SPEND IN

Autumn issue 2026



LA ESENCIA DE LO ESENCIAL

Aix-en-Provence • Algarve • Alicante • Andorra • Aragón • Asturias • Avignon • Barcelona • Biarritz • Bilbao • Bordeaux • Cannes • Cantabria • Casablanca • Castilla y León
Comporta • Galicia • Girona • Gran Canaria • Ibiza • La Rioja • Lisboa • Los Angeles • Luanda • Madrid • Málaga • Mallorca • Marbella • Marrakech • Marseille • Melides
Miami • Mónaco • Montpellier • Murcia • Navarra • New York • Nice • Paris • Porto • Punta Cana • Puerto Rico • Rabat • Reus • Saint-Tropez • San Sebastián
Santiago • Santo Domingo • São Paulo • Sevilla • St. Barth • Tanger • Tarragona • Tenerife • Toulouse • Valencia

www.spend-in.com
001 26 15€ 55$ £45
NO/2026


BOLON
Distribuidor Oficial L'excellent
l'excellent
Gamazo 26 · 47004 · Valladolid · Tel. 983 100 807/8 · lexcellent@lexcellent.es · www.lexcellent.es

ACEITERAS

by

GORDIOLA



Más que un objeto funcional, las aceiteras Bética y Óleo de Gordiola representan la perfecta unión entre tradición, diseño y artesanía. Elaboradas íntegramente a mano mediante la técnica del vidrio soplado, ambas piezas reinterpretan un utensilio cotidiano convirtiéndolo en un elemento de gran valor estético. La Aceitera Bética, de silueta redondeada y reconocible, es un clásico inspirado en las formas tradicionales mediterráneas, mientras que la Aceitera Óleo apuesta por un perfil más estilizado y contemporáneo, de líneas angulosas y elegantes. Las dos incorporan el característico sistema antigoteo que distingue a las creaciones de Gordiola, combinando belleza y funcionalidad en una misma pieza. Fabricadas en Mallorca por una firma con más de tres siglos de historia, cada aceitera es única, fruto del saber hacer de maestros vidrieros que mantienen vivo un oficio centenario y convierten el vidrio en una auténtica expresión de arte aplicada a la mesa.

Texto por **ANAÏS THOMAS**



O Bentayga mais potente que a Bentley já construiu.

Reserve a sua experiência de condução do Bentayga Speed.

BENTLEY PORTO: Rua Manuel Pinto de Azevedo, 471 - 4100-321 Porto. Tel: +351 911 911 060.

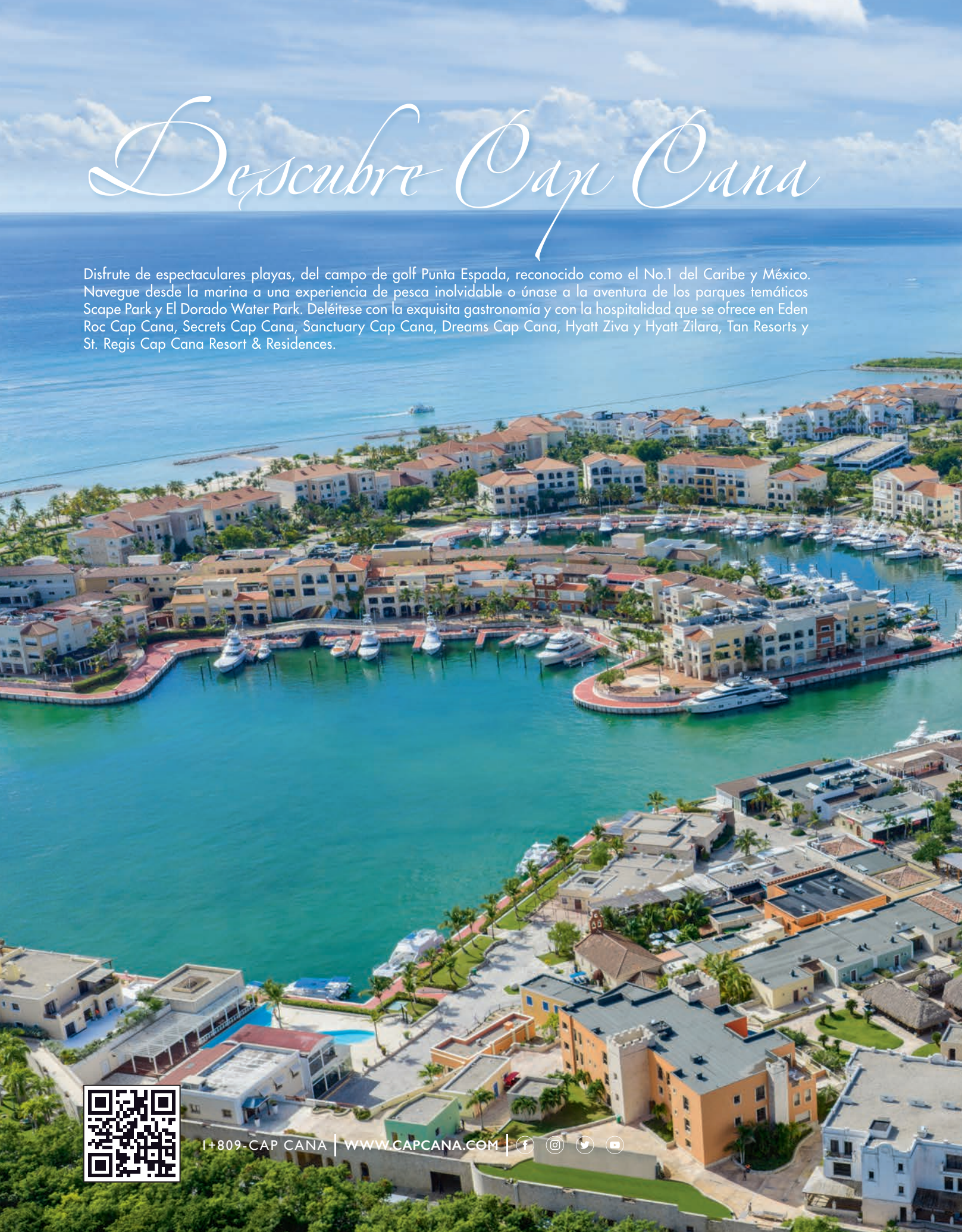
Os dados relativos às emissões de CO_2 e ao consumo de combustível para a UE27 estão pendentes, sujeitos a Homologação da UE.

O nome 'Bentley' e o emblema 'B' são marcas registadas © 2026 Bentley Motors Limited.


BENTLEY

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 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, Tan Resorts y St. Regis Cap Cana Resort & Residences.



1+809-CAP CANA | WWW.CAPCANA.COM


CAPCANA
REPÚBLICA DOMINICANA
Ciudad Destino



Editorial

EL ARTE DE ELEGIR. LA DIFÍCIL SENCILLEZ

En latín, elegantia tiene una connotación que me parece sugerente: algo así como «el arte de elegir bien». La elegancia no es exceso, ni ostentación, ni siquiera eso tan subjetivo que implica el estilo, sino algo mucho más íntimo y personal: la selección, es decir, elegir una opción sobre cualquier otra. Se trata de una cadena de elecciones, desde una obra de arte hasta la forma de contestar o comportarse, que definen la personalidad de cada individuo.

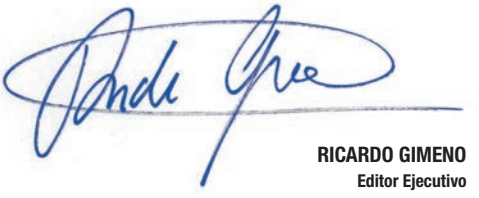
¿Cuánto se ha reflexionado sobre un concepto tan complejo como el de la elegancia? Es imposible siquiera acercarse a una centésima parte de lo que se ha escrito sobre esta cuestión. Ya Cicerón y Séneca usaban el término para referirse a un discurso limpio, libre de adornos innecesarios. Nada que ver con otros conceptos, como el de los cortesanos renacentistas que aspiraban incansablemente a eso que Baltasar de Castiglione llamaba sprezzatura, la elegancia suprema; o la prudencia y la mesura de Baltasar Gracián en el Siglo de Oro; o el irreverente dandismo decimonónico como rebelión intelectual ante el convencionalismo industrial.

Los eruditos árabes y musulmanes abordaron estos temas desde la perspectiva del adab: la buena educación, el decoro y la etiqueta social. León el Africano, Al-Hasan al-Wazzan, en su monumental obra enciclopédica Descripción de África, no solo cartografió el mundo, sino que también describió y analizó los códigos sociales que dictaban las normas de comportamiento cortés y la disciplina ética que debían observar sabios y élites en sociedad. Hoy se sigue reflexionando sobre ello. Especialmente me ha llamado la atención el ensayo de la periodista Marta D. Riezu, Agua y jabón. Apuntes sobre la elegancia involuntaria, que reclama la sencillez y la discreción como elementos diferenciadores frente al «ultraconsumismo» de la sociedad global.

Todas estas corrientes hilvanan una misma verdad: lo atemporal es, ante todo, una elección. Elegir: esa es la clave. Precisión frente a cantidad. Por eso SPEND-IN no ofrece un catálogo interminable ni bucea entre cincuenta tendencias. No es necesario. Preferimos contarte cinco historias de personas que han sabido elegir su forma de vida e invertir con criterio su tiempo y sus recursos. Eso es, ante todo, para nosotros, elegantia: saber elegir, saber qué buscar. Por eso huimos de la fama, ese narcótico que deslumbra tan rápido como cae en el olvido. No necesitamos esa fama, sino trayectorias humanas, historias de superación, de carne y hueso. Perfiles que construyen y aportan criterio; personas con ingenium elegans: mentes privilegiadas con algo relevante que decir. No hacen falta diez páginas de nombres conocidos; tres perfiles bien elegidos bastan para seguir definiendo los pilares de la esencia de lo esencial en torno a una filosofía editorial irrenunciable: menos entrevistas, pero más profundas; menos secciones, pero más relevantes; equilibrio entre lo estoico y lo epicúreo; nada fuera de lugar; y un tono que no grita, que respeta el tiempo de un lector capaz de filtrar y de juzgar por sí mismo.

Apostamos por una publicación que fundamenta toda su cadena editorial en esa llave de la elegancia que es la elección. Desde los contenidos hasta los anunciantes y la distribución. Elegimos qué publicamos, a quién entrevistamos, qué marcas nos patrocinan y dónde circula nuestra revista, para que llegue a manos que valoran el criterio y hagan efectiva la inversión publicitaria. Exactamente igual que un orador romano elegía cada palabra, SPEND-IN elige cada pieza. Esa es la diferencia entre una revista que informa y una que construye criterio; entre una publicación efectiva y otra que no sabe a quién se dirige.

No queremos cualquier lector: te queremos a ti.
Lo mejor siempre está por llegar.



RICARDO GIMENO
Editor Ejecutivo



El umbral compartido. Dos caras de una misma puerta se hablan en el silencio de la noche. La cara externa cruje con el frío del viento: "Te envidio. Tienes el calor del hogar y el barniz limpio. A mí solo me toca el azote del invierno". La madera vibra y la cara interna responde desde el eco tibio del pasillo: "Te equivocas. Sufres la tormenta, pero miras el sol y la calle. Yo tengo calor, pero muero en este encierro". El pestillo encaja con fuerza, sellando el silencio entre las dos mitades que se dan la espalda.

Edita: **GLOBAL LUXURY COMMUNICATIONS.** C/ Poeta J. Maragall, 1. (antigua Capitán Haya), planta 16 | (28020) Madrid. Teléfono: +34 91 598 02 27
Gerente: Ignacio López. **Editor Ejecutivo:** Ricardo Gimeno. **Adjunta a Dirección:** Alicia Gil. **Redacción:** Karla Alcántara, Dionís Allón, Gabriel Álvarez, Antonio Álvarez-Cienfuegos, Fatima Amrabat, Radia Anas, Belén Arce, Nicolás Balaguer, Louise Bernard, E. Camino, João Castelo, Zoila Checa, Martín del Castillo, Julie Devalier, François-Xavier Duplá, Henri Eskenazi, Ignacio Estarán, Philippe Fautrier, Isabel Pilar de Figueiredo, María González, Mohamed Hakimi, Mamen Hazañas, Paz Hazañas, Michael Jones, Carlota Lainez, Seishi Macdonald, Zee Marie, Jade Martin, Anabel Moutinho, Alicia Navarro, Marina Oliveira, Laurence Ostolaza, Yareli Parra, Amparo Peña, Marcos Pereda, Paul Pilcher, Hugo Pinha, Andrés Puch, Charo Ramos, Ricardo Rodera, Débora Rodrigues Lopes, Martina Rossi, Nabil Salah, Karina Sánchez, Daniela Schwanke, Joan Sebastian, Alicia Senabre, Anthony Seyness, Maikel Tapia, Anaïs Thomas, Ángela Valero de Palma y Kino Verdú. **Director de Arte, Maquetación y Diseño:** Alberto Ladrón. **Maquetación y Diseño:** David Gaya. **Fotografía:** Roberto Arnaiz, Erika Barahona, Javier Blanco, Jaume Capellá, Sofía Cases, Igor Díez, Daniel Duart, Adolfo Enríquez, Sergio Ferreira, Frameyou (Pedro Corrêa da Silva, Manuel Antunes y Filipe Faleiro Cruz), Román García Aguilera, Tony García, Rodrigo Gimeno, Alba Giné, Marta Goro, María Guerra, Emilia Igartua, Jaime Machado, Mela, Pedro Melo, Carlitos Miranda, Andrea Nájera, Fernanda Padilla, Mayte Piera, Juan Quesada, Cristina Sarmentero, Alfonso Suárez, Javier Tomás, Cristina Tovar, 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 prohibid a 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. 110. Museo Sa Bassa Blanca



Pág. 92. Sara Romero



Pág. 124. La memoria de las manos



Pág. 54.
Kit de pádel
by Jacob Cohën



Pág. 80. Sigfrido Verstrynge



Pág. 100. Horses from Saudi Arabia



Pág. 114. Maleta
Horizon 55 by
Louis Vuitton

034.... NINE ORCHARD. Fun

036.... ZUM SCHWARZEN KAMEEL. Gourmet

038.... CENADOR DE AMÓS. Gourmet

042.... FÊTE VOS JEUX BY VISTA ALEGRE. Advice

044.... CASARRÉ. Gourmet

048.... FORTALEZA DO GUINCHO. Gourmet

050.... MUNDIAL SE UNE A ECOARTS. Advice

052.... CHEF MOHA. Gourmet

054.... KIT DE PÁDEL BY JACOB COHËN. Advice

056.... CASA BONAVITA. Fun

058.... RONDOOZ WEARABLE ART. Advice

060.... VILLA MABROUKA. Fun

064.... MARTEIN VAN WAGENBERG. Fun

068.... ROY HARLEY. Essential

070.... TALENTYA 2026-2027. CONSCIENTES. Talentya

076.... MERCY SHIPS. Essential

080.... SIGFRIDO VERSTRYNGE. Essential

084.... VANESA ARELLE. Essential

086.... TONY BALLESTER. Essential

088.... SIDI MOHAMED ALAOUI. Essential

092.... SARA ROMERO. Essential

094.... MICHAEL WUNDERMAN. Essential

096.... STYLE IN PROGRESS. Style

100.... HORSES FROM SAUDI ARABIA. Arte & Cultura

106.... PATRICK DOUGHERTY. Arte & Cultura

110.... MUSEO SA BASSA BLANCA. Arte & Cultura

114.... MALETA HORIZON 55 BY LOUIS VUITTON. Advice

116.... ØIVIND ALEXANDER SLAATTO. Decodesign

118.... CLUB DE MAR MALLORCA. Decodesign

122.... MATTEO BRIONI. Decodesign

124.... LA MEMORIA DE LAS MANOS. Decodesign

Publicité ÉtNous

HERMÈS
PARIS

¡Hermès, a rienda suelta!



Luis Boyano

Texto por **PHILIPPE FAUTRIER**
Fotografía por **JAVIER JIMÉNEZ**

Luis Boyano ha convertido la magia en mucho más que un espectáculo: la entiende como un lenguaje capaz de emocionar, conectar y comunicar. Tras más de cuatro décadas sobre los escenarios, su trayectoria demuestra que el verdadero secreto no está en los trucos, sino en las personas.

Hay trayectorias profesionales que parecen fruto del azar, aunque en realidad son la consecuencia de una vida guiada por la curiosidad y la capacidad de reinventarse. La de Luis Boyano es una de ellas. Licenciado en Psicología, descubrió pronto que su auténtica vocación no estaba en una consulta, sino frente a un público dispuesto a dejarse sorprender. Aquella intuición le llevó a Madrid, donde comenzó a formarse en disciplinas tan diversas como la acrobacia, la expresión corporal, el clown, los malabares y, por supuesto, la magia.

Sin embargo, su verdadera escuela no fue un aula, sino el Parque de El Retiro. Allí, actuando cada fin de semana como mimo, aprendió a observar a las personas, a captar su atención y a comprender qué emociones despiertan la risa, el silencio o la sorpresa. Ese contacto directo con el público se convirtió en la base de una carrera que ya supera las cuatro décadas y que le ha permitido trabajar en teatros, televisión, convenciones y eventos para más de 380 empresas, incluidas muchas de las grandes compañías del IBEX.

Con el paso del tiempo, Boyano entendió que el auténtico secreto de la magia no reside en ocultar un mecanismo, sino en saber comunicar. Cada actuación exige comprender quién está delante, cuáles son los objetivos del cliente y qué mensaje debe permanecer en la memoria de los asistentes una vez terminado el espectáculo. Por eso su faceta como mago corporativo poco tiene que ver con la del escenario teatral: cada intervención se construye a medida del contexto y del público.

Esa capacidad de adaptación ha convertido la magia y el humor en herramientas eficaces para transmitir valores, reforzar mensajes y generar experiencias memorables. Para Boyano, entretener nunca ha sido un fin en sí mismo, sino el medio para establecer una conexión auténtica con las personas.



Después de miles de actuaciones y más de cuarenta años de experiencia, Luis Boyano sigue convencido de que el mayor truco no está en las manos, sino en la comunicación. Adaptarse a cada público y conectar con las personas continúa siendo la auténtica magia.

Su forma de entender la vida también nace de sus raíces. Creció en A Cañiza, un pequeño pueblo gallego donde los juegos al aire libre, la imaginación y una infancia con pocos recursos materiales le enseñaron a valorar lo esencial. De sus padres heredó la honradez, el esfuerzo y el espíritu de sacrificio, además del ejemplo de una familia unida que sigue considerando su mayor patrimonio.

Cuando se le pregunta qué significa para él "la esencia de lo esencial", la respuesta surge con la misma naturalidad con la que se dirige al público: permanecer fiel a los propios principios, no olvidar nunca los orígenes, ayudar cuando es posible y terminar cada día con la conciencia tranquila. Una filosofía sencilla que, más allá de la magia, explica el verdadero sentido de toda una vida dedicada a emocionar.


JACOB COHËN
JACOBCOHEN.COM

Verónica Díaz Montalvo

Texto por **MARTÍN DEL CASTILLO**

Madre, emprendedora y diseñadora, Verónica Díaz Montalvo ha convertido la creatividad que la acompañó desde niña en una firma con identidad propia. Al frente de VERO DÍAZ, reivindica la feminidad, la artesanía y el diseño mexicano desde una mirada sofisticada, contemporánea y siempre abierta a evolucionar.

Mucho antes de conocer los ritmos de una colección o la intensidad de una pasarela, Verónica Díaz Montalvo ya dibujaba vestidos. Nacida en Mérida, Yucatán, recuerda una infancia dedicada a crear y diseñar ropa para sus amigas. Nunca dudó de que quería dedicarse a la moda. Era su forma natural de expresar creatividad.

Aquella vocación encontró estructura en su formación. Estudió Diseño de Moda en CEDIM, en Monterrey, y realizó cursos intensivos en Parsons School of Design, en Nueva York. Su participación en ELLE México Diseña abrió nuevas puertas y la llevó a presentar sus colecciones en Mercedes-Benz Fashion Week México.

Con los años, esa trayectoria tomó forma bajo un nombre propio: VERO DÍAZ. La firma desarrolla una visión basada en la feminidad, la contemporaneidad, la sofisticación y el amor por el trabajo artesanal. Sus diseños han llegado a escenarios internacionales y a colaboraciones con Disney y SHEIN, manteniendo el compromiso de representar el diseño mexicano desde una mirada actual.

En el centro de sus creaciones siempre aparece la mujer. Verónica se inspira en quienes viven con pasión y nunca dejan de crecer. Diseña para mujeres fuertes, seguras, femeninas y contemporáneas, capaces de utilizar la moda como expresión de su personalidad. No se trata únicamente de vestir, sino de acompañar una actitud.

Quizá esa mirada tenga que ver con su carácter. Se define como una persona profundamente competitiva consigo misma. Su desafío consiste en evolucionar, superar sus límites y buscar una mejor versión de sí misma. Una exigencia que convive con sus facetas de madre, emprendedora y diseñadora.

De sus padres heredó la perseverancia y la disciplina. Creció aprendiendo que no existen sueños imposibles cuando se está dispuesto a trabajar por ellos. La constancia y la importancia de no rendirse se convirtieron en principios de una carrera construida paso a paso.



Desde aquellos vestidos que imaginaba durante su infancia en Mérida hasta la proyección internacional de VERO DÍAZ, Verónica Díaz Montalvo ha construido su camino desde la disciplina y la perseverancia, convencida de que la verdadera grandeza no está en llegar, sino en no dejar nunca de crecer.

La artesanía ocupa un lugar esencial en su universo. Para Verónica, representar el diseño mexicano implica valorar técnicas y saberes vinculados a su identidad cultural. Innovar no significa romper con el origen, sino establecer un diálogo entre tradición y modernidad.

Su historia habla de evolución. De la niña que imaginaba vestidos a la diseñadora que presenta sus colecciones en grandes escenarios existe la misma pulsión creativa, acompañada por años de trabajo y aprendizaje. Porque llegar nunca ha sido suficiente.

Cuando habla de la esencia de lo esencial, Verónica vuelve al propósito: trabajar con pasión, disfrutar del presente y valorar a las personas que acompañan el camino. La verdadera grandeza, sostiene, no está en llegar, sino en no dejar nunca de crecer. Una idea que resume su vida y su forma de crear: evolucionar y seguir imaginando aquello que puede llegar a ser.

VOLVO

Volvo EX60



El coche que te lleva más lejos que nunca,
con hasta 810 km de autonomía.

Freedom to move. Electric.

Descubre más en **selectivemotor.com**

Selective Motor | Avda. de Parayas, S/N
Santander | 942 35 20 38

JANNIS KOUNELLIS. *Laberinto sin paredes*

Texto por **HUGO PENHA**

CGAC
CENTRO GALEGO DE ARTE CONTEMPORÁNEA

R. de Valle-Inclán, 2. Santiago de Compostela
Tel: +34 981 546 619
www.cgac.xunta.gal
@cgacsantiago

El CGAC dedica una gran exposición a Jannis Kounellis, figura esencial del arte povera, con un recorrido que convierte el viaje, la memoria y el mar en metáforas de la condición humana. Laberinto sin paredes invita a adentrarse en un universo donde historia y emoción dialogan.



El Centro Galego de Arte Contemporánea dedica una amplia retrospectiva a Jannis Kounellis (El Pireo, 1936-Roma, 2017), uno de los grandes renovadores del arte europeo del siglo XX y figura esencial del arte povera. Bajo el título 'Laberinto sin paredes', la exposición recorre algunos de los temas que definieron su trayectoria artística, proponiendo una reflexión sobre el viaje, la memoria, la historia y la condición humana a través de instalaciones de gran fuerza poética y visual.

Comisariada por David Barro, la muestra toma como punto de partida la estrecha relación del artista con el Mediterráneo y con el puerto de El Pireo, donde nació. Ese paisaje de barcos, mercancías y desplazamientos marcó profundamente su imaginario y se convirtió en una metáfora constante de tránsito, intercambio y transformación. En sus obras, el viaje trasciende el movimiento físico para convertirse en una experiencia ligada al tiempo, la identidad y la memoria colectiva.

El recorrido reúne instalaciones realizadas con materiales característicos de su lenguaje artístico, como acero, hierro, carbón, madera o velas de embarcaciones. Objetos cotidianos que, despojados de su función original, adquieren una poderosa dimensión simbólica y evocan historias de migración, trabajo, pérdida y esperanza. Cada pieza invita al espectador a completar el relato desde su propia experiencia, estableciendo un diálogo abierto entre pasado y presente.

Velas, acero y madera construyen un viaje por la memoria, la identidad y la poesía del arte de Jannis Kounellis

Entre las obras expuestas destacan las composiciones realizadas con grandes velas venecianas y la serie 'Albatros', donde fragmentos de barcos suspendidos remiten a la fragilidad del viaje y a la permanente búsqueda de un lugar al que pertenecer. En ellas se percibe una constante tensión entre la materia y la emoción, entre la solidez de los materiales y la vulnerabilidad de la existencia.

Más que una retrospectiva, 'Laberinto sin paredes' plantea una inmersión en el pensamiento de Kounellis, para quien el arte debía conservar la memoria de los objetos y mantener vivo el vínculo entre historia y creación. La exposición invita así a recorrer un laberinto sin límites físicos, donde cada obra abre nuevas preguntas sobre el ser humano, el tiempo y nuestra manera de habitar el mundo.

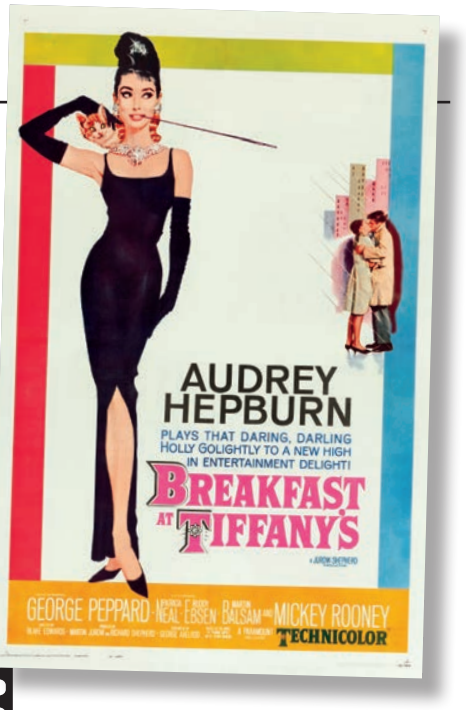

11
HARCHER
EXCLUSIVAMENTE HOMBRE
WOOLRICH
HERNO
PT01
pantaloni torino
Saint Jacobs
Est.1969
Scotta
1985
RRD
Cervantes, 11 • 33004 Oviedo • Tlf.: 985 25 88 08

SUBE AL SIGUIENTE NIVEL

Díselo con Cine

Texto por **E. CAMINO**

Lo que en el fondo todos buscamos, no le demos más vueltas, es amor. Un amor incondicional. Alguien que nos quiera como somos, sin maquillaje, con defectos, con subidas y bajadas, en la salud; pero sobre todo en la enfermedad. Alguien de puestas de sol y también de tormentas. Alguien a nuestro lado todo el año y no solo en primavera.





Las personas se pertenecen las unas a las otras. Nadie es un verso suelto. Los demás existen para quererles. Ninguna vida humana puede resultarnos indiferente

La secuencia transcurre en un día lluvioso. Un breve trayecto en taxi. En el asiento de atrás Holly (Audrey Hepburn) y Paul (George Peppard), su prometido. Ella va tensa, nerviosa. Enciende un pitillo con esa manera tan suya de fumar. En toda la secuencia no dirá ni una palabra. Serán sus grandes ojos llorosos los que hablen.

Paul le extiende un billete al taxista pidiéndole que se detenga. Abre la puerta contrariado y, mientras la lluvia le empapa, le habla claro: le dice que tiene miedo a enfrentarse consigo misma, que la deja porque es incapaz de comprometerse. Aunque la ama, aunque desearía pedirle matrimonio (lleva tiempo con el anillo listo en el bolsillo), no puede: ha descubierto que ella, en el fondo, posee un concepto de libertad que rehúye el compromiso, no entiende que necesitamos a los demás para ser felices.

Estamos hechos así. Para madurar y crecer necesitamos un "tú". Nuestra felicidad depende, sobre todo, de los vínculos humanos que establezcamos: conocidos, colegas, amigos, familiares, matrimonio. Vínculos que van desde el mero intercambio de un "hola" o "adiós", una buena charla donde compartir intimidades, hasta un dar la vida. Es decir, desde el respeto hasta el amor en sus diversas manifestaciones.

Holly amaba a Paul, pero con un amor que no la hacía libre. Él se lo reprocha: "siempre acabarás tropezando contigo misma"; no lograrás pasar al "tú", te quedarás encerrada en tu propia jaula. Porque la libertad existe para amar, para darnos, para salir. Quien no ama no es libre. Amar es darse, vivir en estado de salida. Y el amor tiene dos caras: lo que damos y lo que recibimos. Pero al amar el dar no es pérdida, es ganancia; no es renuncia, es gozo, la alegría de perpetuarse en otro. Amar no constriñe, libera. Vivir, en el fondo, es poder ofrecer todo el cariño que llevamos dentro.

Los compromisos grandes nos hacen grandes; los pequeños, pequeños. Hay quienes se comprometen para un fin de semana y quienes lo hacen para el resto de la vida. Por eso es una lástima que Paul, en vez de ponerle el anillo a Holly, lo lance al asiento del taxi. Un símbolo de la diferencia entre una vida con base firme, porque tiene un papel, una misión, un compromiso, y aquella otra de "fin de semana", que flota en el aire moviéndose al compás del viento.


THE ORIGINAL & AUTHENTIC
BARBOUR TARTANS
Barbour®
A CORUÑA · BILBAO · DONOSTI · GIJÓN · MADRID · PAMPLONA · SANTANDER · VALENCIA
ILikeToBuy.es

SOLANGE PESSOA

Texto por **PAUL PILCHER**

El CENTRO BOTÍN presenta la primera exposición en España de la brasileña Solange Pessoa, una artista que explora la memoria, la naturaleza y la espiritualidad a través de materiales orgánicos y minerales. *Del día o de la noche* reúne obras de distintas etapas de su trayectoria e incorpora dos instalaciones inéditas concebidas específicamente para la arquitectura del museo.



Solange Pessoa. Hammocks, 1999–2003 (detalle). Tela, tierra, espuma. 200 x 350 x 100 cm. Cortesía de la artista. © Solange Pessoa. Foto: Chim Lam

Reconocida como una de las artistas más relevantes del panorama contemporáneo brasileño, Solange Pessoa (Ferros, 1961) ha desarrollado durante más de cuatro décadas una práctica multidisciplinar en la que escultura, instalación, pintura, dibujo, vídeo y performance dialogan con la naturaleza, la memoria, el cuerpo y la espiritualidad. El Centro Botín presenta 'Del día o de la noche', la primera exposición dedicada a la artista en España, una muestra que reúne una amplia selección de obras realizadas desde la década de 1990 hasta la actualidad e incorpora dos grandes instalaciones concebidas específicamente para la arquitectura del centro.

Comisariada por Bárbara Rodríguez Muñoz, directora de Exposiciones y de la Colección del Centro Botín, la exposición propone un recorrido que pone en relación investigaciones tempranas con desarrollos recientes para revelar la coherencia de un lenguaje artístico construido a partir de la materia y la transformación. El título, 'Del día o de la noche', remite a un universo en el que los opuestos dejan de entenderse como categorías enfrentadas y se convierten en espacios de tránsito donde conviven la luz y la oscuridad, lo humano y lo animal, lo corporal y lo espiritual, lo visible y lo oculto. En las obras de Pessoa, la materia nunca es un elemento pasivo, sino un cuerpo vivo capaz de

La exposición reúne obras históricas y recientes de Solange Pessoa junto a dos grandes instalaciones concebidas específicamente para el Centro Botín



Retrato de Solange Pessoa, 2023. Cortesía de la artista. © Solange Pessoa. Foto: Daniel Pinho



Solange Pessoa. Sin título, 2005. Bronce y elementos vegetales. 65 x 17 x 40 cm. Cortesía de la artista. © Solange Pessoa. Foto: EstúdioEmObra

Cabello, cuero, tierra, cera y bronce dan forma a un universo donde naturaleza, cuerpo y espiritualidad se funden en una misma experiencia



Solange Pessoa. Delongas, 2023. 4K video, color, sonido. Cortesía de la artista. © Solange Pessoa. Foto: João Vargas Penna

contener memoria, tiempo y experiencia.

La producción de la artista está profundamente vinculada a Minas Gerais, la región brasileña donde nació y continúa viviendo y trabajando. Su riqueza geológica, la biodiversidad de sus paisajes y el legado del barroco colonial conforman un imaginario que Pessoa entrelaza con referencias al modernismo brasileño, las cosmologías indígenas, las tradiciones africanas, el arte povera, el land art y el surrealismo. A través de materiales orgánicos y minerales como tierra, cuero, cabello humano, cera, bronce o pigmentos naturales, construye obras de una enorme intensidad física y sensorial que evocan procesos de metamorfosis, ciclos de vida y muerte y una estrecha relación entre cuerpo, paisaje y memoria. Su trabajo explora la capacidad de la materia para transformarse y generar nuevas lecturas sobre la naturaleza, el territorio y la identidad.

El recorrido reúne algunas de sus creaciones más representativas junto a nuevas producciones realizadas para Santander. Instalaciones como 'Hammocks' o 'Catedral', el vídeo 'Delongas' y la performance 'Cornelius' muestran cómo la artista convierte los materiales en organismos vivos que apelan tanto a los sentidos como a la memoria. A ellas se suman 'Arreios' y 'Origo', dos ambiciosas instalaciones creadas expresamente para el Centro Botín que establecen un intenso diálogo con la arquitectura de Renzo Piano y con la luz natural que atraviesa el edificio. Estas nuevas obras prolongan algunas de las investigaciones que Pessoa inició en los años noventa y refuerzan la dimensión inmersiva de una exposición concebida como una experiencia física y emocional.

Más que una retrospectiva, 'Del día o de la noche' propone una inmersión en un universo donde la materia conserva memoria y donde cada transformación física posee también una dimensión simbólica. La muestra ofrece al público español la oportunidad de descubrir por primera vez una obra de extraordinaria potencia poética y sensorial, situando a Solange Pessoa entre las voces imprescindibles del arte contemporáneo internacional y reivindicando una práctica artística que conecta lo ancestral con algunas de las cuestiones más urgentes del presente, como la relación con el entorno, la espiritualidad, la fragilidad del paisaje y la capacidad transformadora de la creación.

SUBE AL SIGUIENTE NIVEL

Texto por **DIONÍS ALLÓN**

Díselo con Música



Tannhäuser: el sacrificio por amor

La ópera de Richard Wagner (1813-1883) nos introduce ya desde su famosa obertura en la profundad del misterio del hombre. Desea poner en resonancia las preguntas esenciales de la vida, preguntas que nos conducen a la esencia de lo esencial, y ofrecer a través del drama estético una respuesta intuitiva de los afectos.



Un conflicto que se resuelve a través de la muerte de ambos protagonistas, una muerte simbólica que les da acceso a una nueva vida de amor noble y verdadero

El libreto de Wagner está basado en una leyenda tradicional alemana que presenta una confrontación propia del romanticismo: de un lado la cultura medieval del sacro imperio germánico y de otro la mitología del humanismo del Renacimiento. El príncipe feudal Landgrave Hermann, gran mecenas de las artes de los trovadores (minnesänger) representa el amor cortés. Venus, la diosa de la fertilidad, simboliza lo erótico. Tannhäuser se encuentra atrapado en una brutal guerra espiritual y psicológica entre ambos mundos. El comienzo del drama nos presenta al protagonista en Venusberg entregado a los placeres carnales. Pero el exceso le lleva a un sentimiento de vacío y asfixia que le hace suplicar la liberación del hechizo pagano. A su regreso a la corte del Landgrave descubre la pureza de amor de Elisabeth, una joven noble que siempre lo había amado en secreto. El solemne gran coro del segundo acto anuncia la entrada de nobles invitados a la velada de cantos en palacio. Tannhäuser lanza un canto lujurioso a Venus que provoca el escándalo de los caballeros con la amenaza de darle muerte. Elisabeth suplica la misericordia divina por su amado, al que se le impone la pena de peregrinar descalzo a Roma.

Llega el clímax de la ópera con el piadoso coro del retorno de peregrinos (Pilgerchor) que eleva el alma en una auténtica experiencia mística. Pero tal clímax se ve frustrado porque entre el grupo no está Tannhäuser. Elisabeth, rota de dolor, eleva una oración a María y ofrece su vida por la salvación de su amado. Por fin aparece el peregrino con el pesar de que el Papa ha considerado tan improbable su perdón como que su báculo pudiera florecer. La desesperanza le hace volver a Venusberg, pero se ve interrumpido por el cortejo fúnebre de Elisabeth que acaba de ofrecer su último suspiro por él. Tannhäuser cae de rodillas clamando el nombre de su amada que le hace salir del hechizo: ¡santa Isabel, ruega por mí!; y muere también en el amor verdadero. Unos peregrinos traen la noticia de que de la férula papal han brotado hojas verdes.

El sacrificio de amor de Elisabeth ha logrado la liberación. La vida espiritual y el amor noble vencen la vileza de la carne y de los fatuos rigores humanos, la mística desvanece lo pagano.

MAX-B



AQUAZZURA - BALENCIAGA - BOTTEGA VENETA - BALMAIN - BURBERRY - CELINE - CHLOÉ - DOLCE & GABANNA
ETRO - FENDI - FRAME - GIVENCHY - GOLDEN GOOSE - HERNO - HOGAN - JACQUEMUS - MAXMARA - MONCLER
MONCLER GRENOBLE - MOTHER - SAINT LAURENT - TOD´S - VALENTINO - VALENTINO GARAVANI - ZIMMERMANN

Gran Vía, 2. Vigo. Pontevedra. 36203 • Tel.: +34 986 22 49 07 • Instagram: @maxb_store



PALACIO DE FIGUERAS

Figueras (Asturias)

Avd. Trenor
www.vestigecollection.com/palacio-de-figueras

En la desembocadura de la ría del Eo, donde Asturias y Galicia se encuentran, el Palacio de Figueras recupera el esplendor de un palacio del siglo XVI convertido en refugio exclusivo. Historia, naturaleza y hospitalidad se funden en una experiencia irrepetible.

Texto por **MARÍA GONZÁLEZ**

Hay lugares capaces de detener el tiempo. El Palacio de Figueras es uno de ellos. Elevándose sobre la ría del Eo, en el extremo occidental de Asturias, este palacio del siglo XVI domina el paisaje con la serenidad de quien ha contemplado siglos de historia. Hoy, tras una meticulosa restauración, abre sus puertas convertido en uno de los alojamientos privados más singulares del norte de España, donde patrimonio, naturaleza y hospitalidad encuentran un equilibrio poco común.

Situado entre Asturias y Galicia, el palacio ocupa una posición privilegiada frente al mar Cantábrico. Desde sus jardines aterrazados, que descienden suavemente hasta el puerto, las vistas recorren la ría, los barcos pesqueros y un paisaje que cambia con las mareas. Es un entorno que invita a bajar el ritmo y disfrutar del silencio, de la luz atlántica y de una naturaleza que aquí permanece sorprendentemente intacta.

La historia del edificio se percibe en cada detalle. Declarado Bien de Interés Cultural, el palacio fue recuperado durante once años mediante un proceso de restauración que respetó la arquitectura original, los materiales históricos y los oficios artesanos que le dieron forma. Fiel a la filosofía de Vestige Collection, la restauración ha buscado preservar el patrimonio, poner en valor la artesanía local y reforzar el vínculo

Historia, jardines frente al mar, gastronomía y privacidad absoluta en plena ría del Eo









Con once habitaciones, jardines aterrazados, piscina climatizada y acceso privilegiado a algunos de los paisajes más espectaculares del norte de España, el Palacio de Figueras propone una forma diferente de viajar: pausada, exclusiva y profundamente ligada al patrimonio, la gastronomía y la naturaleza de Asturias.

Un palacio del siglo XVI restaurado con mimo para convertirse en uno de los refugios más exclusivos de Asturias

con la comunidad, creando una experiencia profundamente conectada con el destino.

El resultado conserva toda la personalidad de la construcción renacentista, pero incorpora el confort y la sofisticación propios de una estancia contemporánea.

El alojamiento dispone de once habitaciones y suites decoradas con una estética serena que combina mobiliario histórico, materiales nobles y diseño actual. La reserva en exclusiva permite disfrutar del edificio como una gran residencia privada, ideal para reuniones familiares, escapadas entre amigos, celebraciones, bodas o encuentros de empresa en un entorno completamente reservado.

Los espacios comunes invitan a compartir sin prisas. Salones con chimenea, biblioteca, sala de televisión, bar, cocina profesional e invernadero conforman un recorrido pensado para la convivencia y el descanso. En el exterior, los jardines ofrecen distintos rincones donde desayunar al aire libre, contemplar el atardecer o relajarse junto a la piscina climatizada con vistas al paisaje.

Más allá de sus muros, Asturias despliega algunos de sus mayores atractivos. Muy cerca se encuentran pequeños puertos pesqueros, playas como Tapia de Casariego, conocida por sus olas, los paisajes de los Picos de Europa, la arquitectura prerrománica de Oviedo o diferentes tramos del Camino de Santiago. La ubicación convierte el palacio en un excelente punto de partida para descubrir una región donde conviven mar, montaña, tradición y una extraordinaria riqueza gastronómica.

Precisamente la cocina ocupa un lugar destacado en la experiencia. Los menús se elaboran con productos de proximidad procedentes de productores locales y se adaptan a cada estancia, desde desayunos hasta propuestas de pensión completa. A ello se suman catas, maridajes, clases de cocina o cenas privadas que ponen en valor la despensa asturiana y el recetario del Cantábrico.

La oferta de actividades permite personalizar cada viaje. Paseos en barco, kayak, surf, visitas culturales, rutas por la costa, degustaciones de sidra, tratamientos de bienestar o clases de yoga son solo algunas de las experiencias que pueden organizarse desde el propio alojamiento.

Más que un hotel, el Palacio de Figueras propone habitar durante unos días un edificio histórico recuperado con sensibilidad y respeto. Un lugar donde el verdadero lujo no reside únicamente en el confort, sino en el privilegio de disfrutar del tiempo, del paisaje y de un patrimonio excepcional convertido en hogar.

¿NO HAY NADA COMO EL HOGAR?

Colección MUSAC

Texto por **RICARDO RODERA**

MUSAC
MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO DE CASTILLA Y LEÓN

Avd. de los Reyes Leoneses, 24. León
Tel: +34 987 09 00 00
www.musac.es
@musacmuseo

¿Qué convierte un espacio en un hogar? La nueva exposición de la Colección MUSAC invita a reflexionar sobre una idea tan íntima como universal a través de obras que exploran la vivienda, la memoria, la identidad y las múltiples formas de habitar el mundo.



Foto: Tom Nolan. © 2022 BALTIC Centre for Contemporary Art. Colección MUSAC

La vivienda se ha convertido en uno de los grandes temas de nuestro tiempo. El acceso a una casa, las nuevas formas de convivencia, la despoblación, las migraciones o la precariedad han transformado el significado de un concepto que parecía inmutable. A partir de esta realidad, '¿No hay nada como el hogar?' propone un recorrido que cuestiona qué entendemos hoy por hogar y cómo este espacio condiciona nuestra manera de vivir, relacionarnos y construir nuestra identidad.

La exposición reúne una amplia selección de obras de la Colección MUSAC junto a nuevas producciones creadas específicamente para el proyecto, estableciendo un diálogo entre fotografía, instalación, vídeo, escultura y otros lenguajes contemporáneos. Lejos de ofrecer una única respuesta, la muestra presenta el hogar como un territorio cambiante, atravesado por circunstancias personales, sociales, económicas y culturales que hacen que una misma idea pueda representar refugio, pertenencia o, por el contrario, conflicto, ausencia y desarraigo.

La Colección MUSAC explora el hogar como refugio, conflicto, memoria e identidad a través de obras de artistas contemporáneos

El recorrido comienza explorando los espacios físicos y el territorio para adentrarse después en los interiores domésticos, donde los objetos, los recuerdos y los vínculos cotidianos construyen formas de habitar profundamente personales. A medida que avanza la visita aparecen cuestiones como la familia, la crianza, la migración, la violencia, los roles de género o el cuidado colectivo, mostrando que el hogar también es el resultado de las relaciones humanas que lo sostienen o lo transforman.

Comisariada por Monserrat Pis Marcos, la exposición reúne a destacados artistas nacionales e internacionales y convierte la Colección MUSAC en un espacio de reflexión sobre una de las cuestiones más relevantes de nuestro presente. Más que definir qué es un hogar, invita a descubrir cómo cada experiencia vital construye una respuesta distinta y cómo el arte puede abrir nuevas formas de pensar aquello que sentimos como propio.


MIKELI
Luxury Real Estate
SINÓNIMO DE LUJO
Y ALTO STANDING
exclusive member
LUXURY
REAL ESTATE
key to excellence



PICO VELASCO

Angustina (Cantabria)

Bo. Angustina s/n
www.picovelasco.com

Pico Velasco inicia su primera temporada con una Estrella Michelin, consolidando la cocina de Nacho Solana en un enclave donde paisaje, producto y técnica se funden.

Texto por **SEISHI MACDONALD**

Dos años después de abrir sus puertas en el corazón del Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel, el restaurante de Pico Velasco afronta una nueva etapa avalado por una Estrella Michelin. El reconocimiento, obtenido en la última edición de la guía, confirma la rápida evolución del proyecto impulsado por Inés Aguirreburualde y el chef Nacho Solana, que convierte este hotel boutique en el único establecimiento hotelero con una Estrella Michelin en Cantabria. Al mismo tiempo, el cocinero suma dos restaurantes distinguidos con este reconocimiento separados por apenas ocho kilómetros, un hito que refuerza su posición como uno de los grandes nombres de la gastronomía cántabra.

La propuesta culinaria de Pico Velasco nace de una estrecha relación con el paisaje. El comedor se abre al valle, al río Asón y al horizonte del Cantábrico a través de grandes ventanales que integran el entorno en la experiencia gastronómica.

El paisaje entra en el comedor y acompaña una cocina que reinterpreta el recetario cántabro desde la memoria y la técnica

El verde de los prados, la presencia del mar y la calma que envuelve el edificio forman parte del relato que Nacho Solana traslada al plato mediante una cocina profundamente vinculada al territorio, al producto de temporada y al recetario tradicional cántabro reinterpretado con sensibilidad contemporánea.

La experiencia comienza con una secuencia dedicada a la anchoa —gilda, mantequilla, ensalada y buñuelo— que resume

La propuesta se completa con dos menús degustación, Sincio 2026 y Albiar 2026, que recorren el mar, la huerta y la despensa cántabra a través de elaboraciones como la secuencia de la anchoa, las alubias marinas o la costilla ibérica "Mil Perales". Una cocina que encuentra en el producto local y en el entorno su mejor argumento. En verano, La Terraza de Pico Velasco amplía la experiencia con una propuesta informal para disfrutar del paisaje y la gastronomía al aire libre.





Nacho Solana e Inés Aguirreburualde, socios de Pico Velasco







Con solo once habitaciones, Pico Velasco une hotel boutique y alta cocina en una experiencia donde descanso y gastronomía avanzan juntos

el protagonismo del mar antes de dar paso a una sucesión de elaboraciones donde conviven vegetales, pescados, carnes y fondos de gran profundidad. Platos como las alubias marinas, el bogavante con azafrán y setas, la lonja del Cantábrico con vegetales y algas, la costilla ibérica «Mil Perales» o la ya reconocida Croqueta Solana construyen un discurso gastronómico que prioriza el sabor sin renunciar a la técnica. La huerta, las setas, los productos de la finca y una parte dulce inspirada en el entorno completan un recorrido pensado para disfrutarse sin prisas.

Para esta temporada, el restaurante presenta dos menús degustación: Albiar 2026 y Sincio 2026. Ambos comparten una misma filosofía basada en la excelencia del producto cántabro, aunque el segundo amplía el recorrido con nuevas elaboraciones como el bogavante, los cítricos de Pico Velasco y miel o el Temple de mejillón. Dos propuestas concebidas para descubrir la identidad culinaria de una comarca donde el mar, la montaña y la huerta conviven en apenas unos kilómetros.

El proyecto trasciende la restauración para convertirse en una experiencia integral. El hotel, con solo once habitaciones, invita a prolongar la estancia entre muros de piedra restaurados, estructuras de cristal y vistas abiertas sobre el paisaje protegido. Durante el verano, La Terraza de Pico Velasco incorpora una propuesta más desenfadada que permite disfrutar de la cocina y del entorno desde otra perspectiva. Todo ello configura un destino donde naturaleza, arquitectura y gastronomía se integran con naturalidad para ofrecer una experiencia que trasciende la mesa y convierte el territorio en el principal ingrediente del viaje.

VÍSTETE DE COLOR

Texto por **FERNANDO APARICIO**



La vida cobra color cuando elegimos la actitud con la que afrontamos cada día. La esperanza, el sentido y la mirada interior transforman la adversidad en un lienzo por colorear

"La vida es demasiado corta para vestir triste". Esta frase, que aparecía impresa en el toldo de una tienda, me sorprendió mientras caminaba por la calle e inmediatamente pensé: ¡Cuánta razón tiene esa frase y cuánto nos transmite!.

Efectivamente, la vida es demasiado corta como para no disfrutarla, como para no ponerle color o no saber apreciar los colores que despliega ante nosotros, incluso en los días más grises… Pero no siempre somos capaces de verlos y valorarlos, pues hay días en los que no vemos la luz. Y los colores son, precisamente, las distintas sensaciones que la luz produce en el ojo mediante señales transmitidas al cerebro a través de unas células sensibles a ella.

Pero los colores a los que me refiero no son los que se ven con los ojos, sino con el alma; es el estado de ánimo el que hace que un día oscuro esté lleno de color y vida, o que un día radiante pueda estar lleno de oscuridad. Una de mis canciones favoritas de siempre se titula Aquarela.

La letra original es del italiano Guido Morra, y el cantante y músico brasileño Toquinho la versionó en portugués y español, convirtiéndola en uno de los grandes éxitos de 1983. La letra es sencillamente preciosa y la instrumentación te llena de buenas vibraciones. En su primera estrofa nos dice: "En los mapas del cielo el sol siempre es amarillo, y la lluvia o las nubes no pueden velar tanto brillo… ni los árboles nunca podrán ocultar el camino de su luz hacia el bosque profundo de nuestro destino". Las siguientes estrofas son igual de bonitas y sumergen al oyente en un momento de sensaciones muy agradables hasta llegar a la estrofa final que dice: "La esperanza jamás se pierde, los malos tiempos pasarán, piensa que el futuro es una acuarela y tu vida un lienzo que colorear".

En 1946, Viktor Frankl, neurólogo, psiquiatra y filósofo austríaco, fundador de la logoterapia y del análisis existencial, que sobrevivió desde 1942 hasta 1945 al infierno de varios campos de concentración nazis, incluidos Auschwitz y Dachau, escribió un libro titulado "El hombre en busca de sentido", publicado ese mismo año. Todo lo que atesora ese libro está condensado en esta frase: "Al hombre se le puede quitar todo excepto una cosa: la última de las libertades humanas, la elección de la propia actitud ante la adversidad, decidir el propio camino".

Indudablemente, de ahí parte en gran medida todo lo que somos y lo que generamos a nuestro alrededor.



Diseño, Decoración y Proyectos de Interiores

ABELLO
1980

C/ Francisca Fernández Miranda, 2 bajo • GRADO (Principado de Asturias) • Tel.: 985 751 013 • abello@abello.es



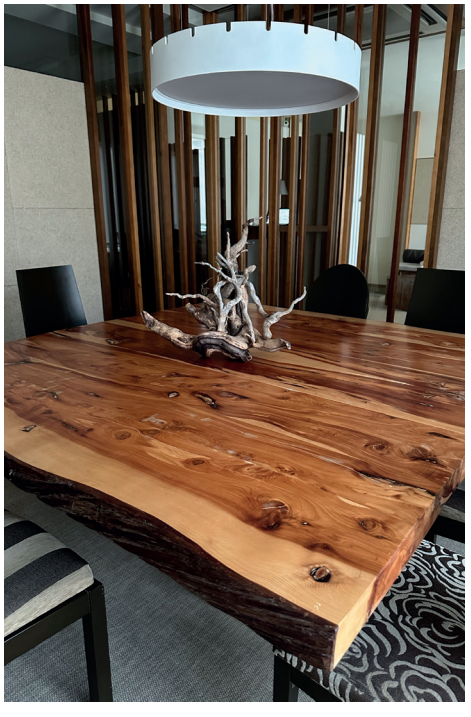
LA LOBITA

Navaleno (Soria)

Av. La Constitución, 54
www.lalobita.es

En pleno corazón de los pinares sorianos, La Lobita convierte el bosque en alta cocina. Una experiencia donde naturaleza, memoria y creatividad caminan de la mano.

Texto por **NICOLÁS BALAGUER**



Hay lugares donde el paisaje no solo se contempla, sino que también se saborea. La Lobita, en Navaleno (Soria), pertenece a esa categoría de restaurantes capaces de transformar el entorno en una experiencia gastronómica única. Rodeado por los extensos pinares de la comarca de Pinares, este proyecto familiar ha construido una cocina profundamente vinculada a la naturaleza que lo rodea, convirtiéndose en una referencia imprescindible de la gastronomía castellana contemporánea.

Al frente se encuentra Elena Lucas, tercera generación de una familia dedicada a la hostelería y una de las voces más personales de la cocina española actual. Junto al sumiller Diego Muñoz, ha desarrollado un proyecto que combina tradición, sensibilidad y una constante inquietud creativa. Su trabajo ha sido reconocido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, distinciones que avalan una propuesta con identidad propia.

La filosofía de La Lobita parte de una idea sencilla: respetar la tradición y cocinar el entorno. El bosque es su principal despensa e inspiración. Setas, trufas, frutos silvestres, caza, piñones, hierbas aromáticas, flores y brotes llegan a la cocina siguiendo el ritmo de las estaciones para construir un relato gastronómico que cambia constantemente. Cada plato busca transmitir la esencia del paisaje soriano sin perder de vista la técnica, el equilibrio y la emoción.

La micología ocupa un lugar privilegiado dentro de esa propuesta. No en vano, La Lobita está considerada uno de los grandes templos de las setas en España. Su tratamiento responde a un profundo conocimiento del producto: las variedades silvestres se manipulan con el máximo respeto para preservar aromas, texturas y matices, convirtiéndose en protagonistas de una cocina que celebra la riqueza del bosque en cada temporada.

La experiencia se desarrolla a través de menús

Con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, La Lobita ha hecho del paisaje de los pinares sorianos el eje de una cocina profundamente personal. Bajo la dirección de Elena Lucas y Diego Muñoz, el restaurante propone una experiencia donde las setas, los productos silvestres y los sabores tradicionales dialogan con una mirada contemporánea. Una invitación a descubrir el bosque a través de los sentidos y a comprender que cada estación escribe un capítulo diferente en la mesa.



Elena Lucas, chef







En La Lobita, Elena Lucas convierte el bosque soriano en una experiencia gastronómica donde las setas, la memoria y el territorio son los auténticos protagonistas



degustación que evolucionan continuamente y que invitan al comensal a recorrer el territorio mediante sabores reconocibles reinterpretados con delicadeza. No se trata de sorprender mediante artificios, sino de emocionar desde la autenticidad, recuperando recuerdos de infancia, aromas del campo y recetas populares convertidas en alta cocina.

La sala comparte esa misma filosofía. De ambiente cálido y elegante, ofrece un servicio cercano que acompaña cada pase con naturalidad. La bodega, cuidadosamente seleccionada, reúne referencias nacionales e internacionales con especial atención a vinos capaces de dialogar con una cocina de marcada personalidad.

El entorno completa una experiencia difícil de separar del propio restaurante. Navaleno se encuentra en uno de los espacios naturales más ricos de Castilla y León, un territorio de bosques, montañas y senderos donde la relación entre gastronomía y paisaje resulta inseparable. Visitar La Lobita supone también descubrir una forma de entender la cocina en la que cada estación modifica el menú y cada ingrediente cuenta la historia del lugar del que procede.

Más que un restaurante, La Lobita es una declaración de amor al bosque. Una cocina que escucha la naturaleza, interpreta sus ritmos y demuestra que el verdadero lujo reside en la autenticidad, el conocimiento del territorio y el respeto por un patrimonio natural convertido en emoción gastronómica.





TERRABUEY

Cuéllar (Segovia)

www.terrabuey.es
@labraseriadecuellar_terrabuey

En Cuéllar, Terrabuey convierte la cría tradicional del buey en una experiencia de territorio, bienestar animal y gastronomía. Más de cien ejemplares y 16 razas conviven en una finca fiel al origen.

Texto por **RICARDO RODERA**











Terrabuey une tradición ganadera y gastronomía para descubrir el buey desde el respeto y el origen

En plena naturaleza segoviana, Terrabuey ha creado un universo dedicado al buey. Situada en Cuéllar, la finca reúne a más de un centenar de ejemplares de 16 razas procedentes de distintos puntos de la península ibérica, preservando la diversidad ganadera y defendiendo una crianza basada en el respeto, la tradición y la calidad.

Los animales viven en condiciones pensadas para su bienestar y reciben un cuidado constante, un compromiso reconocido con el Certificado Welfair de bienestar animal.

La finca abre también sus puertas al visitante. Las visitas guiadas permiten recorrer establos, praderas y cebaderos, descubrir las particularidades de las razas y comprender cómo viven y se alimentan los bueyes. El recorrido incorpora otros animales y un huerto ecológico. Una forma de acercarse al campo, observar sus ritmos y comprender el trabajo detrás.

De esta filosofía nace el Bueyturismo, una experiencia que une la visita a Terrabuey con la gastronomía de La Brasería de Cuéllar. Tras conocer la crianza de los animales, el viaje culmina alrededor de la mesa con carne de la propia ganadería. Los chuletones de buey a la brasa son una de sus grandes especialidades, junto a platos castellanos y una cuidada selección de vinos.

Terrabuey propone así cerrar el círculo: mirar al animal, entender el campo y descubrir el valor del producto. Una conexión entre mundo rural y gastronomía que devuelve importancia al origen.

FOUR SEASONS
PRIVATE RESIDENCES
DOMINICAN REPUBLIC AT TROPICALIA

A CISNEROS REAL ESTATE DEVELOPMENT

TE INVITAMOS A SER PARTE

Exótico y tropical, remoto y prístino, haga realidad su refugio familiar caribeño en uno de los lugares más impresionantes del mundo. Conviértase en una de solo 25 familias en hacer de este lugar su próximo hogar, en una de nuestras Beachfront Villas o Beach Flats.



www.tropicalia.com/spend
sales@tropicalia.com +1 (800) 262-1872

WE ARE PLEDGED TO THE LETTER AND SPIRIT OF U.S. POLICY FOR THE ACHIEVEMENT OF EQUAL HOUSING THROUGHOUT THE NATION. WE ENCOURAGE AND SUPPORT AN AFFIRMATIVE ADVERTISING, MARKETING AND SALES PROGRAM IN WHICH THERE ARE NO BARRIERS TO OBTAINING HOUSING BECAUSE OF RACE, COLOR, SEX, RELIGION, HANDICAP, FAMILIAL STATUS OR NATIONAL ORIGIN. THE STRUCTURES, MATERIALS AND RECREATIONAL FEATURES AND AMENITIES DESCRIBED AND DEPICTED HEREIN ARE BASED UPON CURRENT DEVELOPMENT PLANS, WHICH ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE. THE ILLUSTRATIONS INCLUDED HEREIN ARE ARTIST RENDERINGS OF PROPOSED IMPROVEMENTS. Four Seasons Private Residences Dominican Republic at Tropicalia are not owned, developed or sold by Four Seasons Hotels Limited or its affiliates (Four Seasons). The developer, Cisneros Real Estate, uses the Four Seasons trademarks and tradenames under a license from Four Seasons Hotels Limited. The marks "FOUR SEASONS," "FOUR SEASONS HOTELS AND RESORTS," any combination thereof and the Tree Design are registered trademarks of Four Seasons Hotels Limited in Canada and U.S.A. and of Four Seasons Hotels (Netherlands) Ltd. elsewhere.





NINE ORCHARD

Nueva York

9 Orchard St
www.nineorchard.com

El hotel Nine Orchard es un pequeño museo donde alojarse ya que está ubicado en un espectacular edificio de 1912 completamente rehabilitado. Les invitamos a conocerlo un poco mejor.

Texto por **BEATRIZ GERIC**

Ubicado en un emblemático del Lower East Side, el Nine Orchard ha sido restaurado y rediseñado meticulosamente convirtiendo el centenario Jarmulowsky Bank en un elegante hotel.

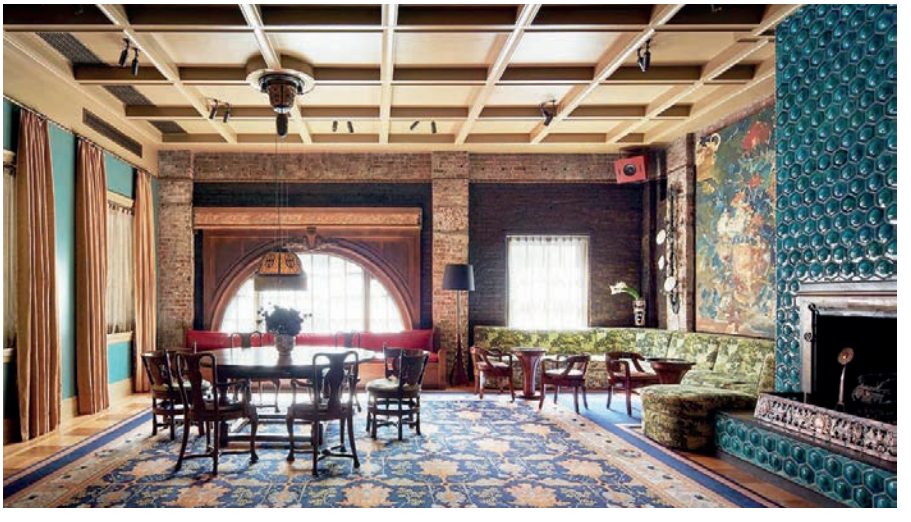
Nada más entrar, el cliente es recibido con una cálida bienvenida por un personal cuya atención al detalle y servicio impecable hacen sentir al huésped como en casa desde el primer momento. El vestíbulo es una obra de arte en sí mismo, donde destaca el techo ornamental, los suelos de mármol rosa, sus relojes cuidadosamente recuperados y las molduras y carpintería de este edificio tan carismático de 12 plantas de altura donde reina una atmósfera de sofisticación y buen gusto. Cabe destacar que el Nine Orchard recibió el prestigioso Premio de Preservación Lucy G. Moses de The New York Landmarks Conservancy en 2021.

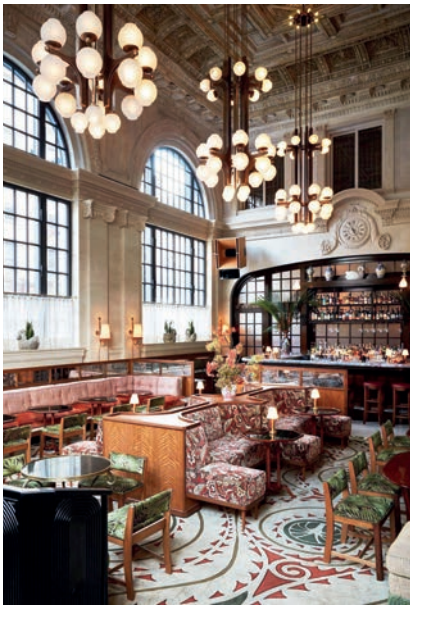
Cada una de sus 113 habitaciones ofrece al





Las habitaciones y suites del Hotel Nine Orchard son una muestra de elegancia y comodidad. Cada una de ellas ha sido meticulosamente diseñada para ofrecer una experiencia de alojamiento de primer nivel. Desde las grandes ventanas que llenan de luz natural la estancia y muestran las impresionantes vistas de la ciudad hasta la música de ambiente seleccionada por Devon Turnbull y DJ Stretch Armstrong en exclusiva para los huéspedes de este fabuloso hotel.





huésped un refugio tranquilo y acogedor. Las estancias están cuidadosamente decoradas, ofreciendo un sinfín de detalles: desde molduras y artesanía de la época hasta grandes ventanales que llenan el espacio de luz natural. Como nota curiosa, la música ambiente que se escucha a través de los altavoces de última generación ha sido seleccionada y mezclada en exclusiva para los huéspedes del Nine Orchard por Devon Turnbull y DJ Stretch Armstrong.

Tanto si se está en la ciudad como turista o si se vive en ella habitualmente, el Nine Orchard es el lugar ideal para desconectar del ritmo frenético de Nueva York. Los amantes de la cocina pueden disfrutar en el Corner Bar de un aperitivo o comida que va en consonancia con el lugar donde nos encontramos y los huéspedes podrán la guinda culinaria a una estancia de lujo.

Además de ofrecer todas estas comodidades, este establecimiento es el lugar perfecto para realizar eventos de alto nivel y por su ubicación, se tiene fácil acceso a los principales sitios de interés de la ciudad, desde Broadway y Times Square hasta el Central Park y el Museo Metropolitano de Arte de Nueva York.

El hotel Nine Orchard pretende ser un hogar dentro del hogar para los habitantes de Nueva York y un destino de referencia para quienes descubren la ciudad

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

Viena

Bognergasse 5, 1010, Austria
schwarzeskameel.at

Fundado en 1618, este icono histórico vuelve a marcar tendencia con su barra siempre animada, una alta gastronomía y un legado imperial intacto. Un clásico que hoy dicta el ritmo del estilo.

Texto por **DIEGO AGÜERO**









Cuatro siglos de tradición y sabor que se reinventan en cada visita, desde la barra hasta la mesa del restaurante Beletage

Johan Baptist Cameel adquirió la ya por entonces tradicional casa situada en Bognergasse 5, en el centro de Viena, instaló una tienda de especias y la bautizó, en alusión a su apellido, como 'Zum Schwarzen Kameel' (El Camello Negro). Dos siglos más tarde, Joseph Stiebitz tomó las riendas del imperio de vinos selectos y aromáticas especias, amplió el negocio hasta convertirlo en una exquisita tienda de 'delicatessen' y, en 1825, fue nombrado proveedor oficial de la Corte. Desde siempre, el establecimiento fue un imán para un público de todas las clases sociales. Jóvenes aristócratas y acaudalados comerciantes escapaban aquí de la rígida etiqueta y sorbían su copa junto a los cocheros de 'fiacre', que bebían su 'Stehachterl' de pie y a las criadas que charlaban animadamente. El pintor Georg Ferdinand Waldmüller alternaba vino y bocetos; Friedrich August Kanne se retiraba al primer piso para componer y escribir poesía; y Ludwig van Beethoven daba aquí rienda suelta a los placeres terrenales. Hoy, esa apertura sin pretensiones sigue siendo parte esencial de su encanto. En la barra conviven altos ejecutivos, estrellas de la escena cultural y vecinos del extrarradio; chaqueta y corbata se mezclan con vaqueros y camiseta, sin atisbo de arrogancia. La atmósfera es dinámica, cosmopolita y genuina. Cuando en 1901 se levantó un nuevo edificio en este enclave, se le dotó del elegante interior modernista que aún define su carácter. Bajo la dirección de las dos últimas generaciones de la familia Friese, el local se ha transformado en un microcosmos del placer: una tienda de 'delicatessen', una legendaria vitrina de sándwiches, un bar de vinos, una 'brasserie' y el restaurante Beletage, donde la tradición vienesa se reinterpreta con pulso contemporáneo. El establecimiento es y seguirá siendo un refugio para quienes buscan disfrutar de las cosas buenas de la vida con estilo, en un escenario donde la historia no pesa: inspira.

AMAZŌNIA

COLECCIÓN

COCINA CON PROPÓSITO. PRESERVA LA SELVA AMAZÓNICA.

Una exclusiva colección de cuchillos forjados inspirada en la belleza y el espíritu de la Selva Amazónica.

Con cada juego adquirido, ayudas a preservar miles de árboles, incluidas especies raras y en peligro de extinción.

Escanea el código QR para obtener más información y comprar.



MUNDIAL

ECOARTS

Cenador de Amós

Texto por **MARÍA GONZÁLEZ**

JESÚS SÁNCHEZ y MARIÁN MARTÍNEZ han convertido Cenador de Amós en mucho más que uno de los grandes destinos gastronómicos de España. Tras más de tres décadas compartiendo visión, han construido un proyecto donde cocina y sala dialogan con absoluta armonía, demostrando que la verdadera excelencia nace del equilibrio entre creatividad, hospitalidad, territorio y emoción.

Construir un restaurante extraordinario exige mucho más que una gran cocina. Requiere una visión compartida, una manera de entender el oficio y la convicción de que la excelencia solo cobra sentido cuando se vive de forma colectiva. Esa filosofía ha guiado a Jesús Sánchez y Marián Martínez desde que comenzaron a dar forma a Cenador de Amós, un proyecto que, tras más de tres décadas de trayectoria, continúa evolucionando sin perder la esencia que lo convirtió en un referente de la alta gastronomía española.

Lo que más sorprende al escucharles es comprobar que el éxito nunca ha alterado aquello que les impulsó desde el principio. Lejos de hablar de reconocimientos o metas alcanzadas, ambos sitúan la emoción cotidiana en el centro de su trabajo. Para Jesús, esa emoción nace de la posibilidad de provocar recuerdos imborrables a través de cada menú, de comprobar cómo la cocina es capaz de despertar sentimientos que permanecen mucho tiempo después de abandonar la mesa. Marián encuentra esa misma ilusión en el inicio de cada servicio, porque cada jornada supone recibir a personas diferentes, con expectativas, historias y sensibilidades únicas. Esa capacidad para afrontar cada experiencia como si fuera la primera explica, en gran medida, la vitalidad que sigue transmitiendo Cenador de Amós.

Desde el principio comprendieron que



Jesús Sánchez y Mariam Martínez, chef y jefa de sala de Cenador de Amós



"La excelencia deja de ser una obligación cuando todo el equipo comparte un mismo propósito y cada gesto nace del deseo de cuidar"





cocina y sala no podían recorrer caminos paralelos. La creatividad necesita ser interpretada, explicada y acompañada con naturalidad para alcanzar todo su significado. Del mismo modo, la hospitalidad solo adquiere plenitud cuando la propuesta gastronómica posee un discurso propio. Ambos defienden que la experiencia comienza mucho antes del primer plato y continúa después del último bocado, construyéndose a través de infinidad de pequeños gestos, silencios, conversaciones y detalles casi invisibles que convierten una comida en un recuerdo perdurable. La excelencia, explican, aparece cuando todo fluye con absoluta naturalidad y el comensal siente que cada instante ha sido pensado exclusivamente para él.

Ese equilibrio también ha marcado las decisiones fundamentales de su trayectoria. Cuando decidieron instalarse en una casona de un pequeño pueblo de Cantabria, apostaron por un modelo profundamente vinculado al territorio y alejado de cualquier artificio. Nunca buscaron crecer renunciando a su identidad, sino consolidar un proyecto capaz de representar el paisaje, el producto y las personas que lo hacen posible. Productores, artesanos, proveedores y colaboradores forman parte de una misma cadena de valor donde todos comparten una idéntica forma de entender la excelencia. El reconocimiento, sostienen, solo resulta valioso cuando fortalece al equipo y contribuye a seguir construyendo una casa mejor.

Esa visión compartida también ha enriquecido su relación profesional. Jesús resume décadas de trabajo conjunto como un ejercicio permanente de equilibrio, donde las

"Cocina y sala hablan un mismo lenguaje: emocionar al comensal y hacer que cada visita permanezca para siempre en su memoria"



capacidades de uno potencian las del otro hasta multiplicar el resultado. Marián reconoce que él le ha enseñado a descubrir la profundidad que puede esconder un producto, un paisaje o una elaboración, mientras ella le ha aportado una mirada más cercana a las emociones del cliente, recordándole que cada persona vive la gastronomía desde una experiencia diferente. Esa complementariedad ha permitido que cocina y sala evolucionen juntas, sin protagonismos individuales, hasta convertirse en dos expresiones inseparables de una misma filosofía.

Mantener esa cultura exige un liderazgo basado en el ejemplo. Ambos coinciden en que la excelencia no puede imponerse ni convertirse en una simple obligación. Debe comprenderse, compartirse y respirarse en el trabajo diario. Cada miembro del equipo necesita entender que su aportación influye directamente en la experiencia final, desde la precisión de un plato hasta el tono de una bienvenida o la capacidad para anticiparse a una necesidad del comensal. Cuando todos comparten ese propósito común, la exigencia deja de percibirse como una carga para transformarse en una forma natural de cuidar a quienes visitan la casa.

Cantabria continúa siendo el hilo conductor de todo cuanto hacen. No solo por la calidad de sus productos o por el paisaje que rodea al restaurante, sino porque representa una manera de entender la hospitalidad basada en la cercanía, la autenticidad y el respeto por el origen. Quieren que quien llegue a Cenador de Amós descubra un territorio, perciba sus raíces y, al mismo tiempo, viva una experiencia contemporánea con vocación universal. Esa conexión entre identidad local y mirada abierta al mundo define el carácter del proyecto tanto como la propia cocina.



Cuando hablan del futuro tampoco aparecen grandes declaraciones. Su mayor aspiración consiste en seguir disfrutando de lo construido con la misma ilusión del primer día, formar nuevas generaciones y preservar el alma de una casa que trascienda a sus propios fundadores. Porque, para Jesús Sánchez y Marián Martínez, el verdadero legado no son únicamente los platos, los premios o el prestigio alcanzado, sino haber demostrado que la alta gastronomía encuentra su máxima expresión cuando la creatividad, el territorio y la hospitalidad avanzan siempre en la misma dirección.

ECHOO SYSTEM
PIERO LISSONI

LIVING
DIVANI



FÊTE VOS JEUX

by

VISTA ALEGRE



La colección Fête Vos Jeux de Vista Alegre, creada en colaboración con Christian Lacroix Maison, transforma el universo del juego en una sofisticada propuesta para la mesa y la decoración. Inspirada en el encanto de los juegos clásicos, reúne piezas de porcelana que reinterpretan dados, dominó y juegos de memoria junto a platos de postre y tazas de café, dando forma a un conjunto tan versátil como refinado. Sus delicados motivos florales, la riqueza cromática y el inconfundible lenguaje creativo de la firma francesa convierten cada pieza en un pequeño objeto de colección, donde el diseño se funde con el espíritu lúdico. Más allá de su función práctica, Fête Vos Jeux invita a disfrutar de la mesa desde una perspectiva diferente, convirtiendo cada encuentro en una celebración de la imaginación, la elegancia y el savoir-faire que distingue a dos grandes referentes internacionales del diseño y la porcelana.

Texto por **NICOLAS BALAGUER**

my home is ME

MERIDIANI

30 years of ME

Louis, Design Andrea Parisio

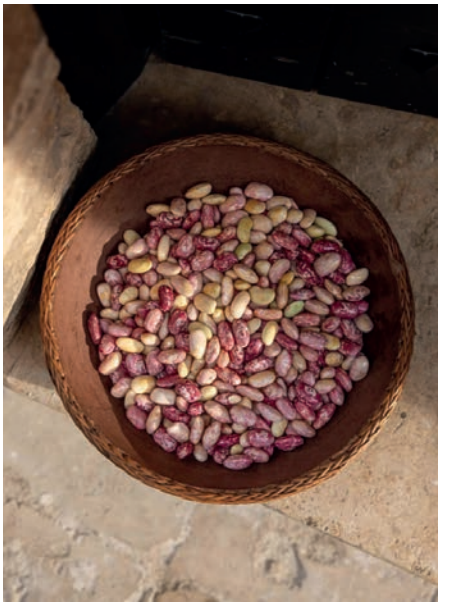


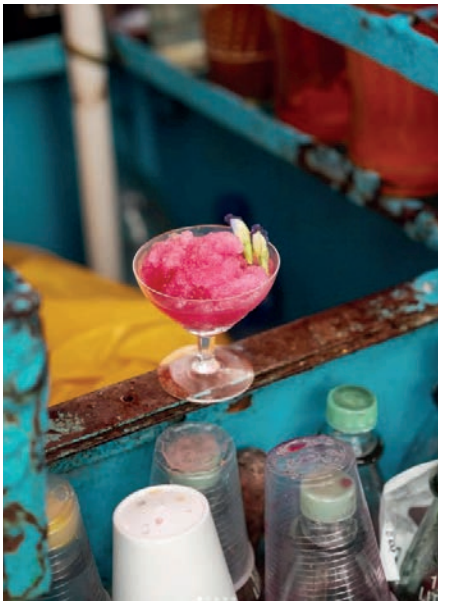
BANNI Elegant Interiors

MALLORCA | MARBELLA | MADRID | BARCELONA








CASARRÉ

Texto por **ALICIA NAVARRO**

En un momento en que la alta gastronomía busca diferenciarse a través de la identidad, Casarré degusta el Caribe desde su propia memoria. En pleno corazón de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, el chef Olivier Bur ha creado un restaurante donde cada servicio parte de la investigación, el territorio y los ingredientes locales. Toma la cocina dominicana para comprender de dónde viene y hacia dónde avanza.



Olivier Bur, chef de Casarré

LA cocina dominicana vive un momento de transformación. Durante décadas quedó eclipsada internacionalmente por otras grandes tradiciones gastronómicas latinoamericanas, mientras muchos de sus ingredientes, técnicas y productos permanecían ligados al ámbito doméstico o rural. Sin embargo, una nueva generación de cocineros ha comenzado a reivindicar ese patrimonio desde una mirada contemporánea, demostrando que la identidad culinaria de la isla posee una riqueza todavía poco explorada. En ese contexto nace Casarré. Situado en la Ciudad Colonial de Santo Domingo, el proyecto se define simultáneamente como restaurante y espacio cultural. Cada plato funciona como un relato construido a partir de la biodiversidad de la isla y de una herencia gastronómica que durante demasiado tiempo permaneció dispersa entre comunidades rurales, mercados y cocinas familiares.

Detrás del proyecto se encuentra Olivier Bur, chef suizo-dominicano cuya biografía explica buena parte del concepto del restaurante. Después de trabajar en Suiza, España y numerosos países de Latinoamérica (entre ellos Perú junto a Gastón Acurio) decidió instalarse en República Dominicana para profundizar en la cocina de la tierra de su madre. Lo que comenzó como una búsqueda personal terminó convirtiéndose en un proyecto de investigación permanente. Desde hace cerca de una década recorre el país documentando ingredientes, recetas, procesos de elaboración y conocimientos transmitidos oralmente por agricultores y cocineras locales.

Ese trabajo de campo continúa siendo hoy una parte esencial del restaurante. De manera continua Bur y su equipo realizan recorridos e investigaciones en distintas regiones del país en busca de nuevos productos y técnicas tradicionales. No persiguen únicamente materias primas difíciles de encontrar; buscan comprender los sistemas culturales que las rodean. Uno de los ejemplos más representativos es el Laboratorio Marunguey, dedicado

Reinterpretando recetas tradicionales, Casarré propone comprender cómo se construye la identidad culinaria del Caribe desde el paisaje, la memoria y quienes cultivan la tierra









El menú cambia para contar una historia concreta y convertir la mesa en un espacio de conocimiento además de disfrute

a la guáyiga, nombre con el que en República Dominicana se conoce también al marunguey. Durante generaciones, numerosas comunidades aprendieron a transformar esta planta, tóxica en estado natural, en un alimento apto para el consumo mediante complejos procesos de lavado, fermentación y elaboración. Un conocimiento transmitido de forma oral que hoy apenas conservan unas pocas personas. Casarré trabaja junto a sus portadores y en la oportunidad de Puerto Rico con BetaLocal y Jaime Pagán Jiménez para investigar y documentar ese conocimiento, y lo convierte en una degustación donde cada elaboración permite recorrer las distintas fases de transformación de la planta. Más que un menú temático, el resultado es una aproximación a la historia alimentaria de las Antillas y a los conocimientos ancestrales que hicieron posible la supervivencia de muchas comunidades.

Ese mismo enfoque aparece en "aguas", otra de las investigaciones desarrolladas por el restaurante. En esta ocasión el punto de partida no es un ingrediente concreto, sino el agua como elemento estructural de la vida en el Caribe. Casarré propone observar tres dimensiones distintas: las aguas que conectan territorios, las que permiten extraer recursos y las que alimentan comunidades. El agua mueve personas, cultivos, ideas e ingredientes entre islas y ciudades, pero también establece desigualdades, determina quién tiene acceso a determinados recursos y condiciona la manera en que se construyen las economías locales. La cocina traduce esa reflexión en formas aparentemente sencillas: caldos, infusiones, fermentaciones, salsas o vapores que muestran cómo el agua transforma los alimentos y modifica su textura, su sabor y su conservación.

La propuesta rompe también con algunos códigos habituales del fine dining. En Casarré no existe una carta fija. El menú cambia continuamente porque depende de aquello que ofrece cada temporada y de los hallazgos que el equipo incorpora durante sus recorridos por el país. Con únicamente dieciocho plazas, Casarré prescinde de la espectacularidad para recuperar objetos y materiales vinculados a la vida cotidiana dominicana: fogones tradicionales, sillas de guano, vajillas de barro o pequeñas colecciones de especias e ingredientes. El equipo explica el origen de cada ingrediente y acompaña al visitante durante todo el recorrido. La hospitalidad aparece como una prolongación natural de la filosofía del restaurante.

En una época en la que la alta gastronomía corre el riesgo de parecerse demasiado a sí misma, Olivier Bur ha elegido un camino menos evidente y mucho más exigente: escuchar antes de cocinar. Esa paciencia es probablemente el ingrediente más valioso de Casarré.



sartorialatorre.it



Gil Fernandes, chef

FORTALEZA DO GUINCHO

Cascais

Estrada do Guincho, 2413
www.fortalezadoguincho.com

Entre el Atlántico y la Sierra de Sintra, la Fortaleza do Guincho ofrece una experiencia gastronómica donde la naturaleza, el territorio y la creatividad se encuentran en la mesa.

Texto por **NICOLÁS BALAGUER**



Gil Fernandes transforma el Atlántico y la Sierra de Sintra en una cocina contemporánea, sostenible y profundamente portuguesa

Hay restaurantes donde el paisaje es mucho más que un escenario: se convierte en un ingrediente. En la Fortaleza do Guincho, en Cascais, el Atlántico entra por las ventanas, marca el ritmo de la cocina e inspira una propuesta gastronómica profundamente ligada al territorio. Distinguido con una estrella Michelin desde 2001, el restaurante se ha consolidado como uno de los grandes referentes de la alta gastronomía portuguesa, combinando excelencia técnica con un profundo respeto por la naturaleza.

Desde 2018, la cocina está en manos del chef Gil Fernandes, uno de los nombres más destacados de la nueva generación de cocineros portugueses. Su filosofía parte de una idea sencilla: cocinar el lugar en el que se encuentra. El mar, la sierra, los productores locales y el ciclo natural de las estaciones definen una cocina contemporánea, elegante y depurada, donde cada plato busca expresar la identidad de la costa atlántica portuguesa.

Gran parte de los ingredientes utilizados proceden de la Quinta do Pisão, un proyecto de agricultura ecológica y regenerativa situado en el Parque Natural de Sintra-Cascais. De esta colaboración nace una relación que va más allá del suministro de productos: los residuos orgánicos de la cocina regresan a la tierra mediante un sistema de compostaje colaborativo, cerrando un ciclo sostenible que refleja la filosofía del restaurante.

El océano ocupa también un lugar protagonista. Pescados, mariscos y algas recolectados de forma responsable a lo largo de la costa de Cascais se convierten en los grandes protagonistas de una cocina que prioriza la pureza de los sabores y la expresión natural de cada

Con una estrella Michelin y una ubicación privilegiada entre el océano Atlántico y la Sierra de Sintra, la Fortaleza do Guincho reivindica una cocina profundamente vinculada al territorio. Bajo la dirección del chef Gil Fernandes, cada menú celebra el producto local, la estacionalidad y una visión sostenible que integra agricultura regenerativa, pesca responsable y creatividad contemporánea. Una experiencia donde el paisaje portugués se revela en cada plato.









Los productos locales, las algas del Atlántico y la agricultura regenerativa dan forma a una experiencia Michelin donde el territorio es el verdadero protagonista

ingrediente. Las algas, en particular, se han convertido en una de las señas de identidad de Gil Fernandes, aportando profundidad, mineralidad y una conexión directa con el Atlántico en muchas de sus creaciones.

La experiencia gastronómica se desarrolla a través de menús degustación que evolucionan al ritmo de las estaciones y de la disponibilidad de los productos. Cada plato revela un equilibrio entre memoria e innovación, combinando precisión técnica con una estética sobria que sitúa siempre el sabor en primer plano. El objetivo no es sorprender mediante el exceso, sino construir un relato coherente sobre el territorio y la cultura gastronómica portuguesa.

La trayectoria internacional del chef ha contribuido a consolidar esta visión. Antes de asumir la dirección culinaria de la Fortaleza do Guincho, trabajó junto a algunos de los grandes nombres de la gastronomía europea, como Martín Berasategui, Jonnie Boer y Hans Neuner. Esa experiencia le permitió desarrollar un lenguaje propio, hoy reconocido dentro y fuera de Portugal, con participación en encuentros internacionales dedicados a la gastronomía y al mar.

Integrado en el universo Relais & Châteaux, el restaurante ofrece un servicio elegante y discreto, en perfecta armonía con la imponente fortaleza histórica y la belleza salvaje de la playa de Guincho. Aquí, cada detalle contribuye a una experiencia donde gastronomía, paisaje y hospitalidad forman un conjunto inseparable.

En la Fortaleza do Guincho, cocinar significa interpretar el territorio con sensibilidad y respeto. Una cocina que encuentra en la proximidad, la sostenibilidad y la fuerza del Atlántico su mayor fuente de inspiración, transformando cada comida en una celebración de la naturaleza portuguesa.

MUNDIAL SE UNE A ECOARTS

para preservar más de 30 hectáreas de la selva amazónica

Texto por **HUGO PINHA**

Mundial une 130 años de experiencia a la misión de Ecoarts para lanzar el Cepo Amazônia: una edición limitada que transforma la cocina en un gesto de conservación. Diseño, cuchillería y propósito se unen para apoyar la protección de más de 30 hectáreas de bosque nativo y 7.000 árboles.





Maria Zulmira Martins Miguel y Catharina Miguel Helito, familia ECOARTS

Hay objetos que trascienden su función y llegan a contar una historia. El Cepo Amazônia nace precisamente de esa idea: transformar un utensilio cotidiano en un símbolo de compromiso con uno de los paisajes naturales más importantes del planeta. Mundial, con casi 130 años de experiencia en cuchillería, se asocia con Ecoarts, una organización que desde hace más de dos décadas trabaja en la preservación de la selva amazónica.

De esta colaboración surge un conjunto compuesto por seis cuchillos y un bloque magnético de madera, con un diseño exclusivo inspirado en el mapa y la flora amazónica. La selva se convierte así en el vínculo entre producción, conservación y comunidades locales.

Los cuchillos cuentan con hojas forjadas en acero inoxidable de alta calidad y mangos de madera certificada por el FSC, garantía de un origen vinculado a una gestión forestal responsable y a beneficios ambientales, sociales y económicos. Más que un objeto de cocina, el conjunto refleja la voluntad de unir belleza, funcionalidad e impacto ambiental.

Diseño, cuchillería y conservación se unen en el Cepo Amazônia, una edición limitada que contribuye a proteger más de 30 hectáreas de bosque nativo

Producido en una edición limitada, el Cepo Amazônia contribuye directamente a la conservación de más de 30 hectáreas de bosque nativo en la Amazonia del estado de Mato Grosso. En este territorio se encuentran más de 7.000 árboles y 151 especies, 12 de ellas en riesgo de extinción.

La transparencia forma parte esencial de la experiencia. A través del código QR incluido en el producto, es posible seguir las acciones de conservación vinculadas al proyecto y comprender el alcance de esta iniciativa. El consumidor deja de ser un simple espectador para convertirse en parte activa de una cadena de cuidado y preservación.

Al llevar la Amazonia a un espacio tan íntimo como la cocina, Mundial y Ecoarts proponen una nueva interpretación del diseño con propósito. Cocinar, reunirse alrededor de la mesa y preparar una comida también pueden convertirse en gestos ligados a una mayor conciencia ambiental. El Cepo Amazônia recuerda que el cambio puede comenzar con decisiones cotidianas y que un objeto es capaz de transmitir valores, generar diálogo e inspirar nuevas formas de consumo.

Disponible en la tienda online de Mundial, www.mundialusa.com, el conjunto invita a cocinar con propósito y a transformar cada comida en un gesto de preservación.



Solange Pessoa

Del día o de la noche

10.10.2026—28.03.2027

CENTRO BOTÍN CENTRE

FUNDACIÓN BOTÍN

Entradas a la exposición en **centrobotin.org**

CHEF MOHA

Texto por **FATIMA AMRABAT**

Nacido en Marrakech y formado en Suiza, el chef Moha ha dedicado su carrera a dar a conocer la riqueza de la gastronomía marroquí más allá de sus fronteras. A través de sus restaurantes, libros, programas de televisión y numerosas intervenciones internacionales, defiende una cocina contemporánea que encuentra su fuerza en la historia, los productos y los saberes de su país, sin renunciar nunca a la autenticidad de sus raíces.



Para el chef Moha, la cocina marroquí no es únicamente una tradición que preservar, sino una historia viva que todavía puede contarse de muchas maneras. Nacido y criado en Marrakech, ha dedicado su trayectoria a proyectar este patrimonio más allá de las fronteras de Marruecos, defendiendo una cocina capaz de evolucionar sin perder sus raíces.

Durante su adolescencia pasaba con frecuencia delante de La Mamounia, fascinado por la elegancia de sus empleados y por el universo de la hostelería. Entonces soñaba con convertirse en director de hotel. Después de realizar unas primeras prácticas en el establecimiento, se trasladó a Suiza para continuar su formación en la Escuela de Hostelería de Ginebra. Allí su trayectoria tomó un nuevo rumbo. Un profesor de cocina le hizo descubrir que cocinar no consiste únicamente en dominar una técnica: también significa crear, compartir y transmitir emociones.

Tras casi catorce años en Suiza, donde trabajó en establecimientos como el Château d'Ouchy, en Lausana, y el Hotel Richemond, en Ginebra, regresó a Marruecos en 1998 con la intención de abrir un restaurante de cocina internacional. Sin embargo, una pregunta terminó imponiéndose: ¿por qué buscar fuera lo que su propio país ya poseía con tanta riqueza? Aquella toma de conciencia dio lugar a Dar Moha, donde la gastronomía marroquí encontró una expresión contemporánea sin dejar de ser fiel a sus raíces.

Desde entonces, su propuesta no ha dejado de evolucionar. «Al comienzo de mi carrera quería, sobre todo, dar a conocer la cocina marroquí. Hoy intento contar toda su riqueza», explica. Su cocina se ha vuelto más precisa y está cada vez más centrada en el producto. Para él, la sencillez suele ser la forma más elevada de sofisticación. La calidad de los productos, la sinceridad de los sabores, el respeto por el patrimonio culinario y la autenticidad de las recetas siguen siendo principios innegociables.

Esta fidelidad a las raíces se apoya también en un profundo trabajo de investigación. Desde hace años, Moha estudia antiguos manuscritos culinarios marroquíes y andalusíes, testimonios de una historia gastronómica que se extiende a lo largo de varios siglos. En su opinión, no es posible reinventar una cocina sin conocer profundamente su origen. Una receta puede aligerarse, una cocción replantearse o una presentación modernizarse, pero su esencia debe permanecer intacta. Innovar significa así escribir un nuevo capítulo de una historia antigua, nunca borrar sus primeras páginas.



El producto ocupa un lugar central en esta filosofía. Marruecos posee una extraordinaria diversidad de territorios agrícolas y saberes tradicionales. Aceites de oliva y de argán, azafrán, verduras y especias son el resultado del trabajo de familias que conservan conocimientos transmitidos durante generaciones. Moha apuesta, siempre que es posible, por productos de temporada y productores locales, porque respetar su trabajo significa también preservar el patrimonio gastronómico. «No puede existir una gran cocina sin grandes productos», resume.

Su infancia en Marrakech constituye, según él, su primera escuela de cocina. Su padre, ingeniero responsable de las zonas verdes de la ciudad, le transmitió el respeto por la naturaleza y las estaciones. Su madre, que se convirtió en alfarera después de criar a su familia, le enseñó la paciencia, la generosidad y el valor del trabajo manual. Junto a sus hermanos participaba en las tareas domésticas, aprendiendo desde muy pequeño el sentido de la ayuda mutua y la responsabilidad. Jardines, zocos, aromas de especias, productos frescos y artesanía alimentaron así un imaginario que continúa presente en su cocina.

Para Moha, modernizar la cocina marroquí no significa romper con sus raíces, sino revelar su riqueza desde una mirada contemporánea

La transmisión ocupa hoy un lugar esencial en su compromiso. Para Moha, lo que permanece al final de una vida no es un restaurante, un premio o una trayectoria profesional, sino aquello que uno ha sido capaz de transmitir. Por eso dedica buena parte de su energía a compartir la historia de la gastronomía marroquí, formar a las nuevas generaciones y contribuir a que este patrimonio sea reconocido como un legado cultural vivo. También utiliza las redes sociales para acercar esta cocina a jóvenes profesionales y al público en general.

Su deseo para el comensal va más allá del placer de la mesa. Le gustaría que cada comida fuese un viaje por Marruecos y que quien se siente a su mesa se marche con ganas de regresar. Los sabores deben contar una cultura, una historia y una manera de recibir profundamente vinculadas a la identidad del país. Si después de la comida el comensal siente curiosidad por conocer mejor Marruecos, el chef considera que ha cumplido su misión.

Esta visión da sentido a una trayectoria dedicada a hacer dialogar tradición y creación. Para Moha, la modernidad solo tiene valor cuando respeta las raíces. Su verdadera ambición es mantener viva una memoria y transmitirla a quienes, mañana, continuarán contando Marruecos a través de su gastronomía.

KIT DE PÁDEL

by

JACOB COHËN



El kit de pádel de Jacob Cohën traslada el universo de la firma italiana más allá del denim para adentrarse en el terreno del deporte con la misma atención al detalle que caracteriza a sus colecciones de moda. Confeccionado en una sofisticada combinación de piel y denim azul oscuro con acabado rinse, este exclusivo conjunto eleva un accesorio funcional a la categoría de objeto de diseño. Su estética contemporánea, marcada por materiales nobles y acabados impecables, refleja el equilibrio entre elegancia, innovación y artesanía que define a la marca. Pensado para quienes entienden el deporte como una extensión de su estilo de vida, el kit reúne prestaciones y exclusividad en una pieza de marcada personalidad. Fabricado en Italia, representa el cuidado por la calidad y la excelencia artesanal que han convertido a Jacob Cohën en uno de los grandes referentes del lujo contemporáneo, donde incluso los complementos deportivos adquieren un carácter atemporal y distinguido.

Texto por **LOUISE BERNARD**



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



CASA BONAVITA

Attard (Malta)

147 Triq San Anton
www.casabonavita.com

Casa Bonavita abrió sus puertas en Attard tras siete años de una cuidadosa restauración, devolviendo la vida a una antigua residencia maltesa. Entre La Valeta y Mdina surge un lugar donde frescos recuperados, una luz centenaria, jardines indómitos y una cocina que sigue utilizando lo que cultiva dan forma a una manera diferente de vivir la isla: más pausada, más auténtica y más cercana a lo que Malta es cuando nadie la observa.

Texto por **DÉBORA RODRIGUES LOPES**

Tras siete años de un trabajo paciente, de esos que solo son posibles cuando se respeta el tiempo de las cosas, Casa Bonavita abre por fin sus puertas. Con siglos de historia acumulada, no ha sido transformada para parecer otra, sino para seguir siendo fiel a sí misma con un mayor confort. Fue escuchada. Cada fresco, cada puerta que cruje, cada sombra que insiste en permanecer donde está recibió la atención que merecía. Christopher y Suzanne Sharp, fundadores de The Rug Company, no quisieron crear una versión pulida de una casa maltesa. Quisieron devolverle el pulso. Y lo lograron. Malta entra aquí como entra en la vida de quienes habitan la isla: sin pedir permiso. La luz cambia de humor a lo largo del día, el calor llega antes de anunciarse y el silencio nunca es absoluto. Suzanne creció con todo ello y quiso que Casa Bonavita conservara esa verdad. No existe el intento de domesticar la isla, sino de convivir con ella. La casa no pretende controlar Malta, la acepta. El edificio ha recuperado su grandeza sin perder su carácter doméstico. Techos altos que no necesitan explicación, proporciones ajenas a las tendencias y frescos que permanecen porque aún tienen mucho que decir. El estudio de Suzanne incorporó piezas que no compiten con la casa: mobiliario antiguo, cerámicas de Villa Bologna y tejidos que parecen haber vivido allí desde siempre. En el bar, el papel pintado a mano de Gournay muestra la La Valeta del siglo XVII como un recuerdo conservado en la pared. Las diecisiete estancias, cada una con su propio carácter, no intentan ser coherentes. Algunas se abren a los jardines, otras a las terrazas y otras a la piscina. La luz dicta la personalidad de cada espacio. Nada se repite. Nada responde a un «concepto». Son habitaciones que parecen haber sido encontradas, no diseñadas, y eso las hace irresistibles: no existe la sensación de alojarse en un lugar creado para agradar, sino en uno que ya existía y que, por casualidad, nos ha dejado entrar. Hay detalles que solo se descubren al llegar: el sonido de la madera antigua al caer la tarde, el aroma de las naranjas recién recogidas, la sombra de las palmeras moviéndose lentamente

El jardín crece sin prisas. La cocina utiliza lo que da la tierra. La casa conserva su propio carácter. Bonavita no tiene prisa, y eso se percibe





Entre Attard, La Valeta y Mdina, Casa Bonavita mantiene su propio compás: habitaciones con una luz distinta, jardines que crecen sin un diseño paisajístico impuesto y una cocina que sigue utilizando naranjas recogidas allí mismo. Aquí nada se ha hecho con prisas. Nada se ha refinado en exceso. Es un lugar que funciona porque respeta lo que ya era, mirando siempre hacia un futuro con más por sentir.





No persigue a nadie ni fuerza el encanto. Casa Bonavita vive a su propio ritmo y, sin pretenderlo, acaba siempre ocupando un lugar en el corazón de quienes la descubren

sobre la piedra caliente o el papel pintado del bar cobrando vida con la luz tenue. El fresco del salón principal cambia de color a medida que avanza el día. La piscina refleja el cielo como si quisiera imitarlo. Y la casa, con personalidad propia, se revela poco a poco. Ese sutil juego entre lo que se ve y lo que se siente hace que quien llega no quiera marcharse demasiado pronto. El jardín cuenta otra historia. Christopher dedicó quince años a recuperarlo, no para hacerlo perfecto, sino para devolverle lo que había perdido. Cítricos que crecen libremente, palmeras que no siguen ninguna alineación y buganvillas que deciden cuándo florecer. Es un jardín que suaviza la solemnidad de la casa y recuerda que Malta nunca fue una isla de líneas rectas, sino un lugar donde se respira el Mediterráneo. En el centro, la piscina aparece no como protagonista, sino como una pausa donde el tiempo se ralentiza. La cocina original sigue siendo el corazón de la casa. No fue escondida ni modernizada. Aquí los protagonistas son los dulces malteses, la pasta fresca y las naranjas recogidas en el propio jardín. El restaurante, dirigido por Dex Oseman, sigue la misma filosofía: buenos ingredientes, de proximidad y tratados con respeto. No hay artificio. Hay sabor. Al caer la tarde, el patio acoge largas cenas, luz tenue y conversaciones sin prisas. En el Valletta Bar, los cócteles son clásicos y se sirven despacio. Attard, una de las «Tres Villas», sitúa Bonavita entre dos mundos: la majestuosidad de La Valeta y el silencio de Mdina. Las sugerencias para quienes se alojan aquí no son listas de lugares imprescindibles. Son recomendaciones personales de los Sharp: paseos por los acantilados, talleres de cerámica, antiguos templos alejados de los itinerarios apresurados y largos almuerzos junto al mar. Malta aparece como la vive quien la conoce, no como un escenario. En los próximos meses, Casa Bonavita incorporará tratamientos y colaboraciones elegidos con el mismo criterio: solo tendrá cabida aquello que realmente tenga sentido. La Folly Suite, rodeada de una vegetación que crece sin pedir permiso, será el espacio más reservado de toda la propiedad. Una pequeña casa con terraza en la azotea y piscina privada, ideal para quienes aprecian el silencio con carácter. Al final, Bonavita no intenta ser el lugar perfecto, sino simplemente el lugar adecuado.

RONDOOZ WEARABLE ART

by

SASAN NAYEB & RONAK GHOBAKHLOO



En Barcelona, la moda abandona por un instante las tendencias para acercarse al territorio del arte. Rondooz Wearable Art, fundada por Sasan Nayeb y Ronak Ghobakhloo, nace como una casa creativa donde pintura, arquitectura, artesanía y diseño dialogan sobre un mismo lienzo: el tejido. Cada creación se realiza íntegramente a mano, con pintura aplicada directamente sobre la prenda, bordados, piedras y técnicas artesanales. No hay estampados ni reproducción industrial; la huella del artista permanece visible en cada detalle. Bajo la dirección artística de Ronak Ghobakhloo, artista persa, pintora, arquitecta y diseñadora, Rondooz construye un lenguaje propio. Algunas de sus obras incorporan antiguos Gobelinos, tejidos históricos recuperados y transformados para conservar su memoria dentro de una nueva composición. El resultado son piezas One of One o ediciones limitadas, numeradas y acompañadas de certificado de autenticidad. Mariposas, jardines y flores pintadas a mano recorren vestidos, blazers y siluetas de delicada teatralidad, convirtiendo cada pieza en una composición irrepetible. Rondooz no crea para una temporada, sino para coleccionistas: obras concebidas para vestirse, conservarse y, algún día, transmitirse.

Texto por **SEISHI MACDONALD**

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



"Not fashion,
just passion"

JUSTO GIMENO

VILLA MABROUKA

Texto por **HUGO PINHA** • Fotografía por **ANDREW MONTGOMERY**

Al frente de Villa Mabrouka como directora general, MERIEM BARAKAT vela por mucho más que un hotel excepcional. Encarna una forma de entender la hospitalidad en la que cada detalle está pensado para que el visitante se sienta recibido como en una casa privada. A través de su mirada, Villa Mabrouka revela una filosofía basada en la elegancia discreta, la atención sincera y un profundo vínculo con Tánger.

Hay hoteles que se eligen por su ubicación, su arquitectura o su prestigio. Y luego están aquellas casas que permanecen en la memoria, sobre todo, por la atmósfera que desprenden. Villa Mabrouka pertenece a esta segunda categoría. Dominando los acantilados de la Kasbah de Tánger, esta residencia histórica nunca pretende impresionar mediante el exceso. Su lujo reside en una elegancia silenciosa, donde el tiempo parece ralentizarse y cada detalle contribuye a una sensación de serenidad difícil de encontrar. Desde el momento de la llegada, el visitante comprende que no se alojará en un hotel cualquiera, sino en una casa donde todo ha sido concebido para crear una relación auténtica con quienes la habitan durante su estancia.

Es precisamente esta filosofía la que Meriem Barakat hace realidad cada día desde que asumió la dirección de Villa Mabrouka. Cuando habla del establecimiento, lo hace, ante todo, desde la atención, la generosidad y la autenticidad. Para ella, la hospitalidad no se resume en un servicio impecable ni en una sucesión de prestaciones de lujo. Comienza con una intención: recibir a cada huésped con la misma calidez con la que se abrirían las puertas de una casa familiar. Esta visión marca el tono de toda la experiencia y explica por qué tantos viajeros describen su estancia como algo profundamente personal.

Su llegada a Villa Mabrouka fue casi fruto del azar, o quizá de esos encuentros que con el tiempo terminan pareciendo inevitables. En una etapa en la que sentía la necesidad de afrontar un nuevo reto, un simple nombre grabado en un muro de la Kasbah llamó su atención. Intrigada, descubrió que la propiedad acababa de ser adquirida por el diseñador británico Jasper Conran, inmerso entonces en







Meriem Barakat, directora general

"En Villa Mabrouka queremos que cada huésped sienta que es recibido como en una casa donde todo está pensado para él"

un ambicioso proyecto de restauración. Movida por la curiosidad, siguió la evolución de las obras hasta que un día se publicó una oferta de empleo. El encuentro con Jasper Conran resultó decisivo. Descubrió a un creador impulsado por una ambición poco común: devolver la vida a una residencia emblemática sin que perdiera jamás su alma. Su objetivo no era únicamente abrir un hotel, sino crear una casa donde cada persona se sintiera esperada, rodeada de discretas atenciones y de una hospitalidad profundamente sincera.

Esa ambición se refleja en cada una de las doce suites que componen Villa Mabrouka. Su número, deliberadamente reducido, permite preservar una cercanía que los grandes establecimientos difícilmente pueden ofrecer. Aquí, la experiencia no responde a protocolos rígidos. Los equipos dedican tiempo a conocer las preferencias de los huéspedes, anticiparse a sus deseos y acompañar su estancia con una discreción casi imperceptible. Más que un servicio, se crea una relación que surge de manera natural y hace que el viajero tenga la sensación de ser recibido por amigos, más que por una institución hotelera.

La historia de Villa Mabrouka refuerza aún más esta identidad. Antigua residencia de Yves Saint Laurent y Pierre Bergé, la propiedad conserva la elegancia de su pasado mientras afirma una personalidad decididamente contemporánea gracias al trabajo de Jasper Conran. Los jardines diseñados por Madison Cox prolongan esta armonía entre arquitectura, vegetación y paisaje, mientras las vistas abiertas sobre el Estrecho recuerdan en todo momento el vínculo privilegiado que une la villa con Tánger. Nada resulta ostentoso. Cada espacio invita simplemente a contemplar la luz, escuchar el silencio y redescubrir el placer de un estilo de vida donde el tiempo vuelve a convertirse en un auténtico lujo.

Más allá de su identidad patrimonial, Villa Mabrouka participa activamente en el renacimiento de Tánger. Para Meriem Barakat, la casa contribuye a atraer a una nueva generación de viajeros e inversores, al tiempo que pone en valor el talento marroquí. Es





la demostración de que un hotel también puede desempeñar un papel importante en el desarrollo de la ciudad que lo acoge.

Esta forma de entender la hospitalidad tiene sus raíces en la historia personal de su directora. Nacida en Alhucemas, Meriem Barakat creció en un entorno donde los vecinos cuidaban unos de otros de manera natural. Esa solidaridad cotidiana, vivida como algo evidente durante su infancia, se convirtió con el tiempo en una auténtica filosofía de vida. Al descubrir otras ciudades y otras culturas comprendió que aquella generosidad espontánea constituía una riqueza extraordinaria. Hoy procura transmitirla a los equipos que dirige, convencida de que la atención que se presta a los colaboradores siempre se refleja en la que reciben los huéspedes.

Los valores que heredó de sus padres continúan guiando cada una de sus decisiones: trabajar con honestidad, mantener la conciencia tranquila y no buscar nunca atajos. Esta exigencia personal conecta de forma natural con la filosofía de Villa Mabrouka, donde la excelencia nunca se apoya en la ostentación, sino en la coherencia de los gestos, la sinceridad de las relaciones y el respeto por cada detalle. Aquí, el lujo no necesita exhibirse; se revela en la calidad de la acogida, en la precisión de un servicio atento y en esa sensación, difícil de definir, de que todo ocupa exactamente el lugar que le corresponde.

"Villa Mabrouka no es solo un hotel, sino una casa donde la elegancia se mide por la calidad de la acogida y la atención dedicada a cada huésped"



En el día a día, esta filosofía se expresa con discreción. Nada se deja al azar, pero nunca de forma ostentosa. Fiel a la visión de Jasper Conran, Meriem Barakat vela por preservar una elegancia que se manifiesta, ante todo, en la atención dedicada a los demás.

Cuando habla de lo verdaderamente esencial, Meriem Barakat suele citar una frase que resume perfectamente su manera de entender el mundo: «La felicidad solo es real cuando se comparte». Esta convicción ilumina toda la filosofía de Villa Mabrouka. Más que un hotel, Villa Mabrouka propone una forma de vivir Tánger, donde el refinamiento se expresa a través de la sinceridad de la acogida y de la sensación de ser recibido como un invitado.

EB

EXPOSICIONES

SCULPTURE SINCE 1991
—Ghada Amer
18.09.2026 — 31.01.2027

A MEDIA LUMBRE
24.07.2026 — 18.10.2026

TERRITORIOS EN TRÁNSITO / SOLO DÚO: ENTRE EL FARO Y EL ABISMO
—Anna Talens y Mar Guerrero
18.09.2026 — 28.02.2027

CLAROS DEL BOSQUE (BELL-VER)
—Olimpia Velasco
9.10.2026 — 7.02.2027

ESBALUARD MUSEU

PLAÇA DE LA PORTA
DE SANTA CATALINA 10
07012 PALMA

WWW.ESBALUARD.ORG
@ESBALUARDMUSEU

MARTEIN VAN WAGENBERG

Texto por **FRANÇOIS-XAVIER DUPLÁ**

Entre laguna y océano, ROSEWOOD LE GUANAHANI ST. BARTH cultiva desde hace cuarenta años una visión singular de la hospitalidad caribeña. Ubicado en una península privada en el corazón de Saint-Barthélemy, el resort combina elegancia discreta, naturaleza preservada y un profundo sentido de la acogida. Una filosofía que su director general, Martein van Wagenberg, resume en dos valores esenciales: respeto y compasión.



EN Saint-Barthélemy, hay lugares que parecen inseparables de la propia historia de la isla. Rosewood Le Guanahani St. Barth es uno de ellos. Situado en una península privada de cerca de siete hectáreas entre la laguna de Grand Cul-de-Sac y el océano Atlántico, el resort encarna desde hace cuatro décadas una visión refinada del lujo caribeño, basada no en la ostentación, sino en la autenticidad.

Desde la llegada, la sensación de estar en otro lugar se impone de forma natural. Los jardines tropicales, los cottages de colores luminosos y las amplias vistas al mar crean una atmósfera en la que la naturaleza permanece omnipresente. Aquí, el paisaje no es un decorado: forma parte integral de la experiencia. Esta relación privilegiada con el entorno constituye uno de los pilares de la identidad de Guanahani desde su apertura y explica en gran medida su condición de icono de la hotelería en Saint-Barth.

Para Martein van Wagenberg, director general del resort, esta singularidad se sustenta ante todo en las personas. Nacido en la localidad neerlandesa de Waspik, ha construido su carrera a través de experiencias internacionales que le llevaron de Europa a México y posteriormente al Caribe. Su trayectoria está marcada por aperturas, renovaciones y reposicionamientos de establecimientos de prestigio. Sin embargo, más allá de los logros alcanzados, una convicción guía su visión: la hospitalidad es, ante todo, una cuestión de emociones.

Un recuerdo de juventud ilustra perfectamente este enfoque. Durante su adolescencia trabajó en De Efteling, el célebre parque temático neerlandés. Allí descubrió muy pronto que la atención al detalle, la imaginación y la capacidad de generar

"La hospitalidad no consiste únicamente en ofrecer un servicio, sino en crear recuerdos duraderos, emociones sinceras e instantes que permanecen en la memoria"



Entre la laguna de Grand Cul-de-Sac y el Atlántico, Rosewood Le Guanahani St. Barth se extiende sobre una península privada de 18 acres. El resort alberga habitaciones, suites y villas rodeadas de jardines tropicales, un Sense Spa, dos piscinas y diversas experiencias gastronómicas. Un destino icónico que celebra este año su 40.º aniversario.

Entre naturaleza preservada, laguna turquesa y elegancia discreta, Le Guanahani cultiva el arte poco común de la autenticidad caribeña



emociones podían transformar un simple instante en un recuerdo duradero. Una lección que sigue inspirando hoy su forma de concebir la experiencia hotelera.

Esta filosofía encuentra en el Caribe un terreno de expresión ideal. Martein van Wagenberg suele hablar del equilibrio entre las dos culturas que han moldeado su recorrido. Europa le transmitió el sentido de la estructura, la artesanía y el respeto por las tradiciones. El Caribe le aportó la calidez humana, la autenticidad y un fuerte espíritu comunitario. En Guanahani, ambas influencias convergen en una hospitalidad que es al mismo tiempo precisa y espontánea, elegante y profundamente humana.

La historia del resort también está marcada por varios capítulos emblemáticos. Durante las décadas de 1990 y 2000, sus playas y paisajes sirvieron de escenario para algunas de las campañas de moda más célebres de la época. Fotógrafos y modelos internacionales contribuyeron a construir la imagen visual de Saint-Barth a través de los paisajes de Guanahani. Más recientemente, el renacimiento del establecimiento tras el devastador paso del huracán Irma simbolizó la resiliencia de la isla y la capacidad del resort para reinventarse sin perder su alma.

Hoy, cuando Rosewood Le Guanahani St. Barth celebra su cuadragésimo aniversario, el establecimiento continúa evolucionando con la misma ambición: enriquecer la experiencia de sus huéspedes manteniéndose fiel a su identidad. El bienestar, la gastronomía, la sostenibilidad y el arraigo cultural figuran entre las prioridades que orientarán su desarrollo en los próximos años.

Esta visión se refleja en cada aspecto de la estancia. Las suites, habitaciones y villas invitan a vivir al ritmo de la isla. El Sense Spa, situado en el corazón de un jardín tropical, propone una aproximación holística al bienestar inspirada en la





Cuarenta años después de su apertura, el resort continúa evolucionando con sensibilidad sin perder jamás su alma ni su identidad



naturaleza circundante. Las experiencias gastronómicas ponen en valor tanto los sabores locales como las influencias internacionales. En todas partes aparece el mismo hilo conductor: crear momentos sinceros antes que demostraciones de lujo.

Cuando se le pregunta a Martein van Wagenberg cuál es su lugar favorito de Saint-Barth, menciona un sencillo banco situado en Le Morne, la colina que domina el resort. Desde allí contempla cómo las corrientes marinas se encuentran en un espectáculo silencioso y fascinante. Ese punto de vista resume quizá mejor que ningún otro el espíritu de Guanahani: un lugar donde la belleza natural, la serenidad y la fuerza de los elementos se encuentran en un equilibrio excepcional.

En un mundo donde el lujo se define cada vez más por la experiencia y el significado, Rosewood Le Guanahani St. Barth recuerda que un gran destino no se mide únicamente por la excepcionalidad de su entorno. También se construye a través de los vínculos humanos que genera, los recuerdos que inspira y la autenticidad que preserva a lo largo del tiempo.

raúlasencio

PANETTONES

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

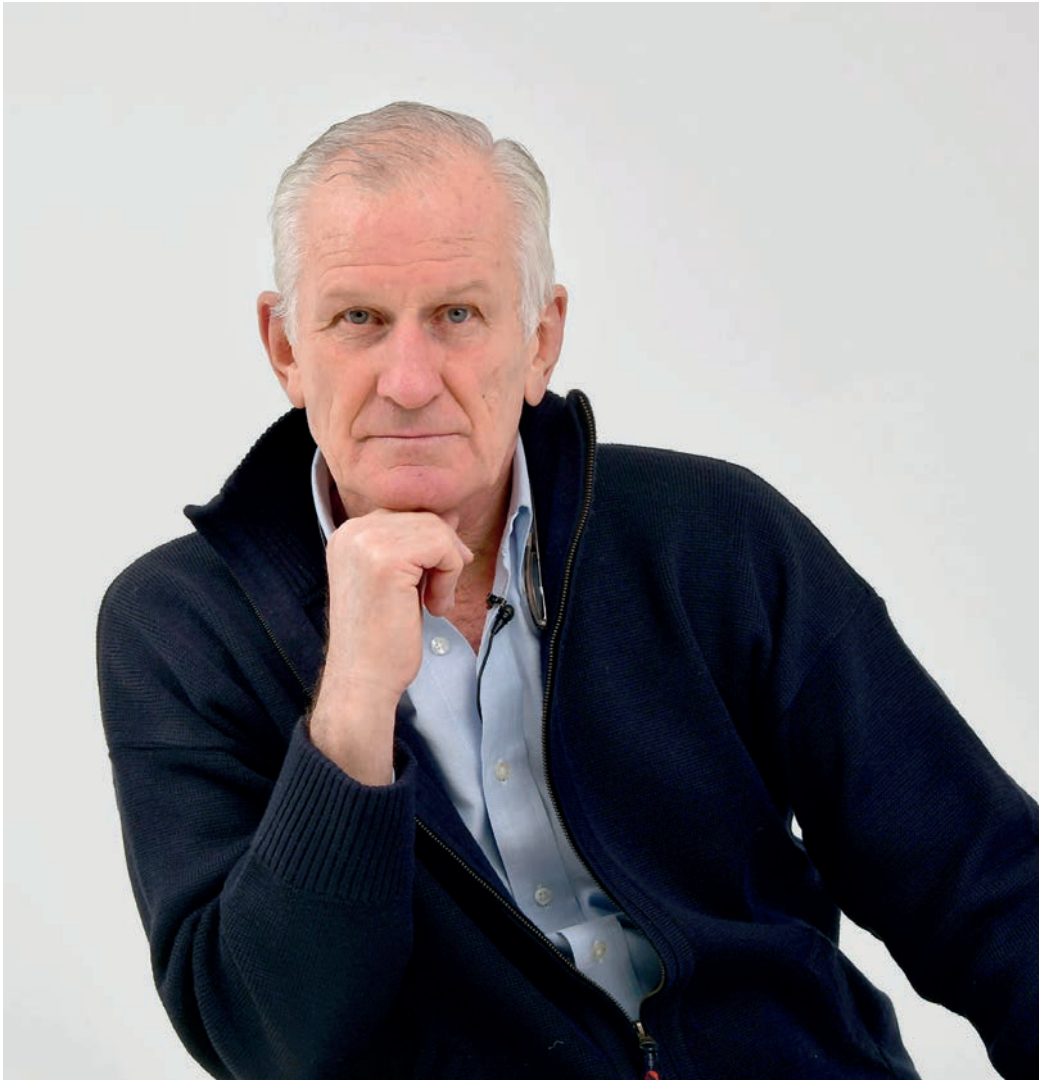


www.raulasencio.es

ROY HARLEY

Texto por **PAUL PILCHER**

Hay personas cuya historia parece quedar inevitablemente ligada a un único acontecimiento. Sin embargo, basta conversar unos minutos con Roy Harley para descubrir que la montaña dejó de ser hace mucho el centro de su vida. Ingeniero, padre de tres hijos, abuelo de ocho nietos y superviviente de una de las experiencias más extremas del siglo XX, habla con la serenidad de quien ha comprendido que el verdadero privilegio no fue sobrevivir, sino aprender a vivir después. Su relato no gira alrededor del miedo, sino del agradecimiento, del tiempo compartido y de la voluntad de no desperdiciar ni un solo día.



Al escuchar a Roy Harley resulta inevitable pensar que algunas personas atraviesan la vida dos veces. La primera transcurre hasta el instante en que todo cambia. La segunda comienza cuando descubren que seguir respirando no basta y que el verdadero desafío consiste en encontrar una manera de vivir con plenitud. Él nunca utiliza palabras grandilocuentes para explicar ese aprendizaje. Tampoco parece interesado en construir un relato heroico sobre sí mismo. Muy al contrario, desvía la conversación hacia aquello que considera verdaderamente importante: la familia, los amigos, el trabajo, las comidas de los domingos, los nietos y esa alegría sencilla que nace de compartir el tiempo con quienes uno quiere.

Quizá por eso sorprende comprobar que apenas habla de la cordillera. Cuando lo hace, no es para detenerse en el sufrimiento ni en la épica de la supervivencia, sino para explicar todo lo que aquella experiencia le enseñó sobre el valor de lo cotidiano. Después de convivir con la incertidumbre absoluta, aprendió que la felicidad rara vez aparece en los grandes acontecimientos. Se encuentra, más bien, en una conversación alrededor de una mesa, en la posibilidad de abrazar a un hijo, en la risa inesperada de un nieto o en la tranquilidad de regresar a casa sabiendo que todavía queda tiempo para disfrutar juntos del día.

Ese descubrimiento ha marcado toda su vida posterior. Mientras muchas personas continúan identificándolo exclusivamente con aquella historia ocurrida hace más de medio siglo, Roy eligió construir otra mucho más silenciosa. Se dedicó a su profesión como ingeniero, de-

sarrolló una larga trayectoria empresarial, formó una familia y evitó convertir el accidente en el eje permanente de su identidad. Incluso reconoce que nunca quiso que sus hijos vivieran bajo el peso de un apellido asociado a un episodio extraordinario. Prefería que encontraran su propio camino, que fueran reconocidos por quienes eran y no por aquello que su padre había vivido décadas atrás.

Hoy, cuando habla de sus tres hijos y de sus ocho nietos, la emoción aparece con una naturalidad que no necesita adornos. Disfruta describiendo las reuniones familiares, las largas sobremesas y las conversaciones que se prolongan durante horas. Recuerda con especial orgullo el momento en que comprendió que sus hijos habían dejado de ser niños para convertirse en interlocutores con los que compartir ideas, inquietudes y maneras de entender el mundo. Para él, esas conversaciones representan una forma de riqueza que no puede medirse en términos materiales. Son el lugar donde se transmiten valores, donde se aprende a escuchar y donde las distintas generaciones descubren que el afecto también se construye hablando.

Con el paso de los años ha descubierto que las grandes lecciones rara vez llegan envueltas en acontecimientos extraordinarios. A menudo aparecen en una conversación compartida sin prisas, alrededor de una mesa donde conviven varias generaciones. Recuerda que en la casa de sus padres aquellas comidas dominicales eran una auténtica escuela de vida. Se discutía de política, de deporte, de actualidad, se aprendía a escuchar y también a defender las propias ideas. Hoy procura mantener viva esa tradición porque está convencido de que una familia no se sostiene únicamente por los lazos de sangre, sino por el tiempo que decide regalarse mutuamente.

Existe una escena que resume mejor que cualquier otra su manera de entender la existencia. El día que acompañó a su hija mayor al altar sintió que los veintinueve años transcurridos desde su nacimiento habían pasado en un instante. Mientras caminaba junto a ella, regresaron a su memoria las noches sin dormir, los primeros pasos, las preocupaciones, las alegrías y todos esos momentos que parecen infinitos cuando se viven, pero que el tiempo termina condensando en un único suspiro. Fue entonces cuando comprendió que la vida siempre avanza más deprisa de lo que imaginamos y que aplazar la felicidad es una forma silenciosa de perderla.

Esa conciencia del tiempo también explica la forma en que afronta cada jornada. Continúa trabajando como ingeniero porque disfruta sintiéndose útil, hace deporte junto a su esposa y mantiene intacta la curiosidad por aprender. No entiende la jubilación como una retirada, sino como una oportunidad para dedicar más tiempo a aquello que realmente merece la pena. La actividad, asegura, no consiste únicamente en hacer cosas, sino en permanecer presente, seguir aportando y conservar intacta la ilusión por los proyectos que todavía están por llegar.

Hay otra idea que aparece de manera constante durante la conversación: la necesidad de actuar. Frente a la adversidad nunca ha sido una persona inmóvil. Su carácter le impulsa a intervenir, buscar soluciones y asumir responsabilidades. Esa actitud no nace de la confianza ciega en el éxito, sino de la convicción de que rendirse antes de tiempo nunca ha cambiado el destino de nadie. Lo mismo ocurre con los sueños. Habla de ellos con una mezcla de entusiasmo y disciplina, convencido de que las grandes aspiraciones solo se cumplen cuando se alimentan con perseverancia. Haber llevado la antorcha olímpica fue durante años una ilusión aparentemente inalcanzable que terminó convirtiéndose en realidad porque nunca dejó de creer en ella.

Su fe tampoco aparece envuelta en solemnidad. Se manifiesta, sobre todo, como agradecimiento. Agradecimiento por la familia que ha construido, por los amigos que permanecen, por los hijos que han encontrado su propio camino y por unos nietos que representan la continuidad de todo aquello que considera verdaderamente importante. Incluso cuando recuerda el dolor, evita instalarse en él. Prefiere quedarse con las personas, con las oportunidades y con la inmensa fortuna de haber podido seguir escribiendo una vida que nunca quiso definir únicamente por un episodio extraordinario.

Al final de la conversación llega la pregunta que da sentido a todas las anteriores: ¿qué significa para él la esencia de lo esencial? Roy Harley apenas necesita unos segundos para responder. No habla de éxito, ni de reconocimiento, ni siquiera de supervivencia. Habla de la vida. De disfrutarla plenamente. De no desperdiciarla. De aprender a detenerse para valorar aquello que solemos dar por hecho mientras perseguimos objetivos que, con frecuencia, terminan siendo secundarios. Agradecer, compartir, cuidar de quienes amamos y vivir con intensidad cada día. Todo lo demás, parece decir sin necesidad de pronunciarlo, acaba ocupando el lugar que realmente le corresponde: el de lo accesorio.



"La vida pasa demasiado deprisa para dejarla en pausa. Hay que agradecer lo que tenemos, compartir el tiempo con quienes amamos y disfrutar cada día con plenitud"

• • •

"Sobrevivir fue un regalo; aprender a vivir fue la verdadera conquista. La esencia de lo esencial está en no desperdiciar nunca el tiempo que la vida nos concede"



















TALENTYA
2026-2027
CONSCIENTES

El pasado 14 de julio, Can Martí Feliu —esa casa gótica del siglo XIII declarada Bien de Interés Cultural en pleno corazón de Palma de Mallorca— reabrió un verano más sus puertas para acoger la 17.ª edición de Talentya.

Texto por **FRANÇOIS-XAVIER DUPLÁ**

Hace 19 años que este encuentro elige Mallorca como epicentro para pensar el futuro del liderazgo, la creatividad y la cultura. Este año, bajo el lema «Consciente», Talentya propuso algo distinto: detenerse.

Durante cuatro jornadas, la sede oficial de Talentya se transformó en un ágora donde empresarios, artistas, científicos y referentes sociales de diferentes latitudes compartieron conferencias, conversaciones y experiencias. Hubo arte en vivo, música, reflexión y un diálogo constante sobre cómo vivir y liderar de una forma más consciente. Títulos como ¿De qué somos conscientes?, El arte de vivir consciente y despierto o La experiencia de vivir consciente marcaron el pulso de un programa que quiso mirar hacia dentro para proyectarse hacia fuera.

Entre los ponentes y asistentes estuvieron nombres como el escritor Pablo d'Ors, el expresidente de Te-













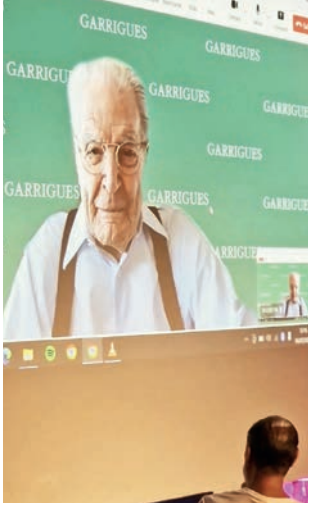
Talentya 2026 convirtió Mallorca en un espacio de diálogo donde liderazgo, creatividad y conciencia caminaron juntos



















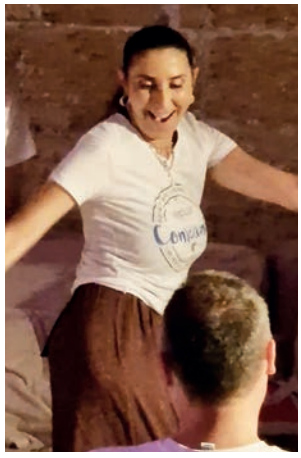
Empresarios, artistas y científicos compartieron una reflexión común: liderar también significa saber detenerse



















El talento alcanza otra dimensión cuando nace desde la conciencia y se comparte con los demás











lefónica Juan Villalonga, el artista urbano Suso33 o el psicólogo Fernando González. Voces distintas que coincidieron en un mismo punto: la necesidad de una conciencia más lúcida en los negocios, en el arte y en la vida. Lejos del ruido, Talentya 2026 fue una invitación a mirar con atención, a conversar sin prisa y a entender que liderar hoy también es cuidar.

Can Martí Feliu, con sus muros de piedra y su historia, fue el marco perfecto para recordar que lo consciente no está reñido con lo extraordinario. Al contrario: lo potencia. Porque, si algo dejó claro esta nueva edición, es que el talento, cuando es consciente, trasciende.















Conferencias, arte y conversaciones para descubrir otra forma de liderar, crear y vivir el presente



















GALARDONADOS QUE INSPIRAN

Talentya no premia trayectorias, premia propósito.
Y este año la lista lo confirma:

- Premio Talentya Vida: Policía Nacional. En su bicentenario, se reconoció su compromiso de dos siglos con la protección y el servicio a la ciudadanía.

- Premio Talentya Superación: Roy Harley. Superviviente del accidente de los Andes y referente mundial en liderazgo y trabajo en equipo. Su historia sigue enseñando que lo imposible es una decisión.

- Premio Talentya Creación: Cenador de Amós. El restaurante cántabro con tres estrellas Michelin recogió el galardón por una cocina que entiende la gastronomía como arte y territorio.

- Premio Talentya Compartir: Sidi Mohamed Alaoui. Empresario vinculado al desarrollo industrial, distinguido por su capacidad de generar valor compartido.

- Premio Talentya Pasión: Club de Mar-Mallorca. Referente náutico internacional que este año fue reconocido por su apuesta decidida por la sostenibilidad.

- Premio Talentya Inspiración: Fundación Ecoarts Amazônia. Por defender la Amazonía a través de la cultura y el arte, y por acompañar a las comunidades indígenas en su lucha por la conservación.

- Premio Talentya Familia: Carlos San Blas. Por su labor silenciosa pero esencial en la protección del medio marino.

Talentya volvió a convertir Mallorca en un espacio para pensar el liderazgo desde la reflexión, el diálogo y la conciencia



Mercy Ships

Naves de Esperanza

Texto por **PAUL PILCHER**

GERARDO VANGIONI, presidente de MERCY SHIPS ESPAÑA, recorre la historia de una organización nacida de un sueño en medio de un huracán y convertida hoy en referente mundial de los barcos hospital civiles. Su relato enlaza la visión de Don y Deyon Stephens con su propia vocación de servicio y descubre una misión que va más allá de las operaciones gratuitas: formar a profesionales, fortalecer los sistemas sanitarios africanos y transformar también a quienes suben a bordo para ayudar, convencidos de que el amor es la esencia de todo y dejar una huella real.

Hay historias que parecen escritas por el destino. La de Mercy Ships (Naves de Esperanza) comenzó hace más de seis décadas, cuando dos jóvenes estadounidenses, Don y Deyon Stephens, decidieron dedicar su vida al servicio de los demás sin imaginar que aquella inquietud acabaría convirtiéndose en la mayor organización del mundo de barcos hospital civiles. La historia la recuerda con emoción Gerardo Vangioni, presidente de Mercy Ships España, quien explica que todo empezó en el verano de 1964, cuando ambos participaban como voluntarios en un proyecto de ayuda social y quedaron atrapados por uno de los huracanes más devastadores de la época. Refugiados en un antiguo búnker de la Segunda Guerra Mundial, mientras el resto de jóvenes rezaban para salir con vida y regresar a casa, una muchacha formuló una petición muy distinta: pidió que algún día existiera un barco cargado de médicos, medicamentos y material sanitario capaz de llegar hasta los lugares más necesitados para curar a los heridos y ayudar a reconstruir los países devastados. Aquellas palabras impactaron profundamente en Don Stephens, que se hizo una pregunta tan sencilla como poderosa: "¿Por qué no?".

Ese sueño continuó acompañándole durante años. La vida siguió su curso, se casó con Deyon y formaron una familia. Sus dos primeros hijos nacieron sin complicaciones, pero el tercero, John Paul, llegó al mundo con una discapacidad severa que le impediría valerse por sí mismo. Lejos de convertirse en un obstáculo, aquella experiencia reforzó todavía más la sensibilidad del matrimonio hacia quienes sufrían y necesitaban ayuda. "Somos unos privilegiados", solían decir. Vivían en Estados Unidos, contaban con recursos y con un sistema sanitario que podía atender a su hijo, mientras millones de personas en otros lugares del mundo ni siquiera tenían acceso a una operación básica que pudiera cambiarles la vida. Sin embargo, el proyecto del barco hospital seguía siendo únicamente un sueño, demasiado





grande para una pareja joven que no tenía experiencia en el mundo marítimo ni los recursos económicos necesarios para hacerlo realidad. El punto de inflexión llegó en 1978, durante un viaje a la India. Allí Don Stephens tuvo la oportunidad de conocer a Teresa de Calcuta y compartir con ella aquella visión que llevaba tantos años madurando. La respuesta de la religiosa fue tan breve como contundente. "¿A qué estás esperando? Dios ya te ha mostrado lo que tienes que hacer. Consigue un barco, llénalo de médicos y ve a llevar salud y esperanza a quienes más la necesitan". Aquellas palabras fueron el impulso definitivo. De regreso a Suiza, donde residía entonces con su familia, comenzó a buscar apoyos entre empresarios hasta que uno de ellos le puso en contacto con un intermediario marítimo. En Venecia encontraron un viejo barco llamado 'Victoria', destinado al desguace. Para la mayoría era un buque al final de su vida útil; para Don Stephens era el barco que podía hacer realidad aquel sueño. Gracias al aval de una fundación familiar suiza consiguió un préstamo de un millón de dólares y el 7 de julio de 1978 pudo adquirir la embarcación.

Durante los cuatro años siguientes, cuarenta jóvenes voluntarios —entre ellos seis españoles— trabajaron prácticamente sin descanso para transformar aquel viejo carguero en el primer barco hospital civil del mundo. Le instalaron cuatro quirófanos, varias salas de hospitalización y todo el equipamiento necesario para realizar intervenciones quirúrgicas en países que carecían de infraestructura sanitaria. En 1982 comenzó su primera misión en el Caribe. Después llegarían nuevos barcos, nuevas rutas y miles de operaciones quirúrgicas hasta que, a partir de la década de los noventa, la organización concentró gran parte de su actividad en África, donde las necesidades sanitarias eran mucho mayores. Hoy Mercy Ships cuenta con los mayores barcos hospital civiles del mundo y continúa ampliando su capacidad para atender a miles de pacientes cada año.

Mercy Ships no solo realiza operaciones gratuitas: forma a profesionales del país y fortalece los sistemas sanitarios para que los países puedan construir su propio futuro sanitario

La historia de Gerardo Vangioni guarda muchos paralelismos con la de los fundadores de la organización. Aunque desarrolló toda su carrera profesional como abogado y posteriormente ocupó cargos de responsabilidad en el sector de la automoción, asegura que desde muy pequeño aprendió que la vida tenía sentido cuando se ponía al servicio de los demás. Sus padres, profundamente comprometidos con la ayuda social, le inculcaron valores como la solidaridad, la tolerancia y el respeto hacia cualquier persona, independientemente de su origen, sus creencias o su condición social. Aquellas enseñanzas marcaron su manera de entender la profesión. Mientras estudiaba Derecho decidió que parte de su trabajo debía servir para ayudar a quienes más lo necesitaban y comenzó a colaborar con centros de rehabilitación de personas con problemas de drogadicción y alcoholismo, asesorándolos para que pudieran constituirse legalmente y desarrollar su labor con todas las garantías.

Su relación con Mercy Ships comenzó en 1991, cuando los barcos empezaron a visitar España y la organización necesitaba crear una estructura jurídica que diera soporte a su actividad en nuestro país. Durante años trabajó discretamente como asesor legal mientras continuaba desarrollando su carrera profesional en la empresa privada. Más tarde participó en la transformación de la asociación en fundación y en la obtención del reconocimiento oficial por parte de las administraciones españolas. En





2019, tras cerrar su etapa en el grupo automovilístico Stellantis, decidió dedicar todo su tiempo a Mercy Ships. Apenas unos meses después estalló la pandemia de COVID-19, una situación que puso a prueba a toda la organización. Con los puertos cerrados en numerosos países y uno de sus barcos obligado a abandonar Senegal, España ofreció una solución decisiva permitiendo que el buque permaneciera atracado durante más de un año en el puerto de Granadilla, en Tenerife. Para Vangioni, haber podido dedicar todo su tiempo a gestionar aquella compleja situación confirmó que las circunstancias de la vida tienen, muchas veces, un propósito que solo se comprende con el paso del tiempo.

Pero si algo quiere dejar claro el presidente de Mercy Ships es que la organización no pretende limitarse a realizar operaciones quirúrgicas gratuitas. Su verdadero objetivo consiste en fortalecer los sistemas sanitarios de los países donde trabaja. Por eso, además de atender a miles de pacientes, forma a cirujanos, anestesistas, enfermeros y personal sanitario local para que puedan seguir ofreciendo una atención de calidad cuando el barco abandone el puerto. “No somos salvadores que llegan desde Occidente”, insiste. “Nuestro trabajo consiste en caminar junto a ellos, compartir conocimientos y construir capacidades para que sean ellos quienes puedan transformar su propio sistema sanitario”.

Esa misma filosofía también se aplica al voluntariado. Mercy Ships recibe cada año profesionales sanitarios, marinos, cocineros, ingenieros, profesores y voluntarios de muy diferentes perfiles que comparten varios meses de convivencia a bordo. Para Vangioni, la mayor diferencia respecto a otras organizaciones es precisamente esa experiencia de vida. “Quien sube a uno de nuestros barcos piensa que va a ayudar, pero termina descubriendo que recibe mucho más de lo que da”. El ambiente internacional, el trabajo en equipo y el contacto directo con personas que recuperan la salud convierten esa experiencia en una transformación personal que, asegura, acompaña para siempre a quienes la viven.

Al preguntarle cuál es la esencia de todo lo que hace Mercy Ships, Vangioni no duda ni un instante. Para él, todo puede resumirse en una sola palabra: amor. Un amor entendido como la fuerza que mueve a las personas a servir, a compartir, a superar barreras y a entregarse sin esperar nada a cambio. “El amor transforma vidas. Es la energía que nos impulsa a acercarnos a los demás y a seguir adelante incluso cuando las dificultades parecen insuperables. Esa es, al final, la esencia de lo esencial”.

“Quien sube a uno de nuestros barcos piensa que va a ayudar, pero termina descubriendo que recibe mucho más de lo que da”, afirma Gerardo Vangioni sobre el voluntariado a bordo





Luisa Rosas







SEA

IT'S A SOUL THING

LUISAROSAS.COM



Sigfrido Verstrynge

Texto por **MARTÍN DEL CASTILLO** • Fotografía por **ADRIÁN VÁZQUEZ**

Hablar con Sigfrido Verstrynge es descubrir que algunas trayectorias profesionales no se entienden únicamente a través de los cargos o la formación, sino de los lugares que las han moldeado. Economista, docente, empresario y directivo en banca privada, encuentra en Tánger el origen de una manera singular de interpretar la economía, el cambio y las relaciones humanas, siempre desde una mirada cosmopolita.

Tánger le enseñó que adaptarse al cambio no significa renunciar a la identidad, sino descubrir nuevas formas de evolucionar sin perder aquello que realmente permanece. Una lección trasladada a su manera de entender la economía y su trayectoria profesional



Tánger ocupa un lugar singular en la vida de Sigfrido Verstrynge. Más que un punto de origen familiar, representa una forma de entender el cambio, las relaciones humanas y la manera de enfrentarse a un mundo en constante transformación. Para Sigfrido Verstrynge, Tánger pertenece a esa segunda categoría. Aunque nació en Madrid, gran parte de su identidad personal y profesional se construye alrededor de una ciudad que describe como un lugar donde nada permanece inalterable y donde la capacidad de adaptación se convierte casi en una actitud vital. Esa convivencia permanente con el cambio ha marcado una trayectoria que combina la economía, la banca privada, la empresa y la docencia desde una perspectiva poco convencional.

Economista por vocación y por formación, reconoce que su actividad profesional siempre ha estado ligada al mundo financiero, muy próximo a la realidad cotidiana de las empresas y de las personas. Sin embargo, junto a esa faceta práctica ha desarrollado otra igualmente importante: la de la reflexión. La enseñanza le ha permitido encontrar un espacio donde debatir ideas con libertad y compartir una visión de la economía que trasciende los números para adentrarse en cuestiones sociales, políticas y culturales. Esa combinación entre experiencia profesional y pensamiento crítico define buena parte de su manera de entender el trabajo.

Cuando habla de Tánger lo hace con la naturalidad de quien nunca ha dejado de sentirse vinculado a la ciudad. La describe como un territorio donde las certezas rara vez son definitivas y donde la historia ha demostrado que las transformaciones forman parte de su propia identidad. De ciudad internacional a ciudad marroquí, de un largo periodo de decadencia a un renacimiento impulsado durante los últimos años, Tánger representa para él una lección constante sobre la capacidad de reinventarse sin perder su esencia.

Ese aprendizaje ha terminado trasladándose también a su manera de observar la economía. Frente a una visión excesivamente rígida o burocrática, defiende la importancia de la flexibilidad, de la capacidad para interpretar escenarios cambiantes y de incorporar soluciones que muchas veces escapan a los modelos convencionales. Haber crecido entre dos orillas del Mediterráneo le ha permitido establecer comparaciones que considera difíciles de encontrar desde una única realidad cultural, enriqueciendo así su forma de analizar tanto los mercados como las organizaciones.

No es casual que insista repetidamente en el valor del cosmopolitismo. Más que una suma de nacionalidades o de idiomas, lo entiende como la posibilidad de convivir con formas distintas de pensar y de resolver los problemas. Esa mirada abierta continúa muy presente en una ciudad que considera nuevamente internacional y que, pese a su extraordinaria transformación urbana y económica, mantiene una identidad propia difícil de encontrar en otros lugares del Mediterráneo. Para Verstrynge, esa diversidad no solo ha enriquecido su vida personal; también ha influido directamente en su capacidad para comprender a las personas con las que trabaja y encontrar respuestas allí donde otros únicamente ven diferencias.

La confianza ocupa otro lugar central en su discurso. En un sector como la banca privada, donde las relaciones suelen construirse a largo plazo, considera que la credibilidad se convierte en el principal patrimonio de cualquier profesional. Administrar el patrimonio de otras personas implica asumir una responsabilidad que exige orden, continuidad y, sobre todo, la capacidad de permanecer presente en cualquier circunstancia. Esa manera de entender la profesión se aleja de una visión exclusivamente financiera. Para Verstrynge, gestionar un patrimonio implica comprender también las circunstancias



personales, los proyectos familiares y los objetivos de quienes depositan esa confianza. La relación entre cliente y gestor no puede construirse únicamente sobre los resultados de un ejercicio, sino sobre la capacidad de acompañar decisiones que, en muchas ocasiones, trascienden varias generaciones. Esa continuidad, explica, solo puede sostenerse desde la cercanía, la discreción y el compromiso permanente. Es una idea que conecta directamente con la propia historia de Tánger, una ciudad que, pese a sus múltiples transformaciones, siempre ha terminado recuperando su papel como punto de encuentro y refugio para generaciones muy distintas.

Esa visión de largo recorrido tiene mucho que ver con la historia de su propia familia. Durante décadas, distintas generaciones desarrollaron relaciones comerciales con personas de orígenes, religiones y culturas muy diferentes, una experiencia que le enseñó que los vínculos sólidos siempre acaban siendo más valiosos que las oportunidades pasajeras. En su opinión, esa manera de entender los negocios sigue plenamente vigente en la banca de patrimonios: la confianza no se construye en una operación concreta, sino a través de los años, de la coherencia y del cumplimiento de la palabra dada. Es un capital intangible que considera tan importante como cualquier activo financiero y que espera transmitir también a las siguientes generaciones.

Aunque desarrolla su carrera en un entorno donde el rigor resulta imprescindible, mantiene una estrecha vinculación con la docencia. Enseñar economía aplicada le permite debatir ideas y fomentar el pensamiento crítico, una faceta que complementa su actividad empresarial y su convicción de que la inversión debe servir para construir proyectos sólidos y duraderos.

Para Sigfrido Verstrynge, la confianza, la continuidad y las relaciones construidas con el paso de los años siguen siendo el patrimonio más sólido de cualquier proyecto

Al recordar su infancia en Madrid describe una ciudad muy distinta de la actual. La formación y el trabajo fuera de España le permitieron descubrir la cultura del mérito y una disciplina profesional que marcaría su trayectoria. Más tarde regresó convencido de que podía desarrollar aquí su carrera aprovechando esa experiencia internacional y las enseñanzas familiares.

Cuando habla de las personas que más han influido en su carácter vuelve a la familia. De sus abuelos heredó la visión para los negocios; de su padre, la vocación académica; y de su madre, la sensibilidad por la estética. Tres influencias que explican una personalidad donde conviven economía, pensamiento y atención por las cosas bien hechas.

Al preguntarle por la esencia de lo esencial apenas habla de logros profesionales. Prefiere mencionar la tranquilidad de conciencia, el deseo de seguir aprendiendo y el bienestar de las personas que le rodean. Una respuesta coherente con una trayectoria donde la confianza, las relaciones duraderas y la capacidad de construir a largo plazo pesan más que la inmediatez.



uecko

exclusive wardrobes

Madrid - Barcelona - Bilbao - Las Palmas - Marbella - Murcia - San Sebastián
Algarve - Ginebra - San Francisco - Ciudad de México - Los Cabos - Santo Domingo

VANESA ARELLE

Texto por **PAUL PILCHER**

Curiosa por naturaleza y convencida de que las grandes transformaciones nacen del encuentro entre personas, culturas e ideas, Vanesa Arelle, ASESORA ESTRATEGICA DEL FORUM ELI-MA-ROCCO EN TÁNGER, ha construido una trayectoria internacional donde la diplomacia cultural, la estrategia y la innovación convergen para generar impacto. Su carrera demuestra que conectar talento, instituciones y proyectos es una de las formas más eficaces de impulsar el cambio.

EN un momento en el que la cooperación entre sectores resulta más necesaria que nunca, Vanesa Arelle ha hecho de la creación de alianzas el eje de toda su trayectoria profesional. Consultora estratégica especializada en diplomacia corporativa, soft power y arquitectura de ecosistemas, diseña proyectos capaces de unir administraciones públicas, empresas, instituciones culturales y organizaciones sociales para convertir el diálogo en resultados concretos. Su trabajo consiste en crear espacios donde las ideas encuentran los socios adecuados para hacerse realidad.

Nacida en Ciudad Juárez, México, reconoce que gran parte de esa visión nació durante su infancia. Los viajes familiares no eran simples vacaciones, sino auténticas aventuras y lecciones sobre historia, cultura y sociedad. Antes de visitar un país, su padre animaba a toda la familia a conocer su contexto, estudiar y comprender la realidad del destino. Aquella forma de descubrir el mundo despertó una curiosidad que terminaría definiendo su manera de entender la vida y el trabajo. Entre esos recuerdos conserva con especial cariño su primer viaje a Marrakech siendo adolescente, un país que años después volvería a aparecer de forma natural en su recorrido profesional.

Tras completar su formación en distintos países, inició una carrera internacional que la llevó a vivir y trabajar en ciudades como Nueva York, Madrid, Londres



o Lisboa. Cada experiencia reforzó una convicción que continúa guiando su actividad: las mejores soluciones nacen cuando personas con perspectivas diferentes aprenden a colaborar desde la confianza y el respeto mutuo.

Entre 2011 y 2015 ejerció como Agregada Cultural de México en el Reino Unido, una etapa decisiva en la que también dirigió el proyecto Imagine Peace, de Yoko Ono, dentro de la programación cultural de los Juegos Olímpicos de Londres 2012. Aquella responsabilidad consolidó su experiencia en la gestión de iniciativas internacionales donde la cultura actúa como vehículo de encuentro entre sociedades e instituciones.

Desde 2014 compagina esa actividad con su colaboración como autora en Vogue México y Vogue Latinoamérica, donde escribe sobre cultura y mujeres ejemplares. Paralelamente ha formado parte de organizaciones internacionales vinculadas al arte, la sostenibilidad y la innovación, además de participar como ponente en foros como London Business School, Yale Jackson Institute for Global Affairs, Nova SBE, TEDx, Leadership Summit Portugal y Horasis Global Meeting. Más que una sucesión de cargos, todas estas experiencias reflejan una misma forma de entender el liderazgo: conectar conocimiento, generar confianza y abrir nuevas oportunidades de colaboración.

A esa visión internacional se suma su labor como asesora ejecutiva del Forum Eli Marocco en Tánger, una responsabilidad que nació de una relación de amistad de más de veinte años con Nabil Baraka, fundador y presidente del foro. Lo que comenzó como un vínculo personal terminó convirtiéndose en una colaboración profesional basada en una manera compartida de entender el liderazgo: reunir voces diversas para impulsar el diálogo, el emprendimiento, la innovación y la cooperación entre países y culturas. En un contexto donde Marruecos refuerza su posición como puente entre África, Europa y el mundo Atlantico, el Forum ELI se ha consolidado como un espacio privilegiado para promover esas conexiones.

A través de Welcome Chaos Consulting, la consultora internacional que fundó, desarrolla estrategias de diplomacia corporativa, alianzas institucionales y plataformas de colaboración de alto nivel, diseñadas a medida para organizaciones y líderes de referencia en distintos continentes. Gran parte de su trabajo permanece protegido por acuerdos de confidencialidad con sus clientes entre los que se cuentan algunas de las instituciones y marcas más influyentes del panorama internacional, quienes la buscan para transformar ideas en proyectos viables y convertir la cooperación, interna o externa, en una herramienta capaz de generar impacto, cohesión y valor real para sus organizaciones. Es precisamente esa filosofía la que dio origen al concepto de Actionism, una propuesta que invita a sustituir el exceso de discurso por acciones concretas y medibles, capaces de producir resultados reales y sostenibles.Entre los proyectos que hoy forman parte de su actividad pública se encuentra Goleadoras, una iniciativa que utiliza el fútbol como herramienta de desarrollo personal y liderazgo para niñas y jóvenes de entornos vulnerables. Después de consolidar el programa en Portugal junto al Sporting Clube de Portugal, la fundación prepara su expansión con la mirada puesta en 2030, cuando Marruecos, España y Portugal compartirán la organización del Mundial de Fútbol.Paralelamente, es asesora estratégica de Mycoocoon, un proyecto pionero que combina neurociencia, color y experiencia para ayudar a empresas y equipos de todo el mundo a mejorar sus procesos de liderazgo, innovación y cohesión interna. Una colaboración que nace de su profundo interés en el impacto que tienen la psicología, la neurociencia y la experiencia sensorial en la forma en que las personas procesan información, se comportan, toman decisiones y generan resultados.

"La curiosidad sigue siendo el motor que impulsa cada proyecto, cada alianza y cada oportunidad de construir puentes entre personas, culturas y organizaciones"

• • •

"La diplomacia cultural no consiste solo en tender puentes entre países, sino en conectar personas capaces de transformar la realidad"

• • •

"Cada alianza que impulsa responde a un mismo concepto: la confianza nace de los acuerdos basados en el pragmatismo, y las relaciones construidas desde ese punto son las que generan el mayor impacto"

TONI BALLESTER

Texto por **NICOLÁS BALAGUER**



Más de tres décadas de experiencia han enseñado a Toni Ballester que el verdadero lujo suele permanecer oculto. Al frente de ESTEL, empresa familiar multinacional especializada en instalaciones integrales y energía, y tras la incorporación de aquaquae al grupo, defiende una nueva forma de abordar hoteles y residencias premium: integrar tecnología, eficiencia y diseño para hacer sencillo lo complejo y conseguir que todo funcione con precisión, aunque nadie llegue a verlo.

Hay una parte esencial de los hoteles y las grandes residencias que rara vez aparece en las fotografías. Sistemas e instalaciones permanecen ocultos tras paredes y superficies cuidadosamente diseñadas. Para Toni Ballester, ahí se encuentra una de las claves del lujo contemporáneo: conseguir que todo funcione con precisión sin que el usuario tenga que pensar en ello.

Su trayectoria está ligada a Estel, una empresa familiar que comenzó especializada en telecomunicaciones y creció con las necesidades de sus clientes. A medida que los proyectos se hicieron más complejos, incorporó capacidades hasta abordar instalaciones eléctricas y mecánicas, climatización, protección contra incendios y sistemas avanzados de conectividad.

El sector hotelero se convirtió en uno de sus principales territorios. Los proyectos de alta gama exigen una fiabilidad constante: el confort del huésped depende de sistemas complejos que deben convivir sin interrupciones. La tecnología está siempre presente, explica Ballester, pero su mayor logro consiste en desaparecer.

«El lujo está en los detalles. En aquellas instalaciones que nadie ve, pero que todos sienten». El silencio de una habitación, la temperatura perfecta o la ausencia de incidencias son resultado de una ejecución precisa. Cuando todo está bien concebido, la instalación se integra en la experiencia.

A esa exigencia se suma el reto energético. Hace aproximadamente cuatro años, Estel impulsó un área dedicada a soluciones de generación y optimización. Plantas de trigeneración, instalaciones fotovoltaicas y baterías permiten desarrollar proyectos más eficientes e incluso resorts capaces de funcionar en modo «isla», con gran autonomía energética.

La sostenibilidad ya no es, para Ballester, una opción, sino una exigencia. El desafío consiste en reducir consumos y optimizar recursos sin renunciar al confort. Una ecuación donde la tecnología resulta fundamental.

La experiencia adquirida en hoteles se ha trasladado al residencial premium. La vivienda de alto nivel es hoy un sistema sofisticado donde domótica, gestión energética o climatización deben funcionar de manera coordinada. Sin embargo, cuanto más compleja es la tecnología, más sencilla debería ser la relación del usuario con ella.

No tiene sentido crear una casa técnicamente extraordinaria si resulta difícil de gestionar. El verdadero reto está en resolver la complejidad por detrás y ofrecer una interacción intuitiva.

"El lujo del mañana consiste en hacer sencillo lo complejo: que todo esté perfectamente resuelto, funcione con absoluta precisión y apenas llegue a verse"

• • •

"El residencial premium está evolucionando hacia viviendas mucho más sofisticadas técnicamente. El cliente de lujo busca control, eficiencia, confort y soluciones totalmente integradas"



Hacer la vida más fácil sigue siendo el objetivo.

En este contexto se entiende la incorporación de aquaquae al grupo. Con casi treinta años de trayectoria en mobiliario de lujo e interiorismo en Mallorca, complementa la capacidad técnica de Estel con diseño y equipamiento. Juntas pueden acompañar al cliente desde la concepción del espacio hasta su ejecución.

aquaquae entiende cada vivienda como un proyecto con identidad propia. Su equipo trabaja desde la escucha y cuenta con una selección de firmas de referencia. El grupo distribuye en exclusiva en Mallorca las marcas de Boffi, dispone de la flagship store de Poliform y de espacios dedicados a Flexform o Paola Lenti.

La relación entre ambos mundos es natural. aquaquae aporta diseño e interiorismo; Estel desarrolla ingeniería e instalaciones. Cuando trabajan alineados desde el inicio, se optimizan soluciones y aumenta el nivel de detalle. Para Ballester, no se trata de sumar disciplinas, sino de conseguir que todas hablen el mismo lenguaje.

También el cliente ha cambiado. Hoy llega más informado, compara y maneja referencias concretas. Conceptos como aerotermia o integración de sistemas ya no pertenecen únicamente a conversaciones técnicas. Pero la información no siempre conduce a la solución adecuada y el criterio experto sigue siendo esencial.

El cliente premium demanda, sobre todo, coherencia. Quiere que domótica, climatización y eficiencia se integren en el diseño. No desea ver instalaciones ni que un sistema de control rompa la estética. Espera que técnicos e interioristas compartan una misma visión.

Por eso, Toni Ballester resume el futuro del residencial de lujo en tres conceptos: diseño, confort y eficiencia energética. Ya no pueden abordarse por separado. Primero hay que comprender cómo se vive el espacio, su distribución, materiales e interiorismo. Después, las instalaciones deben responder a esa forma de habitar.

Los proyectos complejos continúan siendo su motivación. Le obligan a evolucionar, aprender y mantenerse atento a nuevas soluciones. Quizá por eso su definición del lujo del mañana resulta tan sencilla: hacer sencillo lo complejo. Conseguir que diseño, tecnología y energía trabajen en silencio y coordinados. Porque el verdadero lujo no necesita hacerse visible. Basta con sentir que todo funciona.



Sidi Mohamed Alaoui

Texto por **FRANÇOIS-XAVIER DUPLÁ** • Fotografía por **ADRIÁN VÁZQUEZ**

En un momento en el que el liderazgo suele medirse por la velocidad de los resultados, Sidi Mohamed Alaoui reivindica el valor del tiempo, la confianza y la visión. Ingeniero de formación, inversor internacional y presidente de SIGNATURE CAPITAL GROUP, ha construido una trayectoria que trasciende las finanzas para situar a las personas en el centro de cada decisión. Su apuesta no consiste únicamente en impulsar empresas, sino en crear conexiones capaces de generar prosperidad duradera.

En un mundo donde la inversión suele medirse en cifras, Sidi Mohamed Alaoui prefiere hablar de visión, confianza y compromiso. A lo largo de una trayectoria internacional desarrollada entre Europa, Oriente Medio y Asia, ha construido una filosofía empresarial basada en una convicción sencilla: el capital solo adquiere verdadero sentido cuando es capaz de generar crecimiento sostenible, fortalecer el tejido empresarial y crear oportunidades para las personas. Esa mirada, forjada durante décadas de experiencia en el mundo industrial y financiero, es la que hoy define el rumbo de Signature Capital Group.

Su formación como ingeniero, completada en instituciones de referencia como la École Nationale des Ponts et Chaussées de París y Harvard Business School, marcó desde el principio una forma muy particular de analizar los proyectos. Frente a una visión exclusivamente financiera, defiende un enfoque en el que la disciplina técnica convive con la capacidad de comprender los cambios económicos, sociales y tecnológicos que transforman los mercados. Para él, invertir significa interpretar el presente sin perder de vista el largo plazo, identificar el talento antes de que sea evidente y acompañar a las empresas durante todo su proceso de crecimiento.

> ***"Las mejores inversiones no son únicamente las que generan rentabilidad, sino las que fortalecen empresas, crean oportunidades y dejan un legado duradero"***

Entre Abu Dhabi y Madrid, dos ciudades que simbolizan la dimensión internacional de su actividad, Sidi Mohamed Alaoui ha impulsado un modelo de inversión que concede tanta importancia a las relaciones humanas como a los resultados. Considera que la confianza sigue siendo el principal activo de cualquier organización y que ningún proyecto puede consolidarse sin una cultura empresarial basada en la transparencia, la responsabilidad y el compromiso compartido. Esa manera de entender los negocios explica por qué prefiere hablar de alianzas antes que de operaciones y de acompañamiento antes que de rentabilidad inmediata.

En un contexto económico dominado por la inmediatez, reivindica el valor de la paciencia como una ventaja competitiva. Mientras buena parte del mercado concentra sus esfuerzos en obtener resultados a corto plazo, su estrategia pasa por construir organizaciones preparadas para afrontar los cambios con solidez. No se trata únicamente de identificar oportunidades de inversión, sino de ayudar a consolidar compañías capaces de evolucionar, innovar y generar valor de manera constante. Desde esa perspectiva, el crecimiento deja de medirse únicamente en cifras para incorporar aspectos como la calidad del liderazgo, la fortaleza de los equipos o la capacidad de adaptación frente a escenarios cada vez más complejos.



A lo largo de su carrera ha comprobado que los mercados cambian con rapidez, pero que los principios sobre los que se construyen las grandes organizaciones permanecen inalterables. La confianza, la coherencia y la visión continúan siendo los pilares sobre los que se edifican los proyectos capaces de perdurar. Esa idea resume también su manera de ejercer el liderazgo: discreta, cercana y orientada a crear las condiciones necesarias para que otros puedan desarrollar todo su potencial.

Esa misma filosofía impulsa hoy la actividad de Signature Capital Group. Más que un fondo de inversión, el grupo actúa como un socio estratégico para empresas con vocación de crecimiento sostenible. Su propósito no es únicamente aportar recursos financieros, sino compartir experiencia, conocimiento y una red internacional capaz de favorecer el desarrollo de proyectos sólidos y de largo recorrido. Para Sidi Mohamed Alaoui, el verdadero valor de una inversión reside en acompañar a las organizaciones en los momentos decisivos de su evolución, aportando estabilidad, visión y confianza.

Su actividad internacional le ha permitido comprobar que las mejores oportunidades nacen cuando convergen culturas y mercados diferentes. Esa capacidad para conectar Europa, Oriente Medio y Asia constituye uno de los rasgos que mejor definen su trayectoria. Lejos de entender las fronteras como límites, las concibe como espacios de colaboración donde el intercambio de conocimiento y talento impulsa nuevas oportunidades de crecimiento.

Ese compromiso trasciende el ámbito empresarial. A través de la Fundación Azizia, respaldada por las iniciativas solidarias de Signature Capital Group, participa en proyectos sociales y humanitarios en Europa, Asia y África. Una labor que refleja su convicción de que el crecimiento económico solo adquiere pleno sentido cuando contribuye a mejorar la vida de las personas y a generar oportunidades para quienes más las necesitan.

La formación continua y el impulso al talento ocupan también un lugar central en su visión del liderazgo. Considera que aprender es una responsabilidad permanente y que compartir conocimiento constituye una de las mejores inversiones de futuro. Por ello, dedica parte de su actividad a acompañar a nuevas generaciones de emprendedores y a promover entornos donde la innovación pueda desarrollarse sobre bases sólidas.

Quienes le conocen destacan una cualidad poco frecuente en el mundo de la inversión: la capacidad de escuchar. Antes de tomar decisiones, procura comprender a las personas y el contexto que rodea cada proyecto. Esa actitud resume una manera de ejercer el liderazgo basada en la confianza, la coherencia y las relaciones duraderas.

Al mirar hacia el futuro, Sidi Mohamed Alaoui habla menos de crecimiento que de legado. Su propósito consiste en impulsar empresas capaces de generar prosperidad compartida y construir puentes entre personas, mercados y culturas. Porque, en su visión, el éxito no se mide únicamente por los resultados alcanzados, sino por las oportunidades que se crean para las generaciones que vendrán.

Para Sidi Mohamed Alaoui, el liderazgo no se mide por la velocidad de los resultados, sino por la capacidad de construir confianza y acompañar proyectos con visión de futuro

• • •

"Tender puentes entre culturas, impulsar el talento y generar impacto positivo forman parte de una misma visión: invertir pensando siempre en las próximas generaciones"



Sara Romero

Texto por **ALICIA NAVARRO**

En un momento en el que la tecnología nos mantiene hiperconectados, THE HUMAN LUXURY propone detenerse en aquello que ninguna inteligencia artificial puede sustituir: la emoción auténtica. Fundado por Sara Romero, parte de la convicción de que las marcas que perduran no son las que más hablan, sino las que consiguen crear vínculos humanos capaces de convertirse en emociones y recuerdos.

Hay proyectos que nacen para responder a una oportunidad de mercado y otros que surgen como consecuencia natural de la expresión de nuestros valores, y de enfocarnos en la esencia de las cosas. The Human Luxury pertenece a esta segunda categoría. Antes incluso de poner nombre a su estudio, Sara Romero llevaba años observando un mismo fenómeno desde ámbitos profesionales muy distintos: inmobiliario, entretenimiento, hostelería, educación, salud o tecnología. Los sectores cambiaban; las necesidades humanas, no tanto.

Estudió Media and Communications en la Universidad de las Artes de Londres (UAL), ciudad en la que vivió cerca de diez años y donde comenzó a construir una mirada que hoy continúa definiendo todo su trabajo. Su proyecto final de carrera ya anticipaba muchas de las preguntas que años después terminarían dando forma a The Human Luxury. Ella misma lo explica: "Mi proyecto final de carrera se tituló Losing Touch Through a Touch-Screen: Explorando la Hiperrealidad y sus Efectos en las Relaciones Interpersonales. En él exploré el concepto posmoderno de la hiperrealidad de Jean Baudrillard: la idea de que, con el tiempo, borramos la línea entre lo real y lo construido hasta que lo simulado empieza a sentirse más real que la propia realidad. Lo terminé justo antes del primer confinamiento, cuando toda nuestra interacción migró a una pantalla. Entonces no era consciente de cuánto esa reflexión me acompañaría ni de lo relevante que acabaría siendo con la llegada de la inteligencia artificial." Más que una investigación académica, aquel trabajo terminó convirtiéndose en una intuición sobre el presente. Mientras la comunicación evolucionaba hacia lo inmediato, Sara comenzaba a preguntarse qué lugar ocuparían las emociones auténticas en un entorno cada vez más digitalizado.

Durante más de seis años trabajó en marketing para empresas muy diferentes entre sí. Sin embargo, cuanto más diversos eran los proyectos, más evidente se volvía una conclusión: "Lo que diferenciaba a las marcas que conectaban de verdad de las que simplemente ocupaban espacio era siempre lo humano: su capacidad de hacer sentir algo y de ser recordadas, no por lo que decían, sino





por lo que provocaban." Aquella observación terminó convirtiéndose en el eje de toda su trayectoria profesional.

"Eso es lo que me sigue moviendo hoy. La psicología detrás de cada decisión, la forma en la que las personas se relacionan entre sí, el storytelling visual y el comportamiento humano. Me fascina cómo una experiencia bien diseñada puede cambiar para siempre la percepción que alguien tiene de una marca. Por eso creo conceptos y experiencias pensados para dejar una huella real, más allá de la pantalla y más allá del momento." explica. Así nació The Human Luxury. No como una agencia al uso, sino como un estudio creado para ayudar a las marcas a recuperar aquello que, poco a poco, la tecnología amenaza con diluir: la conexión humana. Lejos de ofrecer soluciones estandarizadas, el estudio desarrolla cada proyecto desde una aproximación completamente personalizada; "Trabajamos a través de tres servicios: experiencias, contenido y estrategia. Pueden contratarse de forma independiente o en conjunto, y para cada cliente los adapto y los diseño completamente a medida. No hay dos marcas iguales, y por eso tampoco debería haber dos enfoques iguales."

Esa personalización responde a un propósito muy concreto. No se trata únicamente de comunicar mejor, sino de construir experiencias capaces de permanecer en la memoria. "Diseñamos activaciones sensoriales e inmersivas que la gente recuerda porque las sintió de verdad. Y ayudamos a las marcas a encontrar, o a reencontrar, su identidad emocional, para que cada punto de contacto refleje quiénes son" explica Sara.

"Vivimos en un mundo moldeado por algoritmos, por optimización y por ruido constante. Y en el fondo somos conscientes de que lo que verdaderamente destaca es lo que se siente real"

Estas experiencias conectan también con un tipo de lujo que no puede comprarse porque depende exclusivamente de la manera en que decidimos vivir. Cuando se le pide definirlo, Sara no habla de objetos, exclusividad o patrimonio, su respuesta desplaza el foco hacia algo mucho más cotidiano y, quizás por ello mucho más escaso: "Aparte de la conexión humana, que es lo obvio, el lujo es poder cuidar tu cuerpo y tu mente cada día. Tener la energía, el tiempo y la consciencia para hacerlo. Moverse, ejercitar el cerebro, descansar, alimentarse bien, estar presente en tu propio cuerpo. Eso no es algo que todo el mundo tiene la oportunidad de hacer y, cuando lo tienes de verdad, aprendes a valorarlo y protegerlo de otra manera."

Una manera de priorizar lo esencial que no nace únicamente de su experiencia profesional. También tiene mucho que ver con la educación recibida y con una infancia que recuerda con especial gratitud, "Nací en Madrid, en España. Crecí en La Moraleja, un entorno muy privilegiado, y lo digo con total consciencia de lo que significa. Tuve mucho y, precisamente por eso, mis padres se aseguraron desde el principio de que nunca lo diera por sentado." De ellos heredó también buena parte de los principios que hoy sostienen su manera de trabajar: la fortaleza ante las adversidades, la atención al detalle y la capacidad de conectar con las personas. "Desde pequeñísima siempre me pusieron en situaciones donde tenía que relacionarme, hablar, presentarme y sostener una conversación. En ese momento puede parecer una incomodidad menor. Con el tiempo entiendes que te estaban dando una de las herramientas más valiosas que existen: la capacidad de conectar con cualquier persona en cualquier contexto. Hoy eso sigue siendo el centro de todo lo que hago."

Y cuando por supuesto le preguntamos qué es para ella la esencia de lo esencial, su filosofía de vida vuelve a mostrarse con claridad: "Para mí lo esencial es la conexión auténtica. Con las personas, con el trabajo, con lo que crees y con quien eres. Mi fe me ancla profundamente en esa idea. En recordar que lo que tienes es esto, ahora, y que merece toda tu atención, no una parte de ella." Porque, al final, todo conduce al mismo lugar: las relaciones, la autenticidad y la presencia. "Cuando estoy presente de verdad, todo adquiere otra profundidad. Las relaciones cambian, el trabajo fluye de otra manera e incluso las decisiones se toman desde un lugar mucho más claro. Quizá la mayor paradoja de nuestra época es que nunca habíamos estado tan conectados y, al mismo tiempo, tan desconectados de nosotros mismos, de los demás y del momento presente. Para mí, volver a esa conexión es volver a la esencia de lo esencial y probablemente también sea el verdadero lujo de nuestro tiempo."

MICHAEL WUNDERMAN

Texto por **PAUL PILCHER** • Fotografía por **PATRICK ART**

La alta relojería y la joyería de autor encuentran en Michael Wunderman una voz que reivindica la personalidad por encima de las tendencias. Fundador de HOUSE OF WUNDER, el diseñador ha transformado el legado familiar en un proyecto propio donde la creatividad, la precisión suiza y la artesanía convergen para dar vida a piezas concebidas como auténticas obras de arte portátiles, pensadas para emocionar desde el primer instante.



Michael Wunderman creció rodeado de relojes, pero nunca quiso vivir únicamente de una herencia. Hijo de Severin Wunderman, creador de Gucci Timepieces y una de las figuras más influyentes de la relojería contemporánea, aprendió desde muy joven que el diseño y la visión empresarial podían avanzar de la mano. Sin embargo, con el paso del tiempo comprendió que su verdadero reto consistía en construir un lenguaje propio, capaz de expresar una sensibilidad distinta.

Ese propósito tomó forma con House of Wunder, una firma con sede en Palma de Mallorca que reúne alta relojería, joyería y estilo de vida bajo una misma filosofía creativa. Para Wunderman, cada pieza debe transmitir una identidad reconocible, pero también ofrecer una experiencia física impecable. El lujo no depende únicamente de la belleza; nace de la manera en que un reloj o

Para Michael Wunderman, el verdadero lujo nace de la autenticidad: crear piezas con identidad, emoción y una personalidad imposible de imitar



una joya se adapta al cuerpo, de su peso, de sus proporciones y de la sensación que provoca al llevarlo. Solo cuando diseño y comodidad alcanzan el equilibrio, considera que una creación está realmente terminada.

Su manera de trabajar responde a una idea sencilla: en un mercado saturado de marcas, lo verdaderamente escaso no son los productos, sino los puntos de vista. Por eso rechaza seguir fórmulas establecidas y apuesta por desarrollar piezas que reflejen una visión personal, alejadas de la uniformidad que, a su juicio, domina buena parte del lujo contemporáneo. Cada colección nace de una decisión consciente y responde a una única pregunta: si merece existir.

Ese equilibrio entre creatividad y criterio empresarial acompaña todas sus decisiones. Wunderman reconoce que en cada proyecto conviven dos miradas: la del diseñador que persigue la emoción y la del empresario que se pregunta si una pieza aporta algo verdaderamente nuevo. Solo cuando ambas respuestas coinciden, la creación llega a materializarse. Es una filosofía heredada de su padre, quien le enseñó que el éxito comercial solo tiene sentido cuando nace de una propuesta auténtica.

Precisamente esa autenticidad es, en su opinión, el gran desafío de la industria del lujo. La concentración de grandes grupos y la búsqueda de fórmulas seguras han provocado que muchas marcas resulten cada vez más parecidas entre sí. Frente a esa tendencia, Michael Wunderman defiende el valor de las casas independientes, capaces de expresar una visión personal y de mantener un diálogo directo entre el creador y el cliente. Aspira a que House of Wunder ocupe ese espacio: una firma donde cada reloj y cada joya reflejen una identidad clara, sin concesiones ni artificios.

Su manera de entender el diseño también está profundamente ligada a los valores familiares. De su padre heredó la confianza y la determinación para emprender nuevos proyectos; de su madre, la alegría de vivir y la capacidad de disfrutar del camino. Durante años consideró que eran enseñanzas distintas, hasta comprender que ambas formaban parte de una misma filosofía: una explica cómo construir una obra; la otra recuerda por qué merece la pena hacerlo. Esa visión se resume en el lema 'Refine Your Wild', una invitación a cultivar la elegancia sin renunciar al instinto, la curiosidad y la aventura. Para Michael Wunderman, la esencia de la vida consiste en permanecer enamorado de lo que nos rodea y no dejar nunca de prestar atención a los pequeños detalles. Solo quien conserva esa capacidad de asombro puede crear objetos capaces de trascender el tiempo y establecer un vínculo emocional con quienes los llevan.

En esa combinación de precisión, sensibilidad y libertad encuentra el verdadero significado del lujo contemporáneo.





STYLE IN PROGRESS

Texto por **FRANÇOIS-XAVIER DUPLÁ** • Fotografía por **EMILIA IGUARTUA**

Existe una idea tan sencilla como poderosa: cada cerradura tiene su llave. Detrás de esa afirmación se esconde una forma de entender la vida en la que los obstáculos dejan de verse como muros infranqueables para convertirse en invitaciones a encontrar una respuesta diferente. No siempre se trata de insistir más, de empujar con mayor fuerza o de repetir la misma estrategia. Muchas veces el verdadero cambio llega cuando comprendemos que el problema no está en la puerta, sino en la herramienta que hemos elegido para abrirla. Vivimos en una cultura que premia la inmediatez y la perseverancia entendida como resistencia. Sin embargo, hay ocasiones en las que insistir solo conduce al desgaste. Forzar una situación, una conversación o una relación rara vez ofrece el resultado esperado. La alternativa pasa por detenerse, observar y preguntarse si la llave que necesitamos puede adoptar la forma de una conversación pendiente, de un cambio de perspectiva, de la paciencia o, simplemente, de la disposición a pedir ayuda.

Esa misma lógica también se traslada a la manera en que nos presentamos ante el mundo. La ropa nunca ha sido únicamente una cuestión estética. Antes incluso de pronunciar una palabra, las prendas, los colores y las formas hablan por nosotros. Comunican quiénes somos, cómo nos sentimos y qué actitud adoptamos frente a quienes nos rodean. Vestirse es, en definitiva, una forma de comunicación silenciosa que construye una primera impresión y que, en muchas ocasiones, abre puertas antes de que lo haga el diálogo.





Cada puerta exige una llave distinta. También cada persona, cada momento y cada decisión. La elegancia consiste en descubrir cuál es la adecuada para abrir el camino

La verdadera elegancia nace precisamente de esa capacidad para interpretar el contexto. No reside en el exceso, en la ostentación ni en la búsqueda constante de llamar la atención. La elegancia se encuentra en la difícil sencillez, en esa armonía que parece natural porque el esfuerzo permanece oculto. Saber elegir la prenda adecuada para cada ocasión no responde únicamente a una cuestión de estilo, sino también de respeto hacia el entorno, hacia las personas y hacia uno mismo.

Cada encuentro exige una actitud distinta. Hay momentos en los que la discreción inspira confianza y otros en los que un detalle cuidadosamente elegido despierta admiración. Igual que no todas las palabras sirven para todas las conversaciones, tampoco existe un único lenguaje estético capaz de responder a cualquier circunstancia. Comprender esa diferencia es comprender que la autenticidad no consiste en comportarse siempre del mismo modo, sino en saber adaptar nuestra mejor versión a cada escenario sin perder la esencia.

En la tradición árabe existe el concepto de adab, una idea que trasciende la cortesía para convertirse en una forma de entender la relación con los demás. Es respeto, sensibilidad y conocimiento del contexto. También la manera de vestir puede convertirse en una expresión de ese principio: una forma de decir "te respeto" sin necesidad de pronunciar una sola palabra.

Quizá esa sea la gran lección. No todas las llaves abren todas las cerraduras y no todas las situaciones admiten la misma respuesta. Cuando algo no se abre, antes de culparnos o de insistir con más fuerza, conviene preguntarse si simplemente estamos utilizando la llave equivocada. Porque cuando encontramos la adecuada, la puerta deja de resistirse. Se abre con naturalidad. Y es entonces cuando descubrimos que la verdadera elegancia, como las mejores soluciones, nunca necesita imponerse: basta con encajar en el lugar preciso.

DOUCAL'S

Italy 1973

Made with Kindness.



MANOS GUIADAS POR LA PACIENCIA, CORAZONES DEVOTOS A LA EXCELENCIA

Durante generaciones, hemos perfeccionado nuestro arte, dedicándole el tiempo que la elegancia exige, para dar vida a objetos de deseo impregnados de conocimiento y experiencia artesanal.

OTOÑO / INVIERNO 26-27

DOUCALS.COM

HORSES FROM SAUDI ARABIA

Texto por **NABIL SALAH** • Fotografía por **WWW.ASSOULINE.COM - ©OLIVER PILCHER**

Hay lugares donde el caballo forma parte del paisaje. En Arabia Saudí, en cambio, constituye el alma de una civilización. Durante milenios, el caballo árabe ha acompañado la historia del reino, moldeado por el desierto, venerado por las tribus beduinas y convertido en símbolo de nobleza, resistencia y belleza. Hoy, ese legado perdura en una cultura ecuestre que combina tradición, excelencia deportiva y una proyección internacional que sitúa al país entre los grandes referentes del universo ecuestre.



Hablar del caballo árabe es hablar del origen mismo de Arabia Saudí. Mucho antes de que el reino ocupara un lugar destacado en el mapa contemporáneo, la inmensidad de sus desiertos ya había dado forma a una de las razas equinas más admiradas del mundo. La dureza del clima, las largas travesías entre dunas y la estrecha convivencia con las tribus beduinas seleccionaron, generación tras generación, un animal de extraordinaria resistencia, inteligencia y elegancia. Su característica cabeza de perfil cóncavo, el cuello arqueado, la cola elevada y una capacidad física excepcional son el resultado de siglos de adaptación a un entorno extremo.

Sin embargo, reducir el caballo árabe a sus cualidades físicas sería ignorar su auténtico significado. En la cultura saudí nunca fue únicamente un medio de transporte o un aliado en la batalla. Formó parte de la familia, compartiendo incluso el interior de las tiendas beduinas, donde convivía con mujeres y niños. Esa cercanía favoreció el desarrollo de un temperamento dócil y equilibrado que aún hoy distingue a la raza. La confianza mutua entre jinete y caballo se convirtió en un vínculo casi espiritual, alimentado por relatos, poemas y leyendas que han sobrevivido durante siglos.

Las primeras evidencias de esta relación aparecen grabadas sobre la piedra. En diferentes regiones del norte de Arabia Saudí, especialmente en los conjuntos arqueológicos de Ha'il, Jubbah y Shuwaymis, miles de petroglifos documentan escenas ecuestres que abarcan cerca de diez mil años de historia humana. Declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO, estos yacimientos muestran caballos, cazadores y guerreros, ofreciendo una valiosa ventana al nacimiento de una tradición que sigue viva en la actualidad. Los investigadores consideran estas representaciones una de las pruebas más importantes de la estre-







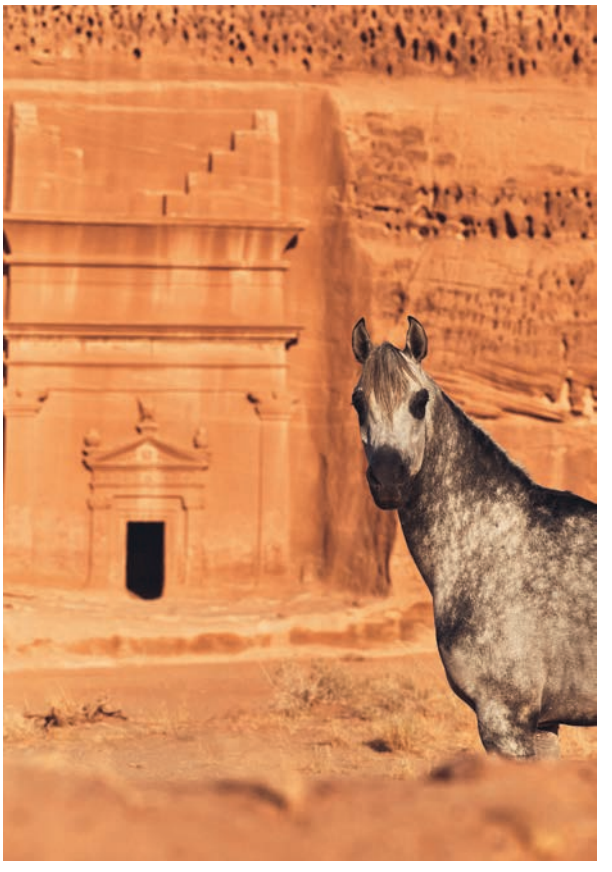
cha conexión entre el territorio saudí y el desarrollo del caballo árabe. A medida que las civilizaciones avanzaban, también lo hacía la reputación del caballo árabe. Su extraordinaria resistencia en largas distancias, su agilidad en combate y su inteligencia despertaron el interés de reinos y ejércitos mucho más allá de la península arábiga. Durante siglos, ejemplares procedentes de Arabia fueron ofrecidos como obsequios diplomáticos a monarcas y gobernantes europeos, contribuyendo al desarrollo de algunas de las líneas de sangre más prestigiosas de la historia de la equitación. Su influencia alcanzó incluso al pura sangre inglés, considerado hoy el gran protagonista de las carreras internacionales, cuya genealogía conserva una profunda herencia árabe.

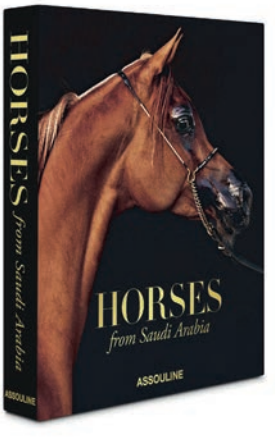
En la actualidad, Arabia Saudí ha transformado ese patrimonio histórico en una de las culturas ecuestres más dinámicas del panorama internacional. El país impulsa un calendario de competiciones que reúne algunas de las pruebas más prestigiosas del mundo y que refleja una apuesta decidida por preservar la tradición mientras proyecta su legado hacia el futuro. La espectacular Saudi Cup, considerada la carrera de caballos con ma-



Durante siglos, el caballo árabe ha sido el mayor símbolo de nobleza, resistencia y orgullo de Arabia Saudí, donde nació su leyenda







Horses from Saudi Arabia, publicado por Assouline, reúne los textos de Debbie Burt y las fotografías de Oliver Pilcher en una exclusiva edición que rinde homenaje al caballo árabe y a su profundo vínculo con el paisaje, la historia y la cultura de Arabia Saudí, mostrando una visión contemporánea de uno de los mayores símbolos de identidad del reino.

Entre desiertos, oasis y ciudades históricas, Arabia Saudí mantiene viva una tradición ecuestre única que hoy conquista el mundo con la Saudi Cup y sus grandes competiciones

yor dotación económica del planeta, ha situado a Riad en el centro del calendario hípico mundial, atrayendo a los mejores propietarios, entrenadores y jinetes de los cinco continentes. A ella se suman competiciones dedicadas al caballo árabe, concursos de salto, pruebas de resistencia y torneos de polo que convierten al reino en un auténtico punto de encuentro para la élite ecuestre internacional.

Más allá del espectáculo deportivo, el país continúa preservando el legado genético de la raza. Centros especializados y programas de cría mantienen vivas las históricas líneas beduinas que durante siglos fueron cuidadosamente seleccionadas por las tribus del desierto. Al mismo tiempo, hospitales veterinarios de última generación, centros de investigación y modernos complejos ecuestres demuestran cómo la innovación se pone al servicio de una tradición milenaria, garantizando el bienestar animal y el desarrollo de futuras generaciones de caballos de extraordinaria calidad.

La pasión saudí por el caballo también trasciende las pistas. En festivales culturales, celebraciones nacionales y espectáculos tradicionales, la figura del caballo árabe sigue ocupando un lugar protagonista, recordando que su historia está profundamente unida a la identidad del país. Las exhibiciones ecuestres, las recreaciones históricas y las manifestaciones culturales mantienen viva una herencia transmitida de generación en generación, mientras fotógrafos, artistas y escritores continúan encontrando en estos animales una fuente inagotable de inspiración. Precisamente esa mirada estética es la que recoge Horses from Saudi Arabia, la obra publicada por Assouline con textos de Debbie Burt y fotografías de Oliver Pilcher. El volumen propone un recorrido visual por algunos de los paisajes más impresionantes del reino, donde la elegancia del caballo árabe se funde con fortalezas ancestrales, oasis, cañones de roca y las inmensas extensiones de arena que vieron nacer a esta raza incomparable. Cada imagen confirma que el caballo árabe no representa únicamente un extraordinario patrimonio biológico, sino también un símbolo cultural capaz de explicar la historia de todo un país. Su elegancia natural, su fortaleza y el profundo respeto que despierta continúan proyectando la esencia de Arabia Saudí hacia el mundo, recordando que pocas relaciones entre el ser humano y un animal han alcanzado un nivel de admiración tan profundo y duradero. En un momento en el que el reino abre sus puertas a nuevos viajeros y experiencias, descubrir el universo del caballo árabe supone comprender una de las expresiones más auténticas de su identidad y una de las grandes joyas de su legado histórico.

GUGGENHEIM
BILBAO



Steve McQueen
66–76–26

09.10.2026
21.02.2027

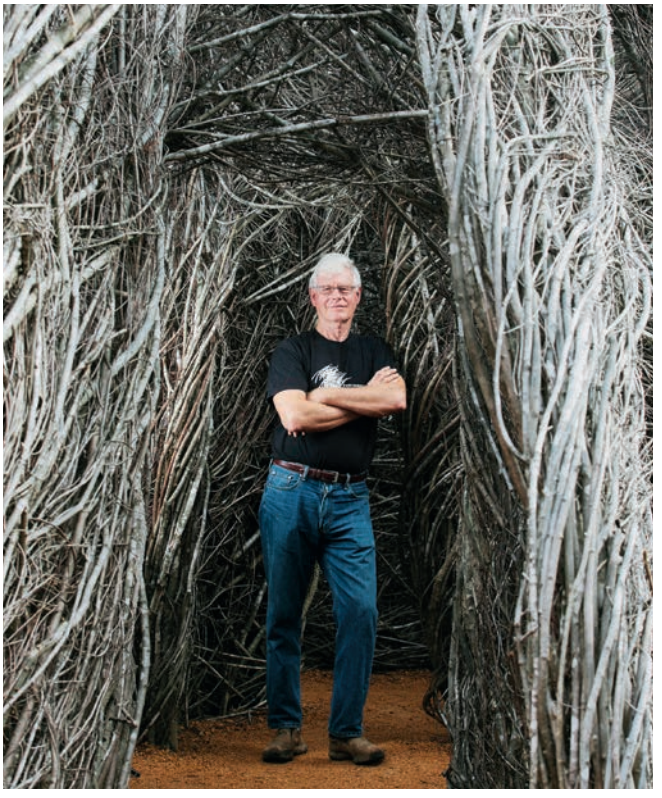
Occident



PATRICK DOUGHERTY

Texto por **JEAN-BAPTISTE FOUYER**

En el universo del arte contemporáneo es una figura fascinante. Con esculturas monumentales realizadas en ramas y ramitas, este artista estadounidense nos invita a replantearnos nuestro vínculo con la naturaleza. Con su talento único y su enfoque eco-responsable, crea obras efímeras, poéticas y espectaculares que se integran armoniosamente en el paisaje, inspirando una reconexión con lo esencial.



Patrick Dougherty, escultor visionario, transforma la naturaleza misma en una obra de arte. Nacido en Oklahoma en 1945 y criado en Carolina del Norte, desde una temprana edad cultivó una profunda conexión con los paisajes forestales que lo rodeaban. Tras estudiar inglés y administración sanitaria, decidió orientarse hacia el arte y recibió clases de historia del arte y escultura en la universidad. Fue entonces cuando comenzó a experimentar con un material poco común en el mundo artístico: los brotes jóvenes de árboles, o 'saplings'. Estas ramas finas se convierten para él en líneas que usa para dibujar en el espacio, transformando lugares ordinarios en auténticos cuentos de hadas a gran escala.

Patrick es conocido por sus obras monumentales, llamadas 'stickworks', que mezclan arte y arquitectura natural. Cada escultura está específicamente diseñada para el lugar que la acoge, lo que proporciona a las creaciones del artista una dimensión casi orgánica, como si siempre hubieran sido parte del entorno. Para él, el desafío es encontrar la escala adecuada y asegurarse de que su obra se integre naturalmente al paisaje sin dominarlo. Sus obras suelen capturar los movimientos de fuerzas naturales como el viento y el agua, agregando una dinámica única a sus esculturas efímeras. Con más de trescientas treinta instalaciones en su haber, realizadas en diferentes rincones del mundo —de Escocia a Japón, pasando por Estados Unidos y Bélgica— se ha





Este artista crea esculturas monumentales con ramas, invitando a reconectarse con la naturaleza, lejos de las restricciones urbanas y de la modernidad



posicionado como uno de los creadores ambientales más destacados de nuestra época. Su trabajo resuena con una profunda sensibilidad ecológica, recordando a los espectadores su conexión íntima con el mundo natural. Al recorrer una de sus obras, uno es transportado de inmediato, lejos del bullicio de las ciudades, a una especie de sueño forestal. Sus esculturas evocan refugios naturales y llevan a quienes las atraviesan a imaginar una vida cercana al bosque, lejos de las geometrías y las limitaciones de la civilización moderna.

Más allá de la belleza de sus obras, Patrick tiene como misión sensibilizar al público sobre la importancia de preservar la naturaleza. Para él, nuestros desafíos contemporáneos radican en la capacidad de reaprender a convivir en armonía con las plantas y los animales. A través de sus esculturas, desea fomentar una conciencia ecológica, recordando a todos que la naturaleza no es solo un escenario, sino un socio esencial de nuestra existencia. Cree firmemente que iniciativas como los 'stickworks' pueden contribuir a esta toma de conciencia al acercar a las personas a la naturaleza.







Estas obras, aunque temporales, dejan una huella duradera en la mente de los visitantes. Al abordar estructuras a gran escala y jugar con formas primitivas y naturales muestra que la belleza puede ser simple y que el arte puede existir sin un impacto duradero en el medioambiente. A lo largo de los años, su trabajo ha sido galardonado con numerosos premios, como el prestigioso Factor Prize for Southern Art, North Carolina Artist Fellowship Award y, recientemente, un premio de artes plásticas del estado de Carolina del Norte en 2023. Hoy, después de cuatro décadas creando obras monumentales alrededor del mundo, continúa su obra en su taller cerca de Chapel Hill, en Carolina del Norte, un lugar en armonía con su filosofía de vida. Sigue trabajando con materiales naturales, explorando nuevas formas y técnicas para perfeccionar su arte. Esta transición hacia creaciones más íntimas y obras de taller no resta potencia a su mensaje; por el contrario, refuerza su compromiso con la preservación de nuestro patrimonio natural. Sigue demostrando que el arte, más allá de la estética, puede ser un poderoso medio para reconectar a las personas con su entorno, invitándolas a reflexionar y considerar una relación más armoniosa con la naturaleza. A través de su enfoque único y su excepcional talento, nos recuerda que la belleza, la naturaleza y el arte pueden coexistir, inspirándonos así a preservar nuestro planeta para las generaciones futuras.



MUSEO SA BASSA BLANCA

Texto y fotografía por **JAVIER GARCÍA BLANCO**

Frente al coleccionista que busca sumar piezas sin más objetivo, Yannick Vu y Ben Jakober, pintora y escultor, coleccionan para conversar: durante décadas reunieron retratos, esculturas, fósiles y máscaras en una finca de Alcúdia y decidieron que aquel tesoro no se dispersara. De ese gesto nació el Museu Sa Bassa Blanca, un lugar donde el arte se ordena por afinidades secretas y donde mirar sigue siendo un privilegio sin prisa.



Dicen que clasificar es la forma más elegante de olvidar, pues si se ordenan por épocas, estilos y lugares de origen, los objetos se vuelven comprensibles y, al mismo tiempo, mudos. Pero hay otra manera de reunir: aquella que asocia una máscara africana y un retrato cortesano porque comparten un gesto, una misma sombra o una emoción. En Alcúdia, en una finca de dieciséis hectáreas ubicada entre la bahía y la montaña, esa forma de mirar tiene nombre propio.

Yannick Vu y Ben Jakober –artistas, coleccionistas, jardineros, soñadores– han convertido esa afinidad en un método propio. Ella nació en Montfort-l'Amaury (cerca de París) en 1942, hija del pintor vietnamita Vu Cao Dam; él vino al mundo en Viena en 1930 y llegó a Mallorca en 1968. Desde 1992 firman sus obras juntos. El Museu Sa Bassa Blanca, que ambos presentan como una Gesamtkunstwerk ("obra de arte total") es su mayor creación: arte, arquitectura y paisaje entendidos como una misma cosa.

Todo comenzó en una finca de montaña comprada en 1978. Ese mismo año encargaron su reconstrucción al arquitecto egipcio Hassan Fathy, que había dedicado su vida a reivindicar la construcción tradicional en tierra. Aunque ya tenía 78 años, Fathy aceptó el desafío. Vu y Jakober le entregaron un modelo de arcilla inspirado en S'Estaca de Valldemossa, donde Vu había vivido en los años 60, y Fathy lo transformó en una fortaleza de muros blancos almenados en torno a un patio de aires hispanomoriscos.



La casa se levantó en dos años y hoy es una de las escasas creaciones de Fathy que pueden contemplarse en Occidente. El maestro de obras Antonio Cifre dio forma a bóvedas y cúpulas sin cimbras, siguiendo la técnica nubia que Fathy había estudiado. El artesano Moustafa Al-Nagar, llegado de Egipto, se encargó de modelar las celosías, recreadas después por un taller de Manacor. El propio Fathy decidió que las fuentes de aire granadino que adornan el espacio se colocaran fuera de su eje: es la forma que usó el arquitecto para transmitir que solo Alá es perfecto. La atmósfera hispanomorisca se completó con un artesonado mudéjar de 1498 llegado de





La casa que Hassan Fathy proyectó a los 78 años es uno de los escasísimos ejemplos de su arquitectura visibles fuera del mundo árabe





Tarazona, hoy Bien de Interés Cultural.

Dentro, la colección se aparta de la idea de un museo convencional. Las antiguas habitaciones privadas, convertidas en salas en 2005, alojan pinturas sobre seda y bronces de Vu Cao Dam –padre de Yannick–, y un espacio para Domenico Gnoli, su primer marido, que murió en 1970. Cerca de allí, veintisiete obras de artistas de Essaouira dialogan con las pinturas de aborígenes australianos, mientras otra sala muestra a medio centenar de creadores que posaron ante la cámara de Werner Krüger.

En el subsuelo, un antiguo aljibe custodia desde 1994 el corazón del conjunto. La colección NINS reúne más de ciento cincuenta retratos infantiles europeos de los siglos XVI al XIX y posee la consideración de Bien Catalogado. El montaje actual, obra del director de escena Robert Carsen, recorre los muros del rosa al carmesí y culmina en el retrato de Ana de Austria, futura reina de Francia.

Vu ha explicado en más de una ocasión que la serie fue cobrando forma durante más de treinta años y que su criterio fue siempre la emoción estética. Aquella subjetividad inicial acabó dando lugar a un documento histórico de primer orden. Los vestidos, los amuletos, los andadores… todo habla de la vulnerabilidad de una época; los cetros y los cortinajes, de su ambición. Muchos de esos retratos de niños fueron pintados para viajar, enviados a otras cortes como argumento de una alianza matrimonial. La infancia aristocrática europea fue también una forma de diplomacia visual.

En el exterior, casi un centenar de esculturas monumentales de granito y bronce componen un zoo imposible. El perro se inspira en una figura votiva haniwa japonesa del siglo VI o VII; el gato, en un bronce egipcio de Bastet conservado en el Louvre; el caballo, en una pieza Zhou del Museo Guimet. De nuevo bajo tierra, la galería SoKraTES yuxtapone el fósil de un rinoceronte lanudo del Pleistoceno, una cortina de diez mil cristales de Swarovski, un Turrell de 1968 y máscaras africanas.

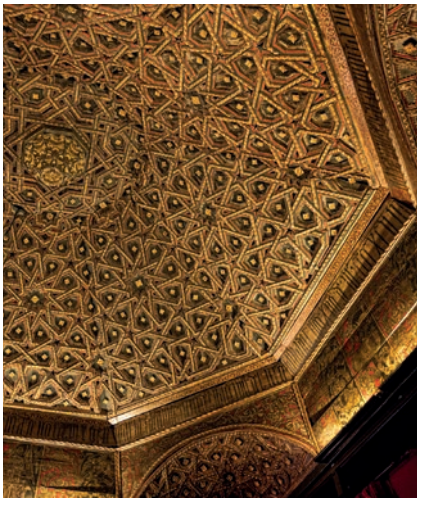






A ocho minutos del casco urbano de Alcúdia (en el Camí del Coll Baix), tras recorrer tres kilómetros de pista forestal que discurre entre pinos, el Museu Sa Bassa Blanca, con su singular concepción del discurso artístico, se convierte en una agradable sorpresa para los amantes del arte en la costa mallorquina.





Los animales de este zoo gigantesco son reinterpretaciones monumentales de piezas arqueológicas que Jakober y Vu llevan décadas ampliando en escala. De forma paralela han trabajado el motivo de la paloma, que atraviesa su iconografía desde 1984 y del que una versión de granito de 2006 se instaló en el Museo Mohammed VI de Rabat.

En todo este tiempo, no solo hubo creación, también pérdidas. En marzo de 1992 murió Maima, hija de Yannick Vu, y el jardín amurallado que ella cultivaba –un centenar de variedades de rosas, plantas medicinales, sustrato propio– se convirtió, en palabras de la propia artista, en una inmensa plegaria. Años después, en 2001 una tormenta derribó novecientos árboles. Y en 2024, la falta de agua obligó a sustituir la rosaleda por OlivArt, veintidós olivos en su mayoría centenarios: la sequía nos robó la flor, pero dejó paso al fruto. La Fundación Yannick y Ben Jakober se constituyó en 1993, empezó a operar como museo en 1994 y abrió de forma estable al público en enero de 2001. No recibe fondos públicos. El fin principal plasmado en sus estatutos es la conservación y la restauración de patrimonio, antes que la exhibición; a su alrededor han crecido un programa educativo, prácticas universitarias, jornadas técnicas y un circuito de préstamos que ha llevado la colección NINS por galerías y museos de todo el mundo.

Preguntados alguna vez por el sentido de todo esto, los fundadores lo resumieron con una pregunta: ¿De qué sirve el arte si no se comparte? Sa Bassa Blanca responde con tres kilómetros de pista entre pinos, un patio con sombra y una ordenación de obras poco habitual en otros museos. Aquí, en esta fortaleza artística, coleccionar no consiste en acumular, sino en dar forma a un lugar donde los objetos reunidos durante toda una vida puedan seguir hablando entre ellos. Y con el visitante.

Más de 150 retratos infantiles duermen en un antiguo aljibe construido para regar aguacates

MALETA HORIZON 55

by

LOUIS VUITTON



La maleta Horizon 55 de Louis Vuitton redefine el concepto de equipaje de cabina a través de una combinación impecable de innovación, funcionalidad y savoir-faire. Diseñada por el reconocido creador industrial Marc Newson, esta pieza destaca por su estructura ligera, su amplio tirador exterior, que permite aprovechar al máximo el espacio interior, y un diseño de fondo completamente plano pensado para optimizar cada viaje. Sus cuatro ruedas de suave deslizamiento y el discreto cierre TSA refuerzan una experiencia de uso tan cómoda como segura. Con una estética contemporánea y el inconfundible lenguaje de la Maison, Horizon 55 trasciende su función práctica para convertirse en un símbolo del viaje elegante. Cada detalle refleja la excelencia artesanal de Louis Vuitton y su constante apuesta por la innovación, dando forma a una maleta concebida para acompañar al viajero moderno con la misma distinción que ha definido a la firma francesa desde sus orígenes.

Texto por **MARÍA GONZÁLEZ**

Te mereces tu momento



- DESDE 1852 -

LACASA®

ØIVIND ALEXANDER SLAATTO

Texto por **RICARDO RODERA**

Músico y diseñador, Øivind Alexander Slaatto entiende la creación como un ejercicio de escucha, imaginación y disciplina. Desde su estudio de Copenhague busca soluciones claras, funcionales y poéticas, a menudo inspiradas en la lógica de la naturaleza. Su objetivo no es diseñar lo espectacular, sino objetos honestos capaces de perdurar.



Foto: ©Kristine Funch



Ø SWIVEL Chair. Foto: ©Magnus Olesen

Antes de dedicarse al diseño, Øivind Alexander Slaatto estudió música en la Real Academia Danesa de Música. También se graduó en la Escuela Danesa de Diseño y dirige su estudio en Copenhague. Esa doble formación explica una manera de trabajar en la que conviven intuición, método, sensibilidad y una búsqueda constante de claridad. La música fortaleció su imaginación y le enseñó a «escuchar» algo antes de que exista. También afinó su capacidad para percibir el entorno y responder a él, una cualidad que Slaatto traslada al proceso de proyectar un objeto.

Diseñar, como dominar un instrumento, puede ser un camino largo y exigente. Por eso considera fundamental conservar una visión nítida durante todo el proceso. Esa imagen inicial evita que las complejidades técnicas y las necesidades prácticas diluyan la poesía de la idea. Para Slaatto, disciplina y juego no son fuerzas opuestas. En la música deben coexistir, y en el diseño ocurre lo mismo.

La naturaleza es otra presencia constante en su obra. No le interesa como repertorio de formas que copiar, sino como sistema del que aprender. En ella observa soluciones nacidas de una lógica estricta, capaces de obtener el máximo de recursos limitados y de relacionarse en armonía con el entorno. Alcanzar en un objeto esa misma sensación de naturalidad y evidencia sería una señal de avanzar en la dirección correcta. De ahí que busque soluciones simples, obvias y poéticas: más cerca de lo evidente que de lo espectacular.

Para Øivind Alexander Slaatto, diseñar significa eliminar ruido: conservar la emoción de la idea, usar la tecnología con un criterio y crear objetos honestos, claros y capaces de durar



Patera. Foto: ©Louis Poulsen

Mantener el equilibrio entre sencillez, función y emoción exige regresar a la intención original. Durante el desarrollo aparecen problemas prácticos que pueden desplazar aquello que daba sentido al proyecto. Slaatto intenta recordar por qué comenzó. Si la complejidad termina matando la emoción, prefiere cerrar el proyecto y buscar una idea mejor. Su filosofía valora la honestidad por encima de la novedad. Para que un objeto permanezca relevante, sostiene, debe nacer de la intención sincera de hacer algo bueno, no simplemente algo nuevo o diferente. En los últimos años el estudio ha recuperado las técnicas analógicas. Los ordenadores y las impresoras 3D siguen formando parte del trabajo, pero Slaatto advierte del riesgo de quedar atrapado en las herramientas digitales. Es fácil convertirse en una herramienta del programa en lugar de utilizar el programa como herramienta propia. Dibujar, modelar o experimentar físicamente permite tomar distancia, conservar la autonomía y reconectar con el proyecto. Innovar no consiste en adoptar tecnología de forma automática, sino en decidir cuándo aporta valor.



Venair. Foto: ©Kristine Funch

Esa postura se vuelve especialmente crítica ante los productos conectados. Slaatto defiende que cualquier tecnología debería estar al servicio de las personas y bajo su control, nunca al revés. Su propósito tendría que ser mejorar la calidad de vida y reducir la complejidad. En el internet de las cosas pide prestar atención al poder real del usuario. El diseñador debe permitir que la persona decida si confía en el proveedor y pueda cortar la conexión a internet sin perder las funciones básicas del objeto. Lo que preocupa profundamente a Øivind es que la tecnología se utilice indebidamente para la vigilancia masiva. La pregunta es sencilla: ¿la tecnología hace la vida más o menos compleja?.

La sostenibilidad plantea una contradicción aún más profunda. Los diseñadores industriales crean más objetos en un mundo que necesita producir y consumir menos. Incluso su capacidad para hacer productos más económicos puede impulsar un mayor consumo. Slaatto no esquiva la paradoja ni finge controlar un sistema que solo comprende parcialmente. Su respuesta es intentar crear objetos con valor duradero y gestionar cuidadosamente los recursos durante todo su ciclo de vida. La aspiración es que uno de sus productos pueda sustituir a muchos otros. No se trata solo de resistencia material, sino de diseñar una relevancia capaz de sobrevivir al deseo constante de reemplazo.

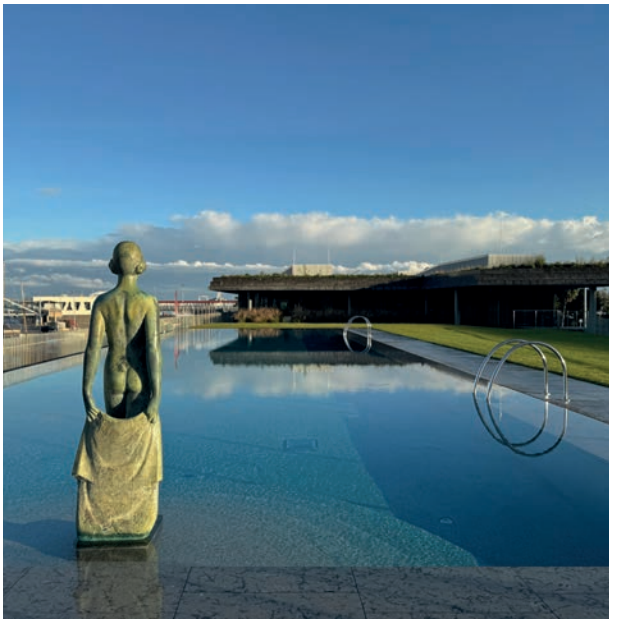
Quizá por eso Slaatto se resiste a identificar una única pieza que resuma su filosofía creativa. Esa obra, dice, aún no existe. Espera que su pensamiento siga evolucionando con la experiencia y, mientras tanto, disfruta de cada proyecto que puede crear. Más que una fórmula cerrada, su trabajo propone una actitud: imaginar con claridad, observar con atención y eliminar el ruido hasta que la solución parezca sencilla.



CLUB DE MAR MALLORCA

Texto por **ANTONIO ÁLVAREZ-CIENFUEGOS**

Transformar un lugar con más de seis décadas de historia exige comprender primero aquello que lo hace irrepetible. JOSÉ LUIS ARROM MIRANDA, DIRECTOR GENERAL DEL CLUB DE MAR DE MALLORCA, lidera la nueva etapa del Club de Mar Mallorca con una premisa clara: evolucionar sin renunciar a la identidad. Una visión que encuentra en el proyecto de interiorismo de Marta de la Rica el lenguaje perfecto para trasladar esa filosofía al espacio.



Pocas instituciones pueden afrontar una transformación profunda sin poner en riesgo aquello que las ha convertido en un referente. El Club de Mar Mallorca ha asumido ese desafío desde una convicción poco habitual: evolucionar no significa romper con el pasado, sino comprenderlo. Bajo la dirección de José Luis Arrom Miranda, esta histórica institución inicia una nueva etapa donde arquitectura, interiorismo y paisaje comparten un mismo propósito: preservar el alma del lugar mientras se adapta a una nueva manera de vivir el Mediterráneo.

La renovación no nace del deseo de cambiar una imagen consolidada, sino de reforzar aquello que siempre ha definido al Club. Desde el primer momento quedó claro que la intervención debía respetar su estrecha relación con el mar, el espíritu de comunidad construido durante décadas y esa elegancia serena que forma parte de su identidad. Más que reinventar un icono de la náutica mediterránea, el reto consistía en prepararlo para el futuro sin borrar la memoria que lo ha convertido en un referente internacional.



José Luis Arrom Miranda, director general del Club de Mar de Mallorca

El interiorismo de Marta de la Rica evita los gestos evidentes para construir una atmósfera donde la luz, los materiales naturales y la relación constante con el Mediterráneo definen una elegancia serena. **Un proyecto concebido para perdurar más allá de las tendencias.**



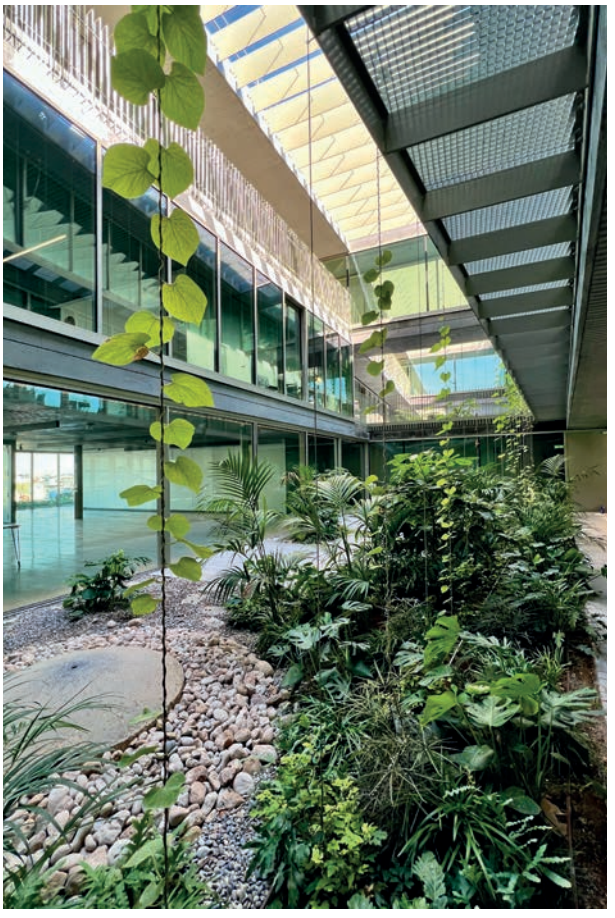
"La verdadera transformación no consiste en cambiar la identidad de un lugar, sino en permitir que evolucione sin perder su esencia"



José Luis Arrom conoce bien esa responsabilidad. Su historia personal está íntimamente ligada al Club de Mar. Comenzó a trabajar en sus instalaciones siendo apenas un adolescente y, con el paso de los años, recorrió distintos departamentos hasta adquirir un conocimiento profundo de su funcionamiento. Esa experiencia, unida a una trayectoria dedicada a la dirección de organizaciones y a la gestión de proyectos complejos, le permite afrontar esta transformación desde una doble perspectiva: la de quien entiende el valor del legado y la de quien sabe que toda institución necesita evolucionar para seguir siendo relevante.

Esa visión encontró un aliado natural en Marta de la Rica. Su propuesta de interiorismo se alejaba deliberadamente de cualquier interpretación espectacular del lujo náutico para construir un lenguaje mucho más silencioso y atemporal. La diseñadora entendió que el proyecto no debía imponerse sobre la historia del Club, sino establecer un diálogo constante con ella. El resultado son espacios que transmiten calma, donde la luz, las texturas y la cuidada selección de materiales permiten que el Mediterráneo entre de forma natural en cada ambiente.

Lejos de recurrir a códigos decorativos previsibles, el proyecto apuesta por la autenticidad. La calidad de los materiales, la presencia de la artesanía, el equilibrio de las proporciones y una paleta







inspirada en el paisaje mallorquín generan una atmósfera donde la sofisticación surge de manera espontánea. Todo parece responder a una misma idea: demostrar que la verdadera elegancia nunca necesita imponerse, sino acompañar con discreción la experiencia de quienes habitan el espacio.

La reforma convierte esa filosofía en una experiencia perceptible desde el primer recorrido. La luz natural acompaña la circulación entre los distintos espacios, las vistas hacia el puerto permanecen siempre presentes y la continuidad entre interior y exterior diluye los límites del edificio. Cada ambiente parece concebido para favorecer una relación pausada con el entorno, permitiendo que el paisaje mediterráneo forme parte activa de la experiencia cotidiana. Nada responde a un gesto ornamental. Cada elección busca reforzar una sensación de permanencia, alejándose de soluciones sujetas a las modas para construir espacios capaces de mantener su vigencia con el paso del tiempo. El proyecto demuestra que la contemporaneidad puede expresarse desde la sobriedad y que la sofisticación también nace de la proporción, del equilibrio y del cuidado por el detalle.

El resultado trasciende una simple renovación estética. Arquitectura, interiorismo y paisaje forman ahora un discurso coherente que acompaña la evolución natural del Club sin alterar su carácter. Los espacios invitan a permanecer, a contemplar el puerto, a conversar y a vivir el Mediterráneo desde una perspectiva serena, donde el diseño actúa como un elemento silencioso al servicio de quienes lo utilizan.

El Mediterráneo, la luz y la memoria del Club dialogan en un proyecto concebido para perdurar más allá de las tendencias

Quizá ese sea el mayor logro del proyecto impulsado por José Luis Arrom y desarrollado por Marta de la Rica: demostrar que preservar un legado no implica inmovilizarlo. Al contrario, significa comprender qué valores merecen permanecer y encontrar una manera contemporánea de expresarlos. El Club de Mar Mallorca inicia así una nueva etapa en la que la memoria y el futuro dejan de entenderse como conceptos opuestos para convivir en unos espacios concebidos para seguir formando parte de la historia de la isla durante muchas décadas más.

MANTEQUERA

DELICIOSOS DULCES DE ANTEQUERA

LA TRADICIÓN EVOLUCIONA, EL SABOR PERMANECE.



TRES GENERACIONES INNOVANDO CON UN ÚNICO OBJETIVO: SORPRENDER SIN RENUNCIAR A LA TRADICIÓN. FRUTO DE ESTA FILOSOFÍA NACEN NUESTROS EXCLUSIVOS MINI MANTECADOS DE TARTA DE QUESO Y MINI MANTECADOS DE TIRAMISÚ, DOS CREACIONES ORIGINALES QUE REINVENTAN EL SABOR DE SIEMPRE.

GRUPO SANCHO MELERO®

DESDE 1948

C/ Río Guadalhorce 14, CP:29200, Antequera (Málaga) Tel: (+34) 952 842 182 info@gsanchomelero.com - **www.incoansl.com**

MATTEO BRIONI

Texto por **MAIKEL TAPIA**



Heredero de una estirpe de alfareros, su trabajo ha desplazado la arcilla del ámbito vernacular hacia la arquitectura contemporánea, redefiniéndola como una materia sensible y un lenguaje espacial. Su investigación propone una nueva lectura de lo natural como superficie, estructura y pensamiento arquitectónico esencial.

EN un contexto arquitectónico dominado por superficies inertes y soluciones estandarizadas, su oficio introduce una fisura silenciosa pero radical: la recuperación de la tierra como materia arquitectónica contemporánea. No desde la nostalgia, sino desde una comprensión profunda de sus cualidades físicas, sensoriales y culturales. "Crecí entre ladrillos y arcilla", recuerda, evocando un origen donde la materia no era una elección, sino entorno. Su historia está "profundamente arraigada en el horno familiar de Gonzaga", un espacio donde, durante generaciones, la tierra ha sido una forma de vida. Sin embargo, el vínculo inicial con el ladrillo cocido pronto reveló sus límites: "Era en parte una mercancía y en parte un producto de restauración estrechamente ligado al territorio local". Esa incomodidad, más intelectual que práctica, fue el germen de una búsqueda que encontraría un punto de inflexión en 2005, al descubrir la tierra cruda en una feria de construcción sostenible. "Me intrigó inmediatamente", apunta. A partir de entonces, el proceso se vuelve metódico. Estudia, ensaya, desarrolla sistemas y, en 2010, funda su propia empresa, centrada exclusivamente en este material. Pero la verdadera transformación no es técnica, sino conceptual: "Dejé de ver la tierra cruda como un simple ladrillo que debía ocultarse y empecé a verla como la propia piel de la arquitectura". La materia deja de ser soporte para convertirse en presencia. Ese desplazamiento coincide con una lectura crítica del momento contemporáneo. "El mercado









En sus superficies continuas, sin juntas, no hay fragmentación posible: el espacio se vuelve flujo, una envolvente casi tectónica que diluye los límites perceptivos. "La pared se convierte en un único bloque", explica, capaz de amplificar la luz, acoger la sombra y suspender el tiempo doméstico en una experiencia inmersiva, silenciosa y profundamente sensorial, casi introspectiva.

"La verdadera tecnología ya está escrita en la naturaleza: la arcilla regula, equilibra y devuelve al espacio su condición vital"

arquitectónico avanzaba hacia una progresiva 'plasticización' y una planitud visual", señala. Frente a la homogeneidad industrial, la tierra introduce matiz, vibración, profundidad.

La memoria sigue operando como un sustrato activo. Al evocar la infancia, condensa su imaginario en una fórmula precisa: "Luz y materia". A ello se suman los valores heredados: "La paciencia —porque la tierra tiene sus propios ritmos— y el trabajo duro". No como gesto romántico, sino como estructura ética que todavía sostiene su práctica. En ese equilibrio entre tradición y contemporaneidad, la innovación se plantea desde la fidelidad al material. "El ingrediente secreto sigue siendo el mismo desde hace miles de años: arcilla pura y agua", indica. Lo que cambia es el modo de aproximarse a ella. "Experimentamos utilizando un método científico", integrando normativas y ensayos sin alterar su naturaleza. El resultado es una producción precisa, de bajo impacto ambiental, que conserva intacta la dimensión sensible. Es precisamente en esa dimensión donde la arcilla despliega su singularidad. "Ofrece una refracción aterciopelada y profunda", asegura, en contraste con las superficies industriales, "planas" y "frías". La materia no es pasiva, "es un material vivo porque interactúa con el entorno", absorbiendo y liberando humedad, modulando el color y la percepción. Incluso el tacto se transforma, "transmite una calidez sedosa, casi epidérmica".

Esta cualidad sensorial se traduce en una experiencia espacial específica. El espacio deja de ser solo forma para convertirse en atmósfera. En paralelo, la imperfección adquiere un valor central. "Es la máxima expresión de la belleza", afirma, en oposición a la serialización industrial, "intrínsecamente desprovista de alma". Al proyectarse hacia el futuro, su planteamiento es claro. "Prestaciones y estética serán la misma cosa", comenta. La belleza ya no podrá desligarse de la salud ni del equilibrio ambiental. En ese horizonte, la arcilla no aparece como una alternativa, sino como una evidencia silenciosa: una materia ancestral capaz de responder, con precisión contemporánea, a las exigencias del habitar.



CH24 Wishbone Chair

LA MEMORIA DE LAS MANOS

Texto por **MICHAEL JONES**

La historia del diseño suele escribirse a través de nombres y objetos convertidos en iconos. Sin embargo, detrás de cada pieza capaz de atravesar generaciones existe un conocimiento mucho menos visible: el de quienes dominan los gestos, las técnicas y la paciencia necesarias para convertir la materia en un clásico. En CARL HANSEN & SØN, la Wishbone Chair CH24 y THE LAB forman parte de una misma historia: la de un oficio que se transmite para perdurar.

Comprender por qué una silla diseñada hace más de siete décadas continúa siendo un referente del diseño contemporáneo obliga a mirar más allá de su silueta. La CH24, conocida internacionalmente como Wishbone Chair, ocupa un lugar privilegiado en la historia del mobiliario no solo por la claridad de las líneas concebidas por Hans J. Wegner en 1949, sino también por la extraordinaria precisión con la que sigue fabricándose en la actualidad. Cada ejemplar mantiene intacta la filosofía con la que fue concebido: un equilibrio entre belleza, funcionalidad y una ejecución artesanal que apenas ha cedido terreno al paso del tiempo.

Ese compromiso con la calidad comienza mucho antes del montaje. Cada silla está formada por catorce piezas de madera procedentes de bosques certificados, seleccionadas para responder a los exigentes estándares de estabilidad, resistencia y acabado que caracterizan a Carl Hansen & Søn. Aunque la producción incorpora la tecnología necesaria para garantizar la máxima precisión, buena parte del trabajo continúa dependiendo de la experiencia de quienes conocen la madera, interpretan sus particularidades y saben cómo responder a ellas en cada fase del proceso.

La fabricación de una CH24 supera el centenar de operaciones, muchas de ellas realizadas manualmente. El lijado, por ejemplo, no persigue únicamente una superficie uniforme, sino una textura capaz de invitar al tacto. Después llega el ensamblaje de cada componente mediante cola aplicada a mano y un sistema de prensado específico desarrollado exclusivamente para este modelo. Cada unión se revisa cuidadosamente antes de incorporar la característica pieza en forma de Y que proporciona estabilidad al respaldo y que terminó dando nombre popular a la silla. A partir de ese momento comienza una cadena de comprobaciones en la que cada detalle importa: desde verificar la perfecta alineación de las patas hasta eliminar cualquier resto de adhesivo antes de aplicar el acabado definitivo.

El asiento constituye otro de los rasgos que mejor explican la singularidad de la CH24. Tejido completamente a mano mediante una compleja técnica envolvente, requiere



Un icono del diseño no perdura solo por sus planos, sino por el conocimiento que pasa de unas manos a otras generación tras generación



La CH24 requiere más de cien operaciones de fabricación y el trabajo coordinado de ocho especialistas antes de abandonar el taller





CH24 Wishbone Chair

alrededor de 150 metros de cuerda de papel y aproximadamente una hora de trabajo para un artesano experimentado. La tensión debe mantenerse constante durante todo el proceso para garantizar la comodidad, la resistencia y la durabilidad que distinguen a esta pieza desde hace generaciones. Una vez concluido el tejido, la silla supera un último control de calidad antes de recibir su placa de autenticidad y abandonar la fábrica de la isla danesa de Fionia tras haber pasado por las manos de ocho especialistas diferentes.

Precisamente ahí surge una cuestión que rara vez acompaña a los grandes iconos del diseño. Más allá de cómo se fabrica una silla con semejante nivel de exigencia, resulta inevitable preguntarse quién será capaz de construirla dentro de veinte, cincuenta o incluso cien años. Conservar un diseño no consiste únicamente en proteger un dibujo original o reproducir fielmente unas medidas. También implica asegurar que las técnicas necesarias para darle vida continúen formando parte del conocimiento de nuevas generaciones de artesanos. Esa reflexión explica el nacimiento de una de las iniciativas más singulares de Carl Hansen & Søn: THE LAB.

Lejos de funcionar como un aula convencional, THE LAB se concibe como un taller plenamente integrado en la fábrica de Carl Hansen & Søn. Fundado en 2019, nació con un objetivo muy concreto: asegurar que el conocimiento acumulado durante generaciones no se pierda en un momento en el que encontrar artesanos altamente cualificados resulta cada vez más difícil. Allí, entre veinte y veinticinco aprendices de edades y perfiles muy diversos comparten banco de trabajo con maestros ebanistas, aprendiendo un oficio cuya verdadera complejidad solo se comprende practicándolo cada día.

La formación combina la enseñanza técnica con la experiencia directa dentro de la fábrica. Los aprendices alternan el trabajo en THE LAB con distintos departamentos de producción y los estudios reglados hasta culminar su aprendizaje con una pieza final que acredita todo lo aprendido. Muchos continúan después su trayectoria en Carl Hansen & Søn.

Las tareas que realizan reflejan esa combinación entre tradición y presente que define la filosofía de Carl Hansen & Søn. Aprenden a ejecutar ensambles clásicos como las uniones de cola de milano o de dedos, dominan distintas técnicas de lijado, restauran piezas históricas, realizan reparaciones y participan en encargos especiales donde cada proyecto plantea nuevos desafíos. El objetivo no con-















siste únicamente en dominar una sucesión de técnicas, sino en desarrollar la sensibilidad necesaria para comprender el comportamiento de la madera, interpretar sus variaciones y decidir cuál es la mejor solución en cada situación.

Esa filosofía alcanza una dimensión especialmente interesante en los proyectos desarrollados por THE LAB. Algunas de las piezas más complejas del catálogo de Carl Hansen & Søn sirven como auténticos ejercicios de aprendizaje para los futuros ebanistas. La reedición de la Spherical Bed de Kaare Klint, por ejemplo, exige un nivel de precisión extraordinario y requiere aproximadamente un mes completo de trabajo para finalizar una sola unidad. Su compleja geometría obliga a dominar algunas de las técnicas más sofisticadas de la ebanistería tradicional, convirtiéndose en un auténtico laboratorio de conocimiento para maestros y aprendices.

Algo similar ocurre con la English Chair de Kaare Klint. Su complejidad la convierte en una herramienta de aprendizaje excepcional, ya que obliga a dominar desde la selección de la madera hasta el tejido artesanal, pasando por el trabajo manual con diferentes herramientas tradicionales.

THE LAB forma a la nueva generación de ebanistas para asegurar que las técnicas artesanales continúen vivas en el futuro

El taller también participa en desarrollos contemporáneos junto a diseñadores, en prototipos, restauraciones o proyectos realizados para hoteles, museos e instituciones culturales. Esa convivencia entre patrimonio e innovación convierte THE LAB en un espacio especialmente singular. No se trata de reproducir el pasado con nostalgia, sino de utilizar el conocimiento artesanal como una herramienta plenamente vigente para afrontar los retos del diseño actual.

Quizá esa sea la mayor enseñanza que deja este recorrido por Carl Hansen & Søn. Un clásico no permanece porque el tiempo se detenga a su alrededor, sino porque existen personas capaces de transmitir aquello que no aparece en un plano: la precisión de un gesto, la experiencia para interpretar la madera y la paciencia que exige cada pieza. La Wishbone Chair continúa siendo un icono porque detrás de cada una siguen existiendo manos capaces de construirla y otras preparadas para recoger ese legado. La Wishbone Chair sigue siendo uno de los grandes iconos del diseño internacional porque detrás de cada una continúan existiendo manos que saben construirla. Y gracias a iniciativas como THE LAB, otras manos aprenderán a hacerlo cuando llegue el momento de recoger el relevo.

El Mejor AOVE y el Mejor Diseño

SELMA

MILLENARY OLIVE OIL

Un placer para los sentidos



Botella diseñada
por Monica Armani

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

Premio European International Olive Oil Competition de Ginebra
Premio "Best in Class"
Oro al AOVE Organic/
Ecológico

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 Olive Japan (Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier Award)
Premio Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier Award
Oro 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

Japan Olive Oil Prize 2026
Medalla de Oro al AOVE Organic/Ecológico

Japan Olive Oil Prize 2025
Medalla de Oro al AOVE Organic/Ecológico

Japan Olive Oil Prize 2023
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Premio Olive Japan
Medalla de Oro al AOVE,
Gran Selección

Premio London International Olive Oil Competition
Medalla de Oro al AOVE Organic/ Ecológico

Athena International Olive Oil Competition 2023
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

Athena International Olive Oil Competition 2022
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

CINVE 2026
Medalla de Oro
al AOVE Organic/
Ecológico

CINVE 2025
Medalla de Oro
al AOVE Organic/
Ecológico

CINVE 2023
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

CINVE 2022
Medalla de Oro al AOVE Gran Selección

CINVE 2020
Medalla de Oro al AOVE Organic/Ecológico

Premio Pyramids International Olive Oil Competition
Medalla de Oro al AOVE Organic/Ecológico

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

Premio AOVE World Cup 48 Kilates
5° Mejor Picual
del Mundo

Premio AOVE World Cup 48 Kilates
6° Mejor AOVE Ecológico
del Mundo

Premio AOVE World Cup 48 Kilates
9° Mejor AOVE
del Mundo

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

Disponible en el Club del Gourmet de El Corte Inglés de Alicante, Barcelona (Avda. Diagonal y Plaça de Catalunya), Bilbao, Elche, Madrid (C. Comercial Sanchinarro Margarita de Parma, Goya, Pozuelo de Alarcón, Princesa, Raimundo Fernández Villaverde y Serrano), Málaga (Avda. de Andalucía), Marbella (C. Comercial Costa Marbella en Puerto Banús), Murcia, Palma de Mallorca y Valencia (Avda. de Francia, Pintor Sorolla, Colón y Nuevo Centro)

selmaoliveoil.com



BRAVO Y NOBLE

Texto por **KINO VERDÚ**

PATEK PHILIPPE demuestra, una vez más, su destreza en los ancestrales oficios de la Alta Relojería con este Bull, un ejemplar de bolsillo que se transforma en un maravilloso objeto decorativo gracias a un soporte de oro amarillo. La imagen del toro bravo justo en ese momento en que sale de la puerta de chiqueros exhala intensidad gracias al realismo de la marquetería.

La Referencia 995/152J-001, bautizada como Bull ("toro" en español) rinde homenaje al astado de lidia, esa res brava y noble que alcanza su plenitud cuando como un torbellino, rabia y toda su fuerza y su linaje salta al ruedo. Ese preciso instante es el que captura esta pieza única de PATEK PHILIPPE, un reloj de bolsillo que supone la sublimación de la Alta Artesanía realizado en marquetería de madera por la Maison ginebrina. Fiel a su misión de mantener vivos esos oficios artesanos tan ligados a la Alta Relojería, y que no se pierdan en un pasado sin recambio generacional, PATEK PHILIPPE, se ha dejado la piel en esta pieza única en la que el oro amarillo de su musculosa e imponente caja de 45 milímetros de diámetro (y 9,7 de grosor), acoge una esfera elaborada en madera de olmo nudoso. Para dibujar el hiperrealista lienzo del toro, el marquetero cortó y ensambló 312 pequeñas piezas de chapa y 40 diminutas incrustaciones que abarcan una paleta de 39 especies de madera de diferentes colores, texturas y vetas. Inabarcables, e indescriptibles, la paciencia y la sabiduría artesanas que el maestro marquetero ha tenido que pasar para elegir, dar forma y engarzar la expresión de ese toro bravo, su vigor y energía. La puerta de toriles se abre y aparece el astado,



La Referencia 995/152J-001 de PATEK PHILIPPE, palpita por el impulso de un calibre 17''' LEP PS de cuerda manual con segundero pequeño. En su caja de oro amarillo, de 45 mm de diámetro, anida una esfera de madera de olmo nudoso en la que, aparte de ese segundero, refulgen los marcadores de hora aplicados, todos en oro amarillo lacados en rojo y decorados con un motivo grabado que representa un cordaje. La agujas, en forma de hoja, también se han realizado en oro amarillo.





El marquetero cortó y ensambló 312 piezas de chapa y 40 incrustaciones que abarcan una paleta de 39 especies de madera con diferentes colores, texturas y vetas



con ese distinguido porte, la mirada, el brío, su corpulencia en todo su esplendor y poderío. Ahí palpita la fuerza de Bull, en esas pinceladas de madera que deslumbran en una esfera en la que relucen un pequeño segundero y marcadores de hora aplicados, todos en oro amarillo lacados en rojo y ornados con un motivo grabado a mano que representa un cordaje. El oro amarillo es también el protagonista de las agujas en forma de hoja, las que indican la hora. De remate de esta obra de arte (y artesana), un cabujón de espinela roja decora la corona. Aparte de su rol como reloj de bolsillo, PATEK PHILIPPE lo transforma también en una escultura de mesa, ya que Bull viene acompañado de un soporte de oro amarillo, adornado con una charretera profusamente decorada con grabados a mano y engastada con ocho espinelas rojas, similar a la que realza el traje de luces de los toreros. Aun hay más: un motivo en espiral de oro amarillo culmina en colgantes formados por grupos de espinelas rojas que descansa en una base ovalada de ébano de Camerún. No se vayan todavía: este ejemplar único incluye una cadena de oro amarillo cuyos eslabones (de estilo cordelero) se han adornado con dos esferas de ónix, de las que cuelga un medallón grabado a mano con un cabujón de espinela roja.


recoletos salud

LoMás Recoletas Salud

medicina integral donde salud, estética y tecnología convergen

Texto por **RICARDO RODERA**

La medicina estética vive una transformación en la que salud, prevención y longevidad convergen en un mismo concepto. Con esa visión nace LoMás Recoletas Salud, el innovador proyecto del Grupo Recoletas Salud en Valladolid, concebido para convertirse en un referente nacional. Un centro que reúne la tecnología médico-estética y dermatológica más avanzada, un equipo multidisciplinar y una atención personalizada que sitúa a la persona, y no al tratamiento, en el centro de cada decisión.



Jara Valtueña, dermatóloga y coordinadora médica de LoMás Recoletas Salud

Durante mucho tiempo, salud, imagen y envejecimiento se han abordado como ámbitos independientes. Sin embargo, la medicina actual entiende que el bienestar solo puede abordarse desde una visión integral de la persona. Esa filosofía inspira a LoMás Recoletas Salud, el proyecto con el que uno de los grupos sanitarios privados más importantes de España ha creado en Valladolid un centro concebido para convertirse en referente nacional en medicina estética, dermatología y longevidad.

La clínica reúne en un mismo espacio especialidades médicas, tecnología de última generación y un equipo multidisciplinar capaz de ofrecer respuestas coordinadas y personalizadas. Más de 70 profesionales, entre ellos más de 30 médicos de distintas disciplinas, trabajan de forma conjunta en un modelo transversal que integra dermatología, medicina estética, cirugía plástica, cirugía vascular, ginecología estética, oculoplástica, endocrinología, nutrición, psicología y salud emocional.

Como coordinadora médica, la doctora Jara Valtueña representa esa forma de entender la medicina. «El paciente no es una suma de partes, sino un todo», resume. Una idea que impregna cada diagnóstico y cada tratamiento, donde la colaboración entre especialistas resulta tan importante como la excelencia tecnológica.

A ello se suma una unidad especializada en tricología y trasplante capilar, en la que dermatólogos tricólogos y expertos en injerto capilar trabajan de manera coordinada. Para Valtueña, compartir conocimiento entre especialidades constituye una ventaja esencial. El objetivo no es acumular tratamientos, sino comprender las necesidades de cada persona y diseñar soluciones coherentes, eficaces y adaptadas a su situación.

Otro de los grandes valores diferenciales de LoMás es concentrar en un único centro prácticamente toda la tecnología médico-estética y dermatológica de última generación disponible en la actualidad. Un equipa-



miento excepcional que permite realizar diagnósticos de máxima precisión y ofrecer tratamientos altamente personalizados.

Sistemas como VISIA y FotoFinder permiten analizar la piel y el cabello con un nivel de detalle extraordinario. Manchas, lesiones vasculares, lunares, daño solar, envejecimiento cutáneo o alteraciones capilares pueden evaluarse con precisión antes de definir la estrategia terapéutica más adecuada. De este modo, cada tratamiento responde a las necesidades reales del paciente y no a protocolos estandarizados.

En el área terapéutica, la clínica dispone de plataformas capaces de tratar manchas, rosácea, acné, cicatrices, lesiones vasculares, verrugas, tatuajes y fotoenvejecimiento. Entre ellas destacan el láser CO_2 UltraPulse de última generación, el láser de picosegundos, el láser vascular y la luz pulsada intensa (IPL), especialmente relevante para mejorar la calidad de la piel, unificar el tono y tratar el daño solar.

La innovación también alcanza los tratamientos de rejuvenecimiento y tensado cutáneo sin cirugía. Equipos como Thermage o Ultraformer, basado en tecnología HIFU, permiten tratar la flacidez y redefinir el contorno facial y corporal. En el ámbito quirúrgico, el centro aborda desde la extirpación de tumores cutáneos hasta procedimientos como blefaroplastia, rinoplastia y remodelado facial y corporal.

Sin embargo, en LoMás la tecnología nunca constituye un fin en sí misma. Los equipos más avanzados solo alcanzan su verdadero potencial cuando están respaldados por el criterio médico, la experiencia clínica y una correcta indicación terapéutica. El valor reside en saber seleccionar la herramienta adecuada y combinar-



LoMás Recoletas Salud reúne en un único centro la tecnología médico-estética y dermatológica más avanzada junto a un equipo multidisciplinar de referencia



La innovación solo cobra sentido cuando se pone al servicio de la persona: tecnología de última generación, conocimiento médico y una atención integral para cada paciente



la con el conocimiento de un equipo multidisciplinar.

Esa manera de entender la medicina estética se aleja de cualquier planteamiento basado en la transformación. El propósito es favorecer el bienestar, preservar la identidad de cada persona y acompañar el proceso de envejecimiento con criterios médicos, equilibrio y rigor científico. Cada tratamiento busca resultados armónicos, personalizados y respetuosos con la expresión natural de cada paciente.

El propio espacio acompaña esa filosofía. Estudio Junco, compuesto por los arquitectos Carlos Junco y Luis Ruiz (padre e hijo), la constructora Grupo Parrado y el estudio de interiorismo L'Excellent, construyen una atmósfera alejada de la frialdad asociada a algunos entornos clínicos. La decoración forma parte de una experiencia concebida para transmitir cuidado y serenidad desde que el paciente cruza la puerta.

Como coordinadora médica, Jara Valtueña desempeña un papel especialmente vinculado al diálogo entre equipos y a esa visión global de la medicina que impulsa Recoletas Salud. La piel puede reflejar el estado general del organismo, el paso del tiempo o factores hormonales, metabólicos y emocionales. Comprender todas esas dimensiones permite ofrecer una atención mucho más completa.

Quizá ahí resida la esencia del modelo que propone LoMás Recoletas Salud: integrar conocimiento, especialidades médicas y la tecnología más avanzada sin perder nunca de vista a la persona. Porque cuidar la imagen también puede ser una forma de cuidar la salud, y el futuro pasa por ofrecer una medicina cada vez más precisa, más personalizada y profundamente humana.







ARTE, VINO Y TERRITORIO

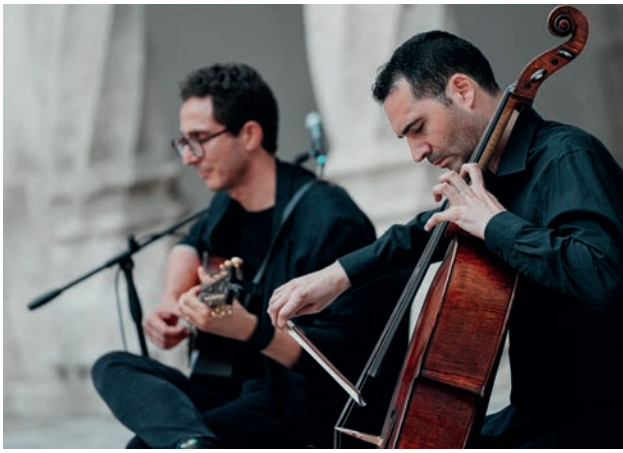
Valladolid volvió a demostrar que cultura, patrimonio y vino pueden convivir en una misma experiencia. La XIX edición de arTe y ViNo reunió durante cuatro jornadas a grandes artistas en escenarios únicos del valle del Duero.

Texto por **IGNACIO ESTARÁN**

La XIX edición de los Encuentros arTe y ViNo confirmó el excelente momento de una cita que, año tras año, convierte Valladolid y el valle del Duero en un gran escenario para la creación contemporánea. Música, literatura, artes plásticas, patrimonio, gastronomía y cultura del vino se dieron la mano en un recorrido por algunos de los espacios más emblemáticos de la provincia, consolidando un modelo cultural donde el territorio forma parte de la propia experiencia.

Impulsado por la Fundación BELONDRADE arTe y ViNo y Abadía Retuerta, el encuentro arrancó en el Museo Patio Herreriano con la actuación de Raül Refree y continuó en enclaves tan significativos como el Museo





Cuatro jornadas donde patrimonio, música, arte y vino volvieron a convertir Valladolid en un gran escenario cultural







Casa de Cervantes y el Museo Nacional de Escultura, donde la música y la palabra encontraron un diálogo natural con el valor histórico y artístico de cada espacio.
Uno de los momentos más destacados llegó en Domaine BELONDRADE con la inauguración de la exposición Secuencia/Paisaje, de Carlos Maciá y Nico Munuera, seguida por el concierto del pianista Juan Pérez Floristán frente al icónico espejo de agua de la bodega, una propuesta que volvió a evidenciar la estrecha relación entre paisaje, arquitectura y creación artística.
La clausura tuvo lugar en Abadía Retuerta con las actuaciones de María Lavalle, Juan Cuacci, Carlos Hipólito, Rosa Torres-Pardo y La Jose, poniendo el broche final a una edición marcada por la excelencia artística y el compromiso social. Como en años anteriores, los beneficios del festival se destinarán a Acción por la Música, reforzando la dimensión solidaria de una iniciativa que entiende la cultura como motor de transformación, encuentro y desarrollo para el territorio.







Iván Serrano y Rain Man conquistaron el Gran Premio en una brillante clausura del CSI4* Casas Novas







Casas Novas, la élite del salto

Del 10 al 12 de julio, el Centro Hípico Casas Novas volvió a situar a A Coruña entre las grandes capitales internacionales del salto con la celebración del CSI4* A Coruña 2026. Durante tres jornadas, algunos de los mejores jinetes y amazonas del panorama internacional ofrecieron un espectáculo de máximo nivel en una competición marcada por la calidad deportiva, la emoción de los desempates y una impecable organización. La edición de este año culminó con un brillante triunfo de Iván Serrano y Rain Man en el Gran Premio Casas Novas Trofeo Marqués de Riscal, tras un fin de semana en el que el binomio español confirmó un extraordinario estado de forma. Más allá de la competición, Casas Novas volvió a demostrar que la excelencia ecuestre puede convivir con una cuidada propuesta de ocio, gastronomía y actividades para toda la familia, convirtiendo el recinto en un auténtico punto de encuentro para aficionados y visitantes. Un escenario único que, edición tras edición, reafirma su prestigio como una de las grandes citas del calendario hípico europeo y un referente por su capacidad para combinar deporte, hospitalidad y elegancia.











Casas Novas volvió a reunir deporte, excelencia organizativa y una experiencia para toda la familia









10 años de tradición

La X Gran Fiesta Homenaje a los Indianos, organizada por Mikeli, volvió a reunir a empresarios, representantes institucionales y destacadas personalidades de la sociedad cántabra en una edición marcada por la celebración de su décimo aniversario. Convertida ya en una de las grandes citas del verano en Cantabria, la iniciativa rindió homenaje al legado de los indianos, recordando el espíritu emprendedor, la capacidad de esfuerzo y el compromiso con la tierra de quienes regresaron de América para impulsar el desarrollo de la región. Música, gastronomía y un ambiente de encuentro acompañaron una jornada que volvió a poner en valor la historia, la cultura y la identidad cántabras, reafirmando el compromiso de Mikeli con la preservación de este patrimonio y con la creación de espacios de convivencia para la sociedad.









La décima edición consolida la cita como uno de los grandes encuentros sociales del verano en Cantabria









Mikeli mantiene vivo el legado de los indianos a través de una celebración que une historia, cultura y sociedad

...















Marina Cap Cana

Texto por **MARÍA GONZÁLEZ**

Marina Cap Cana reúne en un mismo lugar un puerto preparado para grandes embarcaciones y uno de los destinos más atractivos del Caribe. Pesca del marlín, gastronomía, golf, polo y bienestar completan una experiencia donde el mar marca el ritmo.



Navegar por el Caribe siempre ha estado ligado a la promesa de descubrir nuevas costas, fondeaderos escondidos y puertos capaces de convertirse, aunque solo sea durante unos días, en un hogar. Marina Cap Cana pertenece a ese reducido grupo de enclaves donde el viaje continúa incluso después de amarrar. Situada en la costa oriental de República Dominicana, a escasos minutos del Aeropuerto Internacional de Punta Cana, la marina se ha consolidado como uno de los grandes referentes náuticos del Caribe. Sus instalaciones están preparadas para recibir embarcaciones de gran eslora y cuentan con un puerto interior protegido, junto a aguas privilegiadas para la pesca deportiva y el buceo de profundidad.

Cada temporada, sus pantalanes reciben yates procedentes de Estados Unidos, Europa y distintos rincones del Caribe. El atractivo para muchos navegantes es el marlín azul: las aguas que rodean Cap Cana figuran entre las más prestigiosas para la captura y liberación de grandes peces vela y billfish. Esta reputación ha convertido a la marina en sede de importantes torneos internacionales de pesca de altura y en punto de partida de temporadas de navegación.

Pero reducir Marina Cap Cana a un puerto deportivo sería quedarse con una parte de la experiencia. Al abandonar la cubierta comienza una ciudad diseñada para vivir el Caribe desde una perspectiva contemporánea, donde el lujo se entiende como libertad para elegir cómo disfrutar de cada jornada.

Las terrazas junto al agua, los restaurantes de cocina internacional y los beach clubs convierten la marina en uno de los centros gastronómicos de la región. Es posible desayunar frente a los yates, almorzar pescado recién capturado, descubrir propuestas mediterráneas, italianas o dominicanas y terminar el día contemplando la puesta de sol. La oferta culinaria refleja la vocación cosmopolita de un destino









pensado para viajeros de todo el mundo. Cap Cana ha evolucionado hasta convertirse en una ciudad destino, con hoteles de lujo, residencias exclusivas, spas, boutiques, espacios comerciales y una amplia red de servicios. La experiencia en tierra funciona como una prolongación natural de la navegación, manteniendo el mar como protagonista y permitiendo vivir cada jornada a un ritmo diferente.

El deporte ocupa también un lugar esencial. Los aficionados al golf encuentran uno de los grandes argumentos del destino en Punta Espada Golf Club, considerado entre los mejores campos del Caribe. Diseñado por Jack Nicklaus, su recorrido junto al océano convierte cada hoyo en una experiencia donde el paisaje compite con el propio juego. Junto al golf, Cap Cana ha consolidado una destacada tradición vinculada al polo, con instalaciones que acogen competiciones internacionales y una comunidad de jugadores.

A ello se suma un entorno natural privilegiado que invita a alternar la navegación con jornadas de playa, excursiones, deportes acuáticos o paseos junto al puerto. Las aguas turquesas, las playas de arena blanca y la proximidad de espacios protegidos permiten descubrir una República Dominicana más pausada y ligada al mar. Todo parece pensado para encontrar un equilibrio entre actividad y descanso, aventura y bienestar.

Quizá esa sea la mayor virtud de Marina Cap Cana. No es únicamente un puerto deportivo ni un enclave para quienes sueñan con capturar un gran marlín. Es la puerta de entrada a una comunidad donde el mar marca el ritmo de la vida cotidiana y donde la hospitalidad dominicana se combina con servicios, gastronomía e instalaciones al nivel de los grandes destinos internacionales. Un lugar pensado para quienes entienden que viajar en barco significa mucho más que cambiar de horizonte: significa descubrir una forma distinta de vivir el Caribe.

Marina Cap Cana es mucho más que un puerto deportivo: es la puerta de entrada a una ciudad donde el mar marca un exclusivo estilo de vida







Real Club De Golf *de La Coruña*

Gestionar un Club durante 20 años te enseña algo esencial: no se trata solo de administrar el presente. Se trata de entender de dónde vienes, de tomar decisiones pensando en las próximas décadas y de cuidar que las personas sigan sintiendo que forman parte de algo mayor. Esa es la convicción con la que el equipo directivo ha liderado este proceso.

En el REAL CLUB DE GOLF DE LA CORUÑA, una institución con casi 70 años de historia, ese aprendizaje se traduce en visión a largo plazo, inversión, profesionalización de equipos y transformación de procesos. Sin renunciar nunca a los valores y a la identidad que nos definen. La Semana Grande y la Fiesta de Verano, con 1.000 socios reunidos, son el mejor reflejo de ese camino: dinamismo, comunidad y un profundo sentido de pertenencia. Y detrás de cada evento están las personas. Un equipo comprometido y orgulloso de hacer bien su trabajo.

El balance de estas dos décadas es motivo de orgullo para las personas del equipo directivo que lo han hecho posible y para toda la institución. Pero la verdadera lección es que la transformación nunca termina. Liderar una institución con historia exige tres cosas: respetar el legado, transformar el presente y construir el futuro. En "SPEND-IN LifeStyle" compartimos ese mismo principio para las organizaciones, las marcas y las personas. Porque el éxito no es solo lo que ya hemos logrado. Es todo lo que todavía somos capaces de construir juntos.











MACHI AND THE JETS

The Art of Private Aviation



Jet Charter

Immediate access to a curated global fleet of private jets — wherever and whenever required.

Aircraft Acquisition & Brokerage

Expert representation for buying or selling private aircraft with precision and discretion.

Aircraft Management & Optimization

Comprehensive management focused on maximizing performance, operational efficiency, and asset value.

Strategic Aviation Advisory

Independent, strategic analysis to optimize your aviation investments and protect your interests.

Elite Cabin Crew Training for Private Aviation

Exclusive programs designed to elevate in-flight service and experience.

Contact

BOOKINGS@MACHIANDTHEJETS.COM

MACHIANDTHEJETS.COM

WHATSAPP +34 637 887 935

PATEK PHILIPPE
GENEVE

INICIE SU PROPIA TRADICIÓN





NUNCA UN PATEK PHILIPPE ES DEL TODO SUYO

SUYO ES EL PLACER DE CUSTODIARLO HASTA LA SIGUIENTE GENERACIÓN.

HORA UNIVERSAL, FECHA REF. 5330G

BANNATYNE

1834

Paseo Pereda 7 · 39004 Santander
Tel. 942 28 73 73 · www.bannatynejoyeros.com