y segunda generación en la empresa familiar, la tercera generación ha afrontado este reto con una mirada apasionada y rigurosa. "Desde joven seguí de cerca las distintas fases de crecimiento y consolidación de nuestra estructura empresarial", confiesa Alessandro. "Frecuentaba a menudo nuestra sede, seguía a mi abuelo, a mi padre y a mi tío en el desarrollo de diversos proyectos…", añade. Este vínculo profundo no es una mera historia, sino la base de una visión empresarial arraigada en valores y emoción. Su formación en Economía Empresarial y Dirección en la Uni-

“Nuestros interlocutores han tenido la oportunidad de confrontarse con numerosas realidades alrededor del mundo, experiencias que les han permitido desarrollar un gusto ecléctico y refinado”

versidad LIUC de Varese, complementada con experiencias en los Estados Unidos con motivo de la apertura de Minotti en Los Ángeles, fue solo el preludio de una pasión latente. Desde 2018 asume el rol de ‘general manager’ con una sensibilidad global y una implicación activa en el proceso creativo, la expansión internacional y la gestión comercial. “Siempre me ha movido una profunda pasión por el diseño”, apunta. Además, la relación profesional y personal con otros miembros de la familia, incluida su prima Susanna –directora de decoración de interiores– es un pilar fundamental para cumplir con sus objetivos. “Más allá de nuestro lazo familiar, Susanna es una figura importante para mí, en quien puedo confiar tanto dentro como fuera de la empresa”, declara. “Su precisión, su sensibilidad estética y la atención que dedica a su trabajo la convierten en un punto de referencia para nuestra familia en el ámbito del diseño de interiores y en la planificación de nuestros espacios comerciales en el mundo. Estoy muy agradecido de que podamos compartir este camino personal y profesional, que nos une cada día y nos estimula a alcanzar objetivos comunes cada vez más ambiciosos”, relata orgulloso de un trabajo que está adquiriendo una gran dimensión.

La independencia es un elemento decisivo en la estrategia. Alejada de la influencia de fondos externos, Minotti preserva su esencia gracias a una proyección compartida, coherente y familiar. “La visión a largo plazo, el ‘know-how’ y la cultura empresarial familiar son determinantes en nuestra gestión”, afirma. “Esto nos permite agilizar las fases de diseño, producción y administración, además de tomar decisiones de inversión con rapidez y coherencia”, añade. En un mundo dominado por lo efímero, la búsqueda obsesiva de las mejores materias primas y la excelencia artesanal son constantes. Cada pieza es una declaración de elegancia, sobriedad e innovación. “Perseguimos diariamente una calidad extrema a través de una propuesta exclusiva, símbolo del auténtico ‘made in Italy’”, subraya. Este ‘made in Italy’ es más que una etiqueta: es una alquimia de cultura, emoción y excelencia productiva. Una promesa que se cumple en cada colección, ‘flagship store’ y espacio que habita su presencia silenciosa y poderosa. Actualmente, la firma vive un proceso de expansión cuidadosamente orquestado. Está presente en los mercados más sofisticados y avanza hacia nuevas geografías sin perder su esencia. “Nuestro compromiso está centrado en Europa, los Estados Unidos y Asia”, detalla. “Al mismo tiempo, exploramos oportunidades en países emergentes”. Pronto, en los Estados Unidos y la República Popular China habrá nuevas aperturas de tiendas insignia. Más allá de la geografía, el foco está en la coherencia: crecer sin perder identidad, innovar sin traicionar la historia. “Nuestro objetivo es mantener siempre vivas las raíces de la marca, proyectándolas en colecciones que tranquilicen y sorprendan a la vez”.

El consumidor ideal se define por su cultura estética y sensibilidad, no solo por su poder adquisitivo. “Nos dirigimos a un público atento y sofisticado, que valora la exclusividad”, indica. Son interlocutores internacionales con un bagaje amplio y gustos eclécticos, formados por experiencias en diversas realidades globales. “Nuestros clientes han desarrollado un gusto refinado gracias a esas experiencias”. Este cliente no es un simple objetivo comercial, sino un aliado sensible que entiende que la elegancia se encuentra en la armonía entre forma, materia y emoción.

El valor del trabajo impregna toda la filosofía. No es cualquier esfuerzo, sino el fruto de una entrega absoluta. “Heredé de mis padres el amor y el respeto por el trabajo, que realizamos con gran pasión, perseverancia, determinación y dedicación”, asegura. Una ética palpable que llena cada rincón del universo que dirige. Este universo no existiría sin una conexión emocional con lo creado. No solo se fabrican muebles, sino que también se diseñan experiencias y estilos de vida donde la sobriedad es la máxima expresión. Los interiores firmados no solo ocupan espacio; lo transforman. Le otorgan un ritmo sereno, consciente, una presencia armoniosa pero perdurable. La fidelidad al legado emociona y compromete. La voluntad de custodiarlo sin convertirlo en museo es clara. Innovar no significa romper con el pasado, sino revelarlo desde otras perspectivas. Al preguntarle por la esencia de lo esencial, Alessandro responde con claridad: “El amor. El amor por la familia, por los seres queridos, por el propio trabajo. Es el único y verdadero motor que nos impulsa hacia nuevos objetivos y a mejorar constantemente”. Quizá ese sea el verdadero lujo. No un objeto, sino la historia que lo habita. La dedicación invisible que convierte un sofá en espacio de encuentro, una mesa en promesa, una lámpara en gesto de luz. No se diseñan muebles, sino que se componen atmósferas, se cultivan emociones, se construye un legado. Porque la belleza no es una meta, sino una mirada. Un gesto. Una ética. Una permanencia precisa, tan tangible como un recuerdo.

“Ingresé en la empresa familiar en 2003. En mi cargo de ‘general manager’ participo activamente en el proceso creativo y en el desarrollo de los mercados internacionales”

Javier Zubiria

Texto por **M. ARAGÜÉS**

Fundador de ZU-STUDIO y establecido en Ámsterdam, este prestigioso arquitecto donostiarra desarrolla proyectos centrados en la funcionalidad y el bienestar. Su trabajo prioriza materiales naturales y un diseño preciso que responde al contexto y a las necesidades del usuario, creando espacios que buscan mejorar la calidad de vida sin renunciar a la estética ni al detalle. Utiliza un lenguaje profundamente escultórico, en el que la estructura es un elemento definitorio.





Drift Museum. Ámsterdam



Javier Zubiria, arquitecto y fundador de zU-studio. Foto: ©Keana Korn

Desde su infancia en San Sebastián, la arquitectura ha sido un hilo conductor en su vida y ha conseguido consolidar un enfoque propio y profundo sobre el diseño de espacios. Su formación en la ETSAUN (Universidad de Navarra) y la experiencia adquirida durante dos años en el estudio de Luis María Uriarte –su antiguo profesor– sentaron las bases para que en 2015 emprendiera el camino de su propio estudio. "Los inicios de zU-studio estuvieron marcados por una visión clara, llena de ilusión y energía, aunque nada fue sencillo. Decidí fundarlo en Ámsterdam, ciudad que en aquel momento apenas conocía. Sin embargo, pensé que era el lugar adecuado para generar la atmósfera ideal donde poder soñar sin límites", relata. Esta salida de la zona de confort, confiesa, fue clave para su crecimiento no solo como arquitecto sino también como ser humano. Para él, su profesión está intrínsecamente ligada a la conexión con las personas y al entendimiento profundo de por qué construimos. "Sin conectar con el ser humano, no se pueden realizar proyectos arquitectónicos de interés. Es imprescindible estar en la vibración adecuada y tener la capacidad de comprender las verdaderas necesidades de la humanidad para evolucionar y progresar", explica.

La filosofía de zU-studio se manifiesta en cada encargo, donde la libertad creativa y la precisión técnica van de la mano. "Me gusta aceptar solo proyectos que supongan un 'sí' rotundo, cuando hay una conexión auténtica con el lugar y el cliente, y cuando el proyecto ofrece posibilidades enormes. Decir 'no' a muchos encargos que no me entusiasman ha sido clave para poder dedicar mi tiempo a crear espacios con un sentido profundo", señala. Esta manera de trabajar se refleja en una metodología artesanal y cercana: "Me encanta generar croquis a mano alzada, explorar diferentes vías después de visitar el lugar y dialogar con quienes me encargan el proyecto. Creo que una de las virtudes de un arquitecto es saber escuchar y trasladar esas ideas en un concepto capaz de sorprender al cliente".

"Mi idea desde el inicio fue construir un estudio internacional que pudiera proyectar edificios y espacios que elevaran al ser humano a un estado de plenitud en todo el mundo"

Entre sus proyectos más destacados figura el próximo Museo Drift en Ámsterdam, cuya apertura está prevista para finales de 2025. "Siempre admiré el trabajo del dúo neerlandés Drift, y para mí fue un sueño colaborar con ellos. Visualicé este proyecto durante años y ahora, tras haberlo creado en muy pocos meses, creo que los espacios que diseñamos permitirán experimentar su obra de una manera nueva, original y ambiciosa, y que un espacio convencional no podría ofrecer", subraya con entusiasmo. Otro proyecto significativo es la renovación de Van Gendt Hallen, un imponente edificio híbrido de veinticinco mil metros cuadrados en que verá la luz este mismo año y que representa un gran reto por la coordinación y complejidad que implica. "En esta fase te conviertes en director de orquesta, asegurándote de que todos los ingenieros trabajen en sintonía para mantener intacta la idea potente que dio origen al pro-



C House



Polette store. Antwerp, Belgium

"Un buen arquitecto tiene que tener personalidad y confianza para estar seguro de que todo lo que quiere puede ser construido"

yecto", detalla. Además de estas iniciativas de gran escala, el estudio también ha destacado con espacios más íntimos y variados, como hoteles 'boutique' en San Sebastián, tiendas insignia para la marca de gafas 'polette', o la residencia privada escultórica en Costa Rica. Sobre esta última comenta que le gusta cómo las formas geométricas se abren hacia el mar y están inspiradas en los pájaros locales. "Recuerdo una caminata por el Vondelpark en Ámsterdam, cuando ráfagas de esos pájaros me inspiraron esa idea. No sabía cómo resolverlo en ese momento, pero pensé que explorar esa idea podría resultar apasionante", apunta. En Nueva York, el proyecto Mikado y la instalación artística 'Parenthesis' en Times Square, que invita a la meditación colectiva en medio del caos urbano, reflejan la capacidad del estudio para generar experiencias que van más allá de lo estrictamente funcional.

El respeto por la naturaleza, la pureza de los materiales y el cuidado minucioso por el detalle forman el ADN de zU-studio. "Trabajo con la libertad de un artista y la precisión de un arquitecto. Muchas veces siento que la sociedad es demasiado racional, lo cual mata la magia. Para mí es bello escuchar la inteligencia universal y actuar como transmisores de ideas", reflexiona. En cuanto a la relación con las nuevas tecnologías expone una postura abierta pero cauta: "Observo con curiosidad lo que viene y creo que bien utilizado puede ayudarnos a mejorar como sociedad. Pero de momento prefiero la inteligencia natural del ser humano. Disfruto mucho el proceso creativo, descubrir caminos y buscar ideas que eleven a nuestra especie". En el plano personal, la influencia familiar ha sido fundamental. "De mi padre aprendí la honradez, la perseverancia y el compromiso para que las cosas funcionen a largo plazo. De mi madre, su sensibilidad, inteligencia emocional y alegría", recuerda con cariño. Estos valores se reflejan en su compromiso por crear una arquitectura que no solo responda a la funcionalidad sino que también invite a la reflexión y a la plenitud humana. "Me gusta pensar que puede generar nuevas emociones y relaciones entre personas. Es importante distinguir la arquitectura del 'real estate', porque tienen intenciones diferentes", concluye. Finalmente, para él, la esencia de lo esencial se parece a un pensamiento que escuchó a una mujer canadiense: "'Lo más importante es mantener lo más importante como lo más importante'. Para mí, eso es la búsqueda de la plenitud, la paz interior y el crecimiento constante. Vivir en armonía con la naturaleza, con la luz natural, con el ritmo vital circadiano y con relaciones humanas que elevan la vida. Eso es lo que trato de reflejar en mi trabajo cada día".

La Llotja
La força inicial
01.08.25—01.02.26

Fundació Miró Mallorca
La guspira màgica
01.08.25—11.01.26

Casal Solleric
El color i la seva ombra
02.08.25—09.11.25

Es Baluard Museu d'Art Contemporani de Palma
Pintar entre les coses
02.08.25—09.11.25

Organitza:

Govern de les Illes Balears | La Llotja | Ajuntament de Palma | PALMA 2031 | CasaSolleric

MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFIA | ESBALUARD MUSEU | Miró mallorca

Col·labora:

Successió Miró | GALERIA PELAIRES



Joan Miró, *Femme, oiseau, étoile (Homenatge a Pablo Picasso)*, 1966-1973. Oli damunt tela, 245 x 170 cm. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía.
© Successió Miró, 2025. Fotografia: © Archivo Fotográfico Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía

Paysage Miró

Óscar Torrejón

Texto por **ALICIA NAVARRO**

El CEO y socio de LUIS VIDAL + ARQUITECTOS lidera algunos de los proyectos más innovadores del panorama internacional. Arquitecto apasionado por mejorar la vida de las personas, defiende una arquitectura funcional, sostenible y profundamente humana, pensada desde la empatía y el compromiso.



Óscar Torrejón, socio y CEO de luis vidal + arquitectos. Foto: ©EH+

LA influencia de los espacios en la vida de las personas ha fascinado siempre a Óscar Torrejón. "Descubrí que la arquitectura podía mejorar la vida de las personas de forma concreta y cotidiana. Esa convicción fue lo que me llevó a estudiarla y, más adelante, a enfocarme en proyectos donde el diseño tuviera un impacto real: que fueran sostenibles, eficientes y, sobre todo, profundamente humanos", explica. Con una trayectoria marcada por sus inicios precoces en el mundo profesional (comenzó a trabajar en un estudio tres años antes de finalizar la carrera), Óscar se define como una persona inquieta, dinámica, desafiante y profundamente comprometido con mejorar la calidad de vida de las personas a través de soluciones arquitectónicas funcionales, sostenibles y centradas en el usuario. Es arquitecto especializado en urbanismo por la ETSAM y CEO de luis vidal + arquitectos, estudio que codirige desde 2006, tras incorporarse apenas un año antes. Bajo su liderazgo, el estudio ha materializado proyectos de referencia como la Terminal 2 del Aeropuerto de Heathrow en Londres (considerada la mejor del mundo por los premios Skytrax), cuyo proyecto dirigió desde su fase inicial hasta su puesta en funcionamiento. Un edificio pensado milimétricamente desde la experiencia del pasajero, que redujo tiempos, mejoró flujos y se convirtió en referencia global por su eficiencia, sostenibilidad y elegancia. A ese hito se suman la Terminal del Aeropuerto Internacional de Pittsburgh, la Terminal D del Aeropuerto Internacional de Dallas-Fort Worth, la Terminal E del Aeropuerto Logan de Boston o la nueva Terminal 1 del JFK de Nueva York. Para él, "cada proyecto nace del contexto, del lugar, de las personas que lo habitarán y de los retos que plantea el presente y, sobre todo, el futuro". Esa filosofía ha convertido al estudio en un referente en arquitectura aeroportuaria, hospitalaria y urbana, con más de doscientos proyectos desarrollados en todo el mundo y oficinas en España, Reino Unido, Chile, República Dominicana y Estados Unidos.

"La arquitectura no es solo técnica o arte, sino una manera de mirar el mundo", reflexiona. Considera que se trata de una disciplina holística



Modernización de la Terminal E del Aeropuerto Internacional de Boston Logan. Boston, Massachusetts, EE.UU. Foto: ©Ema Peter

"Desde muy joven sentí una fascinación especial por los espacios, por cómo influían en las personas y por lo que transmitían sin necesidad de palabras"



Universidad Loyola. Sevilla. España. Foto: ©Ema Peter

que abarca la estética, la funcionalidad, las personas, la ciudad, el medio ambiente y el tiempo. Solo integrando todas estas visiones se consigue su objetivo último con cada proyecto: mejorar la calidad de vida de las personas a través de soluciones arquitectónicas funcionales, sostenibles y centradas en el usuario. Su visión se traduce en una manera muy concreta de entender el diseño: "El diseño no empieza con el lápiz, sino con la escucha". Esta frase resume el enfoque de luis vidal + arquitectos, cuya arquitectura se define por su funcionalidad, flexibilidad, sostenibilidad y humanismo. "Nuestra arquitectura no tiene un estilo visual reconocible, porque lo que se repite no es la forma, sino la actitud", afirma. Esa actitud se traduce en empatía, rigor, innovación y compromiso. Así lo demuestra el Aeropuerto de Boston, con su color 'Boston red', inspirado en los atardeceres de la ciudad, o el proyecto de las nuevas Torres Colón en Madrid, la primera torre de consumo casi nulo de España. Logros que seguramente se habrán visto propiciados por las cualidades que sus padres inculcaron en él: la importancia del trabajo duro, la honestidad y la empatía hacia los demás. Apreciado por su capacidad para dirigir, coordinar y gestionar equipos multidisciplinares internacionales, Óscar es consciente de que el compromiso, la resiliencia y la capacidad de adaptarse a los cambios son tan importantes como el talento.

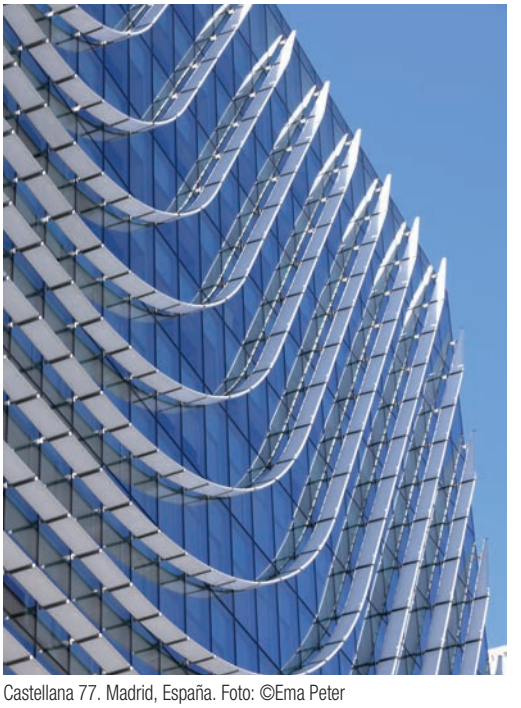
En 2025 lidera una agenda ambiciosa. Entre los proyectos clave destacan la finalización del Aeropuerto de Pittsburgh (apuesta por la sostenibilidad y la experiencia del pasajero), la ampliación de los Aeropuertos de Las Américas y del Cibao (Santiago de los Caballeros) en la República Dominicana, la Fase B del Nuevo terminal 1 de JFK en Nueva York y proyectos culturales como la extensión del Centro León en Santo Domingo. Además, coordina proyectos hospitalarios y residenciales en América Latina y dirige 'masterplans' estratégicos en Samaná, Punta Cana y



Matta Sur. Santiago, Chile. Foto: ©Aryeh Kornfeld

"Diseñamos espacios que generan experiencias, que responden al clima, a la luz, a los flujos, al confort y a la sostenibilidad. La arquitectura no es una respuesta estética, sino una solución a problemas complejos"

Santo Domingo, además de edificios icónicos como el de Ezalia Oficce Lofts y Torre Próceres. El estudio que lidera junto a Luis Vidal ha sido galardonado en más de setenta ocasiones con premios como los AIA, RIBA o Chicago Athenaeum. Todos sus edificios cuentan con certificaciones medioambientales como LEED o BREEAM, reflejo de su apuesta por una sostenibilidad real, no como eslogan, sino como una forma de pensar. "El buen diseño es aquel que no se nota, pero que mejora radicalmente tu vida", afirma Luis Vidal, una máxima que Óscar Torrejón lleva a cada nuevo proyecto, ya sea un aeropuerto internacional o un plan maestro urbano. Y, por supuesto, haciendo honor al lema de nuestra revista, nos cuenta qué es la esencia de lo esencial para él: "Para mí es el equilibrio entre lo personal y lo profesional, entre la ambición y la empatía, entre lo que uno aspira a construir y el cuidado de los vínculos más cercanos. Con los años he aprendido que lo verdaderamente esencial no está en los logros ni en los títulos, sino en el impacto que dejamos en las personas que nos rodean y en la huella que transmitimos a quienes vienen detrás. En lo profesional, eso significa liderar con responsabilidad, trabajar con propósito y diseñar espacios que mejoren la vida de los demás. En lo personal significa estar presente, tener tiempo de calidad con los que uno quiere, y aprender a parar para escuchar, compartir, enseñar y también dejarse enseñar".



Castellana 77. Madrid, España. Foto: ©Ema Peter

El Mejor AOVE y el Mejor Diseño

SELMA

MILLENARY OLIVE OIL

Un placer para los sentidos



Botella diseñada
por Monica Armani

Premio Japan Olive Oil Prize
Premio "Best in Class" al mejor AOVE Monovarietal Gran Selección

Premio Dido International competition
Premio Best of the Best Olive Oil producers al AOVE Organic/ Ecológico

Premio especial Elio Berhanyer
al mejor diseño y vestido de botella de AOVE de la Península Ibérica

Medalla de Oro
del Premio ARMONÍA, en Parma (Italia) al mejor diseño e imagen de comunicación internacional

Premio Mezquita
Medalla de Oro al mejor AOVE, de la Península Ibérica

Premio Japan Olive Oil Prize
Medalla de Oro al AOVE Organic/Ecológico

Premio Japan Olive Oil Prize
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Premio Olive Japan
Medalla de Oro al AOVE, Gran Selección

Premio Athena International Olive Oil competition
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Premio Athena International Olive Oil competition
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Premio CINVE
Medalla de Oro al AOVE Organic/ Ecológico

Premio CINVE
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Premio CINVE
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Premio CINVE
Medalla de Oro al AOVE Organic/Ecológico

Premio Global Olive Oil de Berlín (Alemania)
Premio al diseño y packaging de la botella

Premio Mezquita
Medalla de plata al mejor AOVE, de la Península Ibérica

Premio Global Olive Oil de Berlín (Alemania)
Medalla de plata al AOVE Organic/ Ecológico

Premio Global Olive Oil de Berlín (Alemania)
Medalla de plata al alto contenido en polifenoles del AOVE Gran Selección

Premio Athena International Olive Oil competition
Premio Award Winner al AOVE Organic/ Ecológico

Premio Ecotrama
Medalla de plata en el concurso Internacional de AOVE Ecológico

Premio AOVE Fórum Internacional Fira de Tots Sants
Medalla de Plata al AOVE Selección

Premio II AOVE Fórum Internacional Fira de Tots Sants
Medalla de Bronce al AOVE Selección

Premio Athena International Olive Oil competition
Medalla de Bronce al AOVE Selección

Premio Athena International Olive Oil competition
Medalla de Bronce al AOVE Organic/ Ecológico

selmaoliveoil.com



Edouard Boubat, Portrait of Jean Dinh Van by Edouard Boubat© ADAGP, Paris, 2025.



Small Ball Ring in yellow gold, October 1968. dinh van archive.
Photo credit by Emily Jeanne .

EL LENGUAJE DE LAS FORMAS

La firma parisina DINH VAN celebra seis décadas de audacia creativa y libertad con una exposición, un libro y dos reediciones emblemáticas que rinden homenaje a su fundador, el visionario Jean Dinh Van, escultor del oro y pionero de la joyería moderna.

Texto por **MAIKEL TAPIA**

Jean Dinh Van fundó una 'maison' que transformaría profundamente el universo de la joyería. Seis décadas después, dinh van ensalza su legado con una triple propuesta que combina memoria y modernidad: una exposición retrospectiva en París, un libro ilustrado editado por Flammarion y la reedición cápsula de dos creaciones emblemáticas, 'Le Pavé' y 'Serrure'. Esta conmemoración es una reafirmación de principios, una declaración de estilo y libertad creativa. Formado como artesano en una gran casa de joyería, Jean pronto sintió la necesidad de romper con las normas establecidas. Su visión era clara: alejarse del lujo tradicional y proponer una joyería funcional, reproducible y cercana, sin perder profundidad simbólica ni rigor estético. Quería que sus piezas pudieran llevarse cada día, por todas las personas, sin distinción de género ni ocasión. Su inspiración nacía de lo cotidiano. Una



Fil Carré bracelet, March 1969.
dinh van archive.



Menottes dinh van necklace on chain.
dinh van archive.





Double ring, in collaboration with designer Paco Rabanne, 1967. dinh van archive.



Menottes dinh van large necklace in yellow gold.
Photo credit by Emily Jeanne.

dinh van celebra su legado con una mirada contemporánea a su historia más radical. Sesenta años de creación libre



llave, una hoja de afeitar o una chincheta se convertían, en sus manos, en joyas esenciales. Elementos utilitarios transformados en formas puras, donde el círculo y el cuadrado dialogaban con armonía y tensión. Los cierres, tradicionalmente invisibles, se convertían en protagonistas. Las estructuras eran minimalistas, los volúmenes equilibrados, el gesto artesanal siempre presente. Esta gramática única ha dado forma a una identidad estilística inconfundible, reconocida tanto en Francia como internacionalmente. El libro que acompaña esta celebración ofrece una lectura profunda de esta trayectoria, desde los primeros talleres hasta la consagración de la 'maison' como referente del diseño contemporáneo. Fotografías de archivo, piezas patrimoniales y colaboraciones con creadores como Pierre Cardin, Paco Rabanne o el escultor César refuerzan su dimensión artística. Las dos colecciones cápsula prolongan este espíritu de innovación. 'Le Pavé', con su forma cúbica y carácter arquitectónico, se presenta en colgantes, anillos y pulseras como símbolo de modernidad atemporal. 'Serrure', sin mecanismos visibles, revela un ingenioso sistema de cierre y una sensualidad estructural que une técnica y poesía. Fiel a su filosofía, dinh van sigue demostrando que una joya no es solo adorno, sino también una idea, un manifiesto, una forma de estar en el mundo. Porque, como dijo su fundador, "crear es una forma de revolución".



Silver organ ring co-designed by Cartier and dinh van.
dinh van archive.

MANTA ‘CONTESSA’ DE LANA MERINA

by

TROSSEAU



A lo largo de más de tres décadas, la firma brasileña ha construido un legado donde la tradición, la innovación y la elegancia se entrelazan con suavidad. Icono del buen vivir, se ha convertido en un referente de calidad y estética atemporal, reafirmando este compromiso en cada detalle de sus piezas. Un ejemplo de ello es la manta ‘Contessa’, confeccionada en cien por cien lana virgen de merino, una fibra noble obtenida en la primera esquila de la oveja. Extremadamente ligera, duradera y naturalmente suave, ofrece confort en todas las estaciones, con un tacto acogedor y delicado: una elegancia discreta de quien valora los detalles. El acabado, con un borde ancho en color coordinado y el reverso liso en el mismo tono, compone un juego sutil de texturas y matices. Más que una manta, es una pieza con atmósfera. Una forma de vestir el hogar con personalidad y de transformar el gesto de abrigarse en un ritual de bienestar sensorial y cotidiano. Disponible en una amplia paleta de colores, ‘Contessa’ refleja el espíritu de la marca: calidad, estilo y un cuidado que se siente en la piel, esencial en todo, excepcional en cada detalle, pensada para durar, vivir y sentir.

Texto por **DANIELA SCHWANKE**



EL CONSUMO CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LEY 42 01



'Vortex Table'



Verónica Mar

Texto por **ALICIA NAVARRO**

La escultora, pintora y diseñadora granadina, afincada en Madrid, ha expuesto en galerías como Rossana Orlandi, Mint o Ateliers Courbet. Asimismo, ha colaborado con firmas como Porcelanosa o Cosentino, y ha sido reconocida con los premios Emily Hall Tremaine Foundation Award y Arte Laguna Prize, entre otros.

La paz y la sensación de inmensidad en un bosque de secuoyas, la fuerza imparable del agua en una cascada o la quietud del Gran Cañón es algo a lo que solo la propia experiencia le hace justicia. Sucede igual con todas las maravillas de la naturaleza, en las que únicamente son capaces de sumergirnos en su grandiosidad nuestros sentidos a piel desnuda. La obra de Verónica Mar es un portal a la energía de la naturaleza, y al igual que las maravillas del mundo, solo ella en sí misma se explica; transmitiendo paz, vibraciones de vida y armonía en su contemplación. Describirla aquí, por tanto, es una tarea ímproba que, sin embargo, acometemos, con la esperanza de que cierren los ojos e imaginen la energía que vibra a través de sus piezas. Una energía que viene en primer lugar de la propia naturaleza, seleccionando materiales nobles como la madera, el mármol o el bronce. Verónica respeta y venera estos materiales, seleccionándolos con cuidado y trabajándolos con la ayuda de maestros artesanos, tanto de España como Italia, que a través de técnicas tradicionales logran piezas que mantienen una cohesión conceptual y energética. La artista define su trabajo como "una invitación a hacer una pausa, respirar y recordar lo que realmente nos une", y considera cada pieza un tótem vivo, una presencia de luz y energía. Su enfoque parte de una profunda conexión con la naturaleza, la geometría sagrada y el legado ancestral. Influida por las enseñanzas espirituales de Kandinsky

Todos los nombres de las esculturas de Verónica Mar están cuidadosamente elegidos acorde a la intención de la pieza. Como ha explicado, son palabras extraídas del Tao Te King, reflejando así su búsqueda espiritual y su conexión con la filosofía oriental, sintiéndose muy cercana al budismo.





'Mayu Table'

y la filosofía oriental, afirma que su trabajo "no se trata de representar lo que vemos, sino de revelar lo que sentimos". Su trayectoria no ha pasado en absoluto desapercibida, y son numerosas las exposiciones y reconocimientos que acumula a sus espaldas. Recientemente ha presentado en la galería neoyorquina Ateliers Courbet la exposición 'Echoes of Water'. La muestra incluyó obras como 'Vortex Table', una mesa escultórica de roble siberiano de ciento cincuenta años que representa el crecimiento ascendente en espiral; 'Mayu Table', tallada a partir de un solo tronco de cedro y cuyo nombre, de origen quechua, significa 'río'; 'Ebba Chair', fundida en bronce y concebida como una pieza contemplativa de minimalismo fluido; y la colección 'Drops', compuesta por taburetes y sillas inspirados en las gotas de agua y en los círculos concéntricos que generan al caer. Su proceso creativo integra minerales, numerología y geometría sagrada, buscando la armonización del espacio a través de lo estético y lo energético. "Cada pieza es un portal de transformación", explica. Y cierto es que nos transforma, abriendo nuestro ojo interior a su visión del mundo o siendo, especialmente sus obras de gran formato, verdaderas puertas a la energía del universo que invitan a la reflexión y a la introspección.



'Ebba Chair'

Las formas fluidas de su obra contrastan con los materiales nobles utilizados, dotándolos de una energía siempre armonizada



Drops Collection

Gamal Michelén

Texto por **KINO VERDÚ**

El VICEMINISTRO DE PATRIMONIO CULTURAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA huronea sin parar mecenas que engrandezcan la riqueza artística de su país. Ardua tarea a la que se entrega con pasión y, como él mismo subraya, vocación... porque hay que tenerla para bucear en las movidas aguas de la política y del dinero y salir airoso (eso intenta) a la superficie. Él lo intenta. Y el esfuerzo le merece la pena.



Tras su rol como viceministro de Patrimonio Cultural se enmarca una licenciatura en Arquitectura y un doctorado en Humanidades realizado en la Universidad de Sevilla (España). Con semejante bagaje nos atrevemos, afirmamos, a considerar a Gamal Michelén de erudito, un intelectual. Pero la modestia, su modestia, le puede: "Yo soy un obrero de la cultura desde hace mucho tiempo. Entré a estudiar arquitectura no por una vocación irresistible, sino porque yo hubiera estudiado cualquier cosa. A mí todo me gustaba. Mi mamá, que yo la quise mucho, murió muy joven, y me dijo, 'tú pareces arquitecto, tienes cosas de artista'. Y ya en la facultad, por la motivación de un profesor que es muy especial para mí, que aún está vivo con noventa y dos años, Eugenio Pérez Montás, me germinó una pasión por la historia del arte muy fuerte. Yo la tenía por la historia, pero no por el arte. Tendría yo dieciocho años de edad y él me solicitó que impartiera una conferencia en el Museo de las Casas Reales sobre la evolución del arte islámico, y para mí, que por cierto acudió mucho público, fue la primera conferencia relevante que hice en mi vida. Era muy joven y desde ahí no he parado. He asumido la enseñanza como una razón existencial. Pienso que si tú haces un cálculo de probabilidad matemática, un cálculo exponencial, el que nazca un niño, un solo niño específico, es un milagro. Cuando tú sumas la cantidad de espermatozoides específicos que tuvieron que fecundar óvulos específicos puedes aquilatar el valor de la vida, de estar aquí ahora y eso nos lleva a una especie de misión hasta por razones éticas. Con cinco años me había graduado de 'ya sé leer' y mi padre me dijo 'como ya puedes leer, este es tu regalo', era un libro de Dickens, 'La pequeña Dorrit'. Siguieron los libros, siendo los regalos en ciertas ocasiones, y llegamos a un acuerdo, que en

la primera página hubiera dinero para comprar lo que quisiéramos, pero había que leer el libro. Hasta ahora leer es una pasión fundamental en mi vida, pero también lo es transmitir lo que aprendo. Entiendo que con eso, en alguna medida, aportó a la redención de la pobreza espiritual". A estos momentos de intensidad metafísica que nos brinda Gamal Michelén sería necesario regresar a la tierra: es un político, y la política no elucubra (aunque no sería malo) a menudo con lo existencial y sí con lo práctico, con lo social, con la polis griega, ahí donde se debaten y solucionan, si se pueden, los asuntos colectivos de la ciudadanía. "Hay cosas que me provocan satisfacción; otras, problemas; y así se compensa el trabajo. He hecho muchas cosas con un presupuesto muy bajo, y ese es el reto principal. Pero aquí hay personas, gente adinerada que se está convirtiendo en mecenas, que no lo eran antes. Incluso yo no tengo reparo ahí, en pedirle un proyecto a una persona poderosa, que lo paga y ese dinero no entra por las arcas públicas. Y a veces me preguntan si tiene retorno… En lo puramente material no, pero espiritualmente sí. Yo creo que estás haciendo algo bueno, y eso no tiene precio. Y así estamos teniendo logros", apunta.
Hurguemos, más aún, en lo terrenal, en lo visible. Señor Gamal, ¿algún ejemplo práctico? "El Museo del Oro y la Plata, en Cotuí, que lo va a pagar una empresa privada. Ya han comenzado las obras, y eso me llena de satisfacción. Creo que el país va avanzando en tomar conciencia de la importancia del patrimonio. Esa chispa se encendió con mi querido profesor Pérez Montás en los años setenta. Y yo lo viví. Fui a trabajar, siendo estudiante, a la biblioteca del Museo de las Casas Reales, y era en plan beca, de prácticas, no había dinero para pagarme, pero sí una gran satisfacción". La diferencia es que ahora lo sigo haciendo, pero tengo un sueldo". ¿Quién paga todo esto? ¿Quién 'rellena' los museos y centros de arte? Bien. El edificio está. Pero si no hay chicha… Es una de las misiones de Gamal Michelén, 'cazar' mecenas. "Siempre exhorto a la gente más poderosa aquí a prestar sus obras y en algunos casos a donarla, porque el arte adquiere razón cuando el espectador lo contempla. Un ejemplo: Catalina la Grande fue una gran coleccionista, una mujer que yo admiro, independientemente de su vida personal, que a mí no me importa. Llegó a tener una colección de setenta, ochenta mil piezas. La más grande de su tiempo. Pero solo lo disfrutaba y veía ella. Y en una carta que ella escribió a Voltaire le expresa 'aquí estoy yo con mis obras de arte. Solo la disfrutamos los ratones de la casa y yo'. La obra de arte pierde sentido. Y el sentido lo cobra cuando la gente la mira. De ahí la importancia de un museo, por ejemplo. Un museo custodia a las musas, pero lo exhibe al público, lo socializa. Y eso es lo importante", explica.
El viceministro de Patrimonio Cultural de República Dominicana cree en el poder espiritual del arte, en la enseñanza, en la música y en la poesía "pero no escribo versos, prefiero citar a los de otros". Es un político inusual (para bien, ¿eh?). Nació en San Juan de la Maguana, nieto de cuatro abuelos palestinos, un "papá de una cultura extraordinaria, hablaba seis idiomas. Tuve unos padres que fueron una bendición de Dios. Mi mamá era… no recuerdo verla con un libro en la mano, pero se sabía una cantidad enorme de poemas de memoria y los recitaba de tal manera que me conmovía profundamente, ella era algo así como una nube. Murió muy joven". Cuánto la recuerda, cuánto la quería, y la quiere. "La esencia de lo esencial es el milagro de estar aquí, en la vida. Creo que Dios nos hizo con un propósito que es el de beneficiar, en el tiempo y el espacio, a la generación en la que se nos asignó vivir", concluye.



"Un museo custodia a las musas, pero lo exhibe al público, lo socializa. Y eso es lo importante. Yo motivo mucho a los coleccionistas grandes de aquí a que presten sus obras"

• • •

"La esencia de lo esencial es el milagro de estar aquí, en la vida. Creo que Dios nos hizo con un propósito que es el de beneficiar, en el tiempo y el espacio, a la generación en la que se nos asignó existir"

MANUEL CARRERAS

Texto por **MICHAEL WALL**



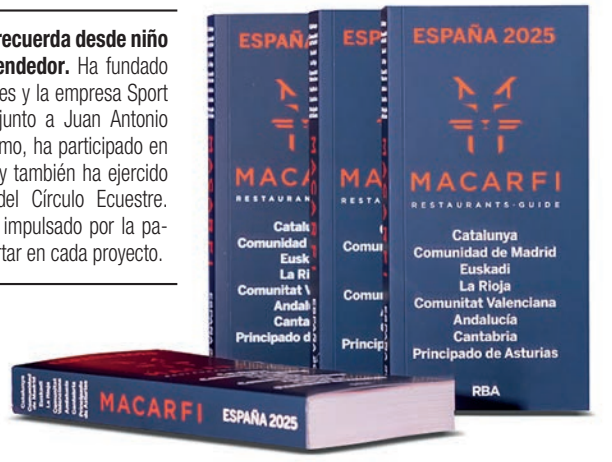
MACARFI nació con un propósito claro, reflejar la auténtica experiencia del comensal. Es una guía gastronómica independiente, transversal y democrática que ha transformado la manera de descubrir restaurantes en España. Hablamos con su fundador y director, el artífice de un modelo que se sostiene gracias a miles de voces reales que opinan con libertad, criterio y una verdadera pasión por el buen comer.

"NO sé nada de gastronomía, solo sé comer", admite entre risas Manuel Carreras, ideólogo de Macarfi, la guía que en apenas una década ha redefinido cómo y quién recomienda restaurantes en España. Dedicó su vida al mundo financiero –empezó en el Banco Bilbao y fundó su propia Agencia de Valores a los treinta años de edad–, encontró en la comida un lenguaje universal y, en las guías, un formato por reinventar. "En la banca, muchas decisiones se toman en la mesa. Con el tiempo, comer bien se convierte en una pasión, casi tan importante como cerrar una negociación", explica. Inspirado por la Guía Zagat, un proyecto neoyorquino nacido en los años ochenta y construido sobre las opiniones de comensales reales, Manuel decidió en 2015 replicar el modelo en Barcelona. "Zagat era democrática, transversal, con voz de la calle. Me pregunté por qué en España no teníamos algo así". Así nació Macarfi, acrónimo de sus apellidos y nombre: Manuel Carreras Fisas. "Nunca quise que se supiera. Fue un nombre técnico que acabó siendo la marca. Suena bien en todos los idiomas y el dominio estaba libre", afirma. En un pequeño despacho lanzó mil correos a conocidos pidiéndoles críticas gastronómicas

breves, con un máximo de cien palabras. “Al cabo de nueve meses teníamos seis mil críticas de restaurantes en Barcelona”. Con ese material nació la primera Guía Macarfi con mil restaurantes. El primer año vendieron tres mil ejemplares. “No íbamos a hacernos ricos, pero algo había cuajado”, apunta. Desde entonces, el proyecto no ha parado de crecer. Madrid, Donostia, Bilbao, Vitoria, Málaga, Valencia, Andalucía, Cantabria y Asturias ya están bajo su radar. El objetivo es ambicioso: cubrir toda la península antes de que acabe 2025. “En total tenemos cuatro mil restaurantes en la aplicación y tres mil embajadores voluntarios que envían sus críticas. En el primer trimestre de este año hemos recibido mil ochocientas opiniones nuevas”, asegura. La esencia del proyecto se resume en una palabra: transversalidad. “Para nosotros es tan importante un buen plato de lentejas en un barrio humilde como un menú degustación de tres estrellas. Macarfi está pensada para el comensal real”, manifiesta. Esa independencia es otra de las claves. “Nunca hemos cobrado a un restaurante por estar en la guía. Siempre pagamos la cuenta. Si después de comer queremos revelar quiénes somos, lo hacemos. Pero siempre después de pagar”.

Macarfi no solo ha crecido geográficamente, también lo ha hecho en modelo de negocio. “Durante estos años hemos invertido más de cuatro millones de euros. Era un pozo sin fondo hasta que llegaron los patrocinadores”, manifiesta. Hoy, más de cuarenta marcas de referencia –muchas del sector ‘premium’– apoyan esta iniciativa. “Lo más bonito es que no hemos perdido ni uno de ellos desde el inicio. Ni siquiera durante la pandemia”, añade. Precisamente en los momentos más duros de la COVID-19, Manuel y su equipo encontraron una oportunidad para ayudar. “Nos asociamos con una empresa de ‘delivery’ y creamos un servicio ‘premium’. Seleccionamos cincuenta restaurantes de Madrid y cincuenta de Barcelona. Ayudamos a los chefs a seguir facturando y ganamos nueve mil nuevos clientes para Macarfi”. Esa agilidad es parte del ADN de la compañía. Hoy tiene cuatro líneas de negocio: la guía, los patrocinadores, la consultoría gastronómica para eventos corporativos y el Club Macarfi, un espacio exclusivo con una membresía de doscientos cincuenta euros al año. “Hemos cerrado restaurantes como Etxebarri o Disfrutar solo para los socios. Lo que más me satisface es no conocer a nadie últimamente. Eso indica que el club está vivo y creciendo”, subraya. Él lo tiene claro: “Sin guía, no hay nada. El valor está en la fiabilidad”. La plataforma, que geolocaliza los restaurantes recomendados, cuenta además con listas personalizadas. Macarfi también ha atraído inversión institucional. “Ya tenemos tres compañías cotizadas en la CNMV como socias”. La estructura societaria incluye un núcleo duro de diez ejecutivos que controlan el ochenta por ciento, y más de ciento treinta pequeños inversores apasionados con el proyecto. “Tenemos un chat activo donde todos comentan los descubrimientos, comparten experiencias”, comenta. El futuro inmediato pasa por completar el mapa español y entrar en Latinoamérica con un modelo de licencias. “No entraremos como socios, sino como proveedores de ‘know-how’. El idioma y la menor saturación de guías en países como Perú o México nos abre una puerta enorme. Pero da vértigo. Es un proyectazo”. Desde niño, Manuel recuerda cómo su padre recorría Francia buscando queserías y ‘delicatessen’. “Mi educación gastronómica viene de allí, aunque yo no cocino. Disfruto comiendo y emprendiendo. Siempre he creado cosas, en el deporte, en la cultura… Y Macarfi es, junto con mi agencia de valores, una de las grandes pasiones de mi vida”. A los 73 años, este financiero hecho guía vive su proyecto con ilusión intacta: “Trabajo con un equipo joven, mi mujer dirige la guía, mi hija gestiona los textos desde Miami… Es una empresa con una filosofía familiar, liderada y apoyada por un excelente equipo. Para mí, la vida es eso. Disfrutarla, rodearme de gente joven, no parar nunca. Macarfi me retroalimenta”.

Manuel Carreras recuerda desde niño su espíritu emprendedor. Ha fundado la Agencia de Valores y la empresa Sport Cultura Barcelona junto a Juan Antonio Samaranch. Asimismo, ha participado en la Junta del Barça y también ha ejercido como presidente del Círculo Ecuestre. Siempre ha estado impulsado por la pasión de crear y aportar en cada proyecto.



“Macarfi es una guía transversal e independiente. Procuramos no anunciar quiénes somos cuando vamos a un restaurante a probar”

“Tengo la suerte de trabajar en un proyecto que me divierte. Me gusta comer, pero sobre todo me gusta crear y emprender”











El arte de celebrar el vino

Vinology Zurbano nace con el deseo de ser un refugio para los amantes del vino y la belleza, un espacio donde se respira respeto profundo por el origen, el trabajo artesanal y la emoción genuina de descubrir nuevas experiencias. Para celebrar su primer aniversario reunieron a amigos con el objetivo de rendir un homenaje especial al mundo del vino a través del arte contemporáneo. Con la curaduría de Artfull House presentaron 'De la floración a la vendimia', una muestra de esculturas creadas por el artista Marcos Mata, inspiradas en el fascinante universo vinícola. Durante la celebración todos los invitados pudieron disfrutar dos vinos seleccionados de Alma Carraovejas, un blanco de Bodega Marañones y un tinto de Milsetentayseis, acompañados por los excepcionales ibéricos de Arturo Sánchez. Un brindis singular y apasionado por el vino y las amistades que crecen con el tiempo y por todo lo que está por venir.

Vinology Zurbano impulsa el encuentro entre la tradición vinícola y la creatividad artística contemporánea













Un espacio donde cada copa invita a descubrir historias, sabores y emociones auténticas



















El poder de creer y curar

La protonterapia infantil protege el tejido sano y mejora el tratamiento de tumores cerebrales pediátricos

Más de setecientas personas se han dado cita en la tercera edición de la Gala Benéfica 'Niños Contra el Cáncer', organizada por la Clínica Universidad de Navarra en el Madrid Marriott Auditorium. Una noche llena de emoción, compromiso y esperanza, donde particulares, empresas e instituciones unieron fuerzas con un objetivo común: impulsar la investigación oncológica pediátrica y acercar tratamientos de vanguardia a niños de todo el mundo. Uno de los momentos más emotivos de la gala fue la proyección de la historia de Darell, un niño panameño de tres años diagnosticado con un tumor cerebral. Tras perder la movilidad y no poder acceder a radioterapia convencional en











El evento reunió a cientos de ciudadanos, empresas y entidades volcadas en una causa compartida











su país, viajó junto a su madre a la capital de España para recibir protonterapia, una técnica precisa y menos invasiva, especialmente indicada en casos pediátricos. Darell no solo logró una recuperación sorprendente, sino que también se convirtió en el paciente número 1001 de la Unidad de Protonterapia del Cancer Center Clínica Universidad de Navarra, gracias a los fondos recaudados en la edición anterior. Durante la velada, el director general de la Clínica, Joseba Campos, destacó los avances conseguidos en el último año. Pilar Lorenzo, directora de RSC, agradeció a los asistentes su compromiso y recordó que 'Niños Contra el Cáncer' es una red de apoyo, investigación y esperanza. La actuación musical de Leire Martínez puso el broche de oro a una noche que volvió a demostrar que la unión solidaria puede mover montañas.



PANETTONI DE VIVO
LA GIOIA DEL NATALE



DeVivo

PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

GustaGustaGourmet

info@gustagustagourmet.com



LBX

HAZ TU MUNDO EXTRAORDINARIO

LEXUS



Tufty-Time 20 design Patricia Urquiola
Two decades of design. One timeless icon.

bebitalia.com

BANNI
Elegant Interiors

Banni Elegant Interiors
José Ortega y Gasset, 26 - 28006, Madrid

B&B ITALIA