

ling

✈ WELOVEPLACES

MAYO 2019





seat.es/empresas

La zona de confort no es una zona por descubrir.

Nuevo
SEAT Tarraco.

¿Por qué no ahora?

Llega el Nuevo SEAT Tarraco para aquellos que hacen que las oportunidades sucedan. El SUV más versátil con hasta 7 plazas, un diseño icónico y la última tecnología en conectividad y seguridad. Nunca es tarde para convertir las ideas en éxitos.

SEAT **FOR BUSINESS.**



SEAT

Consumo medio combinado de 5,7 a 9,5 l/100 km. Emisiones ponderadas de CO₂ de 148 a 214 g/km. (Valores WLTP). Emisiones ponderadas de CO₂ de 129 a 166 g/km. (Valores NEDC). Imagen acabado SEAT Tarraco Xcellence con opcionales.



CLOSEST AIRPORT TO THIS MONTH'S COVER CITY
AEROPUERTO MÁS PRÓXIMO A LA CIUDAD DE PORTADA

43°28'0"N 3°48'0"W

VUELING CITIES

Reykjavik



Banjul

Dakar



Christian Marclay. Composiciones



Jenny Holzer. Lo indescrptible

Museo Guggenheim
BILBAO
until
—09.09.2019
guggenheim-bilbao.eus



Leiko Lemura. Towards new seas

Kunstmuseum Basel
BASILEA
11.05.2019
—01.09.2019
kunstmuseumbasel.ch



Manchester International Festival - MIF



©Slater B. Bradley

MANCHESTER
01.07.2019
—21.07.2019
mif.co.uk



MACBA
BARCELONA
until
—24.09.2019
macba.cat



Final de la Champions League



Estadio Wanda Metropolitano
MADRID
—01.06.2019
uefa.com



The Sunday Market

BILBAO
—every
sunday
thesundaymarketbilbao.wordpress.com



Fête de la Musique

PARIS
—21.06.2019

fetedelamusique.org



Cuántica



CCCB
BARCELONA

until
—24.09.2019

cccb.org



Balenciaga and Spanish painting



©Museo Cristóbal Balenciaga/Outumuro

Museo Thyssen-Bornemisza
MADRID

18.06.2019
—22.09.2019

museothyssen.org



Tollwood Sommerfestival

MÜNCHEN
26.06.2019
—21.07.2019

tollwood.de



A Taste of Stockholm

STOCKHOLM
05.06.2019
—09.06.2019

smakapastockholm.se



Magic Realism: Art In Weimar Germany 1919-33



Conrad Felixmüller (1897 - 1977)
The Beggar of Prachatice, 1924
The George Economou Collection
© DACS, 2018

MAY | MAYO_2019

Tate Modern
LONDON

until
—14.07.2019

tate.org.uk



08

CITYNEWS

14

A CORUÑA

CITY BY NUMBERS

16

STOCKHOLM

THE LEGEND
¿Un tren al más allá? | The phantom train

18

MENORCA



FASHION ICONS

20

MADRID

THE PICTURE
Elephants in the rocks | Elefantes en las rocas

22

THIS STORY IS WRITTEN BY YOU

24

BUDAPEST



Concentrado de cocinas | A crossroads of cuisines

28

TENERIFE

A cultural site like no other | Un depósito de cultura

30

DON'T READ, DRAW

32

CANTABRIA

Cabárceno: the Noah's Ark of Cantabria | Cabárceno: el arca de Noé de Cantabria

36

PARIS

Paris, better with a Parisian | París, mejor con un parisino

42

BARCELONA

La Rambla, an avenue with verb included | La Rambla, una avenida con verbo propio

46

MALLORCA

The silence at 500 metres above the ground | El silencio a 500 metros de altura

50

TANGIER

A WALK THROUGH

52

LONDON



Fish and chips and prejudice | ¿De verdad es tan mala la cocina británica?

56

EVERYWHERE

LOVE AT FIRST CITY

60

ROMA

Pigneto: where Rome is not eternal but modern | El Pigneto: cuando Roma no es eterna, es moderna

64

GRAN CANARIA

Brought together by basketball | Unidos por la canasta

68

LANZAROTE

Bring colour into your life | Colorea tu vida

72

ON THE ROAD

♥ MUSIC

♥ SPORT

♥ GASTRONOMY

♥ SHOPPING

♥ CULTURE



EL NACIONAL

BARCELONA

Passeig de Gràcia 24 bis / year 2019

Barcelona's gastronomic experience

- PERSONAL EXPERIENCE -

“SOME MOMENTS SHOULD LAST FOR EVER”

It's Carmen and Josep's golden wedding anniversary. Their children have orders to get dressed up and be ready at El Nacional at eight o'clock sharp. A member of the restaurant's team is waiting to look after them that night at their private party in El Magatzem: a private dining room with a vintage warehouse look and a capacity for 40 diners. After a toast with cava at El Nacional's La Parada, the group makes its way through to the dining room, but not before enjoying a tour that takes them to the heart of the kitchen of this multi-space restaurant. The tasting menu for their celebration is already waiting on the table and a video prepared by the family for the occasion is showing on the screen. It's an intimate gathering but with all the essence of El Nacional. In the words of the happy couple: "some moments should last for ever".

- SPACE -

La Llotja

Welcome to La Llotja at El Nacional, paradise for people who love top-quality fish, offering the freshest seafood and the best rice dishes. It's a unique space in Barcelona that allows you to select the product you want and pay for it by weight. It's then cooked however you want it—baked, grilled, steamed, seared, griddle—before reaching your plate. There are also a range of other options on the menu based around local produce, such as anchovies from L'Escala (traditional on the Catalan Costa Brava) and a delicious Mediterranean red tuna tartare.



- EL NACIONAL -

BARCELONA'S MULTI-SPACE CULINARY ESTABLISHMENT

In just over four years, El Nacional has established itself as Barcelona's premier multi-zone dining proposal. Its four restaurants and four speciality bars all make for a unique and satisfying experience based on traditional Iberian Peninsula's cuisine, carefully and honestly prepared. A visit to El Nacional, on Passeig de

Gràcia, is an immersion in the social and cultural life of Barcelona. A unique mix of classic flavours and new gastronomic experiences where everyone is welcome. Open every day from 12 midday to 2 a.m.

Passeig de Gràcia, 24, Bis.
Barcelona - (+34) 93 518 50 53
www.elnacionalbcn.com

- RECIPE OF THE MONTH -



Prawn, perretxiko mushroom and scallop casserole

Begin by sautéing the *perretxikos* (also known as St. George's mushrooms) with a slug of oil, tossing them briefly in the pan. Next, clean the prawns and use the heads to make a red *fumet*. When the *fumet* is ready, open the scallops and sear them on the plancha. Finish by plating up in a small casserole dish. Our recommendation: serve with an ice-cold Estrella Damm.

- PRODUCT OF THE MONTH -

Prawns

Their intense flavour and size makes prawns highly prized by lovers of seafood. These crustaceans are a rich source of a number of minerals (calcium, iron, zinc, sodium and potassium) and important vitamins (A, B3, B9, E and B12). The specific properties of prawns include helping improve the functioning of neurons, the maturing of red blood cells and antioxidant benefits.




BARCELONA
A new opportunity for wine bottles

—Una nueva oportunidad para las botellas de vino

☛ Four wineries, 50 restaurants and almost a dozen different establishments in Catalunya have joined Rewine, a project mainly financed by the European Union, which aims to re-use up to 100,000 wine bottles by June. It is calculated that each re-used bottle will cut 500 grammes of greenhouse gas emissions and, what's more, reduce costs for producers.

☞ Cuatro bodegas, 50 restaurantes y hasta una docena de establecimientos de Cataluña se han unido a Rewine, proyecto financiado de forma mayoritaria por la Unión Europea, con el que se pretende volver reutilizar cerca de 100.000 envases de vino hasta el mes de junio. Se calcula que cada botella reutilizada evita la emisión de 500 gramos de gases de efecto invernadero y, además, reduce costes para los productores.

FIRENZE
Leonardo was ambidextrous

—Leonardo era ambidiestro

☛ Neither left-handed nor right-handed. Or both. A recent study carried out by a team of experts from the Uffizi Gallery has deduced that Leonardo da Vinci wrote and painted with both hands. The conclusion is based on painstaking analysis of two inscriptions which the renaissance genius made on one of the first drawings entitled *Paesaggio*.

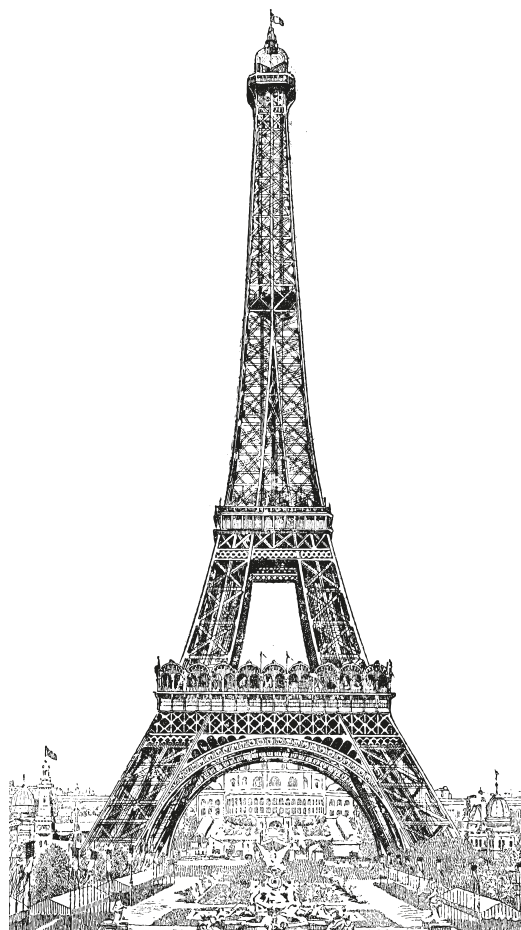
☞ Ni zurdo ni diestro... O las dos cosas. Un reciente estudio llevado a cabo por un equipo de expertos de la Galería Uffizi viene a determinar que Leonardo da Vinci escribía y pintaba con ambas manos. La conclusión se ha extraído tras un riguroso análisis realizado a dos inscripciones que el genio renacentista realizó en uno de los primeros dibujos titulado *Paesaggio*.

PARIS
The Eiffel Tower celebrates 130 years

—La Torre Eiffel celebra su 130 aniversario

☛ On 31 March the Eiffel Tower celebrated the 130th anniversary of its official inauguration in 1889. Among the many events planned this year is the celebration on 15 May, exactly 130 years since the Tower first opened to the public. Over that time, it is estimated that more than 308 million people have visited what has become the iconic symbol of Paris.

☞ Fue el pasado 31 de marzo cuando la Torre Eiffel celebró el 130 aniversario de su inauguración en 1889. A los actos celebrados para conmemorar el acontecimiento habrá que sumar los que se realicen el 15 de mayo, fecha en la que se cumple 130 años de la apertura al público de la torre. Desde entonces se calcula que más de 308 millones de personas han visitado el que puede considerarse el gran símbolo de París.





Germán and Albert checking the beer vats.



At Fàbrica Moritz Barcelona, fresh beer goes directly from the vat to the tap.

STEPPING INSIDE THE BREWERY AND ASKING FOR THAT BEER THEY'RE BREWING.



In the cooking phase, the hops are added, which will provide aroma and bitterness.

Or maybe you prefer a tasting of several of our fresh beers. Or try the seasonal beer. Maybe you even want to accompany it with one of the dishes that the prestigious chef Jordi Vilà makes exclusively for us. And it would hardly be unusual if you came across Albert and Germán, our brew masters. All in a brewery like none other in Barcelona. The brewery of the first beer of Barcelona.



**The brewery of the first beer of Barcelona.
Since 1856.**



Fedor Selivanov / Shutterstock.com

BORDEAUX

A prize for social architecture

—Premio a la arquitectura social

☛ The European Union Prize for Contemporary Architecture - Mies van der Rohe Award 2019 has been won by Lacaton & Vassal for the renovation of 530 social housing scheme homes in the Grand Parc neighbourhood of Bordeaux. In the current edition of this prestigious award, 383 projects from 38 countries have taken part.

☞ El Premio de Arquitectura Contemporánea de la Unión Europea Mies van der Rohe 2019 ha sido otorgado al estudio Lacaton & Vassal por el proyecto de remodelación de 530 viviendas sociales en el barrio Grand Parc de Burdeos. En la presente edición de los prestigiosos galardones han participado 383 proyectos de 38 países.

SAN SEBASTIÁN

Chillida Leku reopens

—Reabre Chillida Leku

☛ Eight years after it closed, Chillida Leku, the open-air museum in the town of Hernani, Guipuzcoa, (11 km from San Sebastian), which holds a significant number of works by the sculptor, Eduardo Chillida, reopened its doors on 17 April. Located in a country house belonging to the Chillida family, the museum boasts 43 large-scale outdoor works and some 60 smaller pieces, including a number of drawings by the Basque artist.

☞ Ocho años después de su cierre, Chillida Leku, el museo al aire libre situado en la localidad guipuzcoana de Hernani (a 11 km de San Sebastián) que acoge gran parte de la obra de Eduardo Chillida, reabrió sus puertas el pasado 17 de abril. Situado en un caserío propiedad de la familia, el museo acoge 43 obras exteriores de grandes dimensiones y unas 60 más pequeñas, entre las que se incluyen algunos dibujos del escultor guipuzcoano.

LONDON

What do you know about Munch?

—¿Qué sabes de Munch?

☛ The British Museum will host the exhibition *Edvard Munch - Love and Angst* until 11 July. A unique opportunity, according to its organisers, to discover more about this Norwegian artist, world famous for this work, *The Scream*. The show traces the artist's professional and personal life, framing it within the social context of cities such as Paris and Berlin.

☞ El Museo Británico acoge hasta el 11 de julio la exposición *Edvard Munch - Amor y Angustia*. Una ocasión única, según sus organizadores, de conocer mejor al artista noruego, mundialmente famoso por su obra *El grito*. La muestra realiza un repaso por su trayectoria profesional y personal, y lo enmarca dentro del contexto social y cultural de ciudades como París o Berlín.



PATRÓN

RESTAURANTE DE ALTA MAR
GASTROBAR TAPAS · COCKTAILS · OYSTER BAR



Benifíciese de ser cliente VIP haciendo su reserva con la clave/ *Take advantage of being a VIP making your reservation with the password:* PATRONVU19

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA OPEN KITCHEN ALL DAY

TRAVESSERA DE GRÀCIA 44 - 46 · 08021 BARCELONA

+34 93 414 66 22 info@patron-restaurant.com

www.patron-restaurant.com

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [Pinterest](#)
#patronbcn



DÜSSELDORF

A machine twin of the human brain

—Una máquina gemela del cerebro humano

☛ A team of scientists at the research centre in Jülich, near Düsseldorf, is leading a project entitled *Human Brain*. The aim is to create a machine capable of emulating the human brain. To study how it behaves, the first step has been to slice a real brain into 7,000 fine layers, then scan them into one of the most powerful and complex computers in the world.

☞ Un equipo de científicos del centro de investigación de Jülich, localidad próxima a Düsseldorf, lidera el proyecto *Human Brain*. El propósito del mismo es crear una máquina capaz de emular al cerebro humano. Para estudiar su comportamiento, el primer paso del estudio ha consistido en seccionar un cerebro humano real en 7.000 capas para después escanearlas en uno de los ordenadores más potentes y complejos del mundo.



MADRID

The royal toilet returns to the Prado

—El mueble-retrete real vuelve al Prado

☛ Until 24 November the exhibition *Their Majesties' Retiring Room* will be on show at the Prado Museum. Most of the paintings which were hung in this portrait gallery from 1828 (44 pieces) will be shown in Hall 39 in the Villanueva Building, which will also feature the small space originally designed as a restroom for the royal

family. Thanks to this display, the toilet cabinet designed in 1830 by Angel Maeso will return to its original location.

☞ Hasta el 24 de noviembre se podrá visitar la exposición *El Gabinete de descanso de Sus Majestades* en el Museo del Prado. La sala 39 del edificio Villanueva vuelve a reunir la mayoría de las pinturas que colgaron en ella a partir de 1828 (44 cuadros), y acoge la pequeña estancia anexa, habilitada como lugar destinado a la higiene personal de la familia real. Gracias esta muestra, el mueble del retrete realizado en 1830 por Ángel Maeso vuelve a su emplazamiento original.

Next destination: Master in Barcelona



UPF: 1st
Spanish
University

Times Higher
Education, 2019

Shanghai University
Ranking, 2018

Masters of Science

MSc in International Business

MSc in Marketing

MSc in Finance and Banking

MSc in Management

— Business Analytics

— Entrepreneurship

— Marketing

— Operations and Supply Chain Management

Master of Arts in Communication Management



1.225.763

Passengers / Pasajeros

8 km

from the city / de la ciudad

2.340 m

of runway / de pista asfaltada



Rúa Payo Gómez, 14 - 2ª

Pablo Picasso's
Home & MuseumCasa Museo de
Pablo Picasso

4

Theatres / Teatros

8

Municipal libraries
Bibliotecas municipales2.5 KM² TOTAL GREENSPACE; 10 M2 OF PARKS AND
GARDENS PER RESIDENT2,5 KM² DE SUPERFICIEAJARDINADA Y UNOS 10 M² DE PARQUES
Y JARDINES POR CIUDADANO

RIAZOR

Beach / Playa

610 m Long/largo

In the city centre / En
pleno centro urbanoR.C. DEPORTIVO
DE LA CORUÑA

1 League title / Liga

2 Spanish cups / Copas del Rey

Since the 1990s also known
as Super Depor / Desde los
90 también se le conoce como
Super Depor

Tower of / Torre de

Hercules



Lighthouse / Faro:

24
mile range
millas de alcance4 flashes / destellos
every 20" / cada 20"

234 stairs / escalones

55m high / altura

43°23'N 8°24'W

Maria Pita

Galician hero / Heroína gallega

3,30 m



5,56 m

Emilia
Pardo Bazán

1851-1921

The House of Ulloa
Los pazos de UlloaHer most famous
novel / Es su novela
más famosaIntroduced literary
Naturalism to SpainNovelist, journalist, feminist,
essayist, literary critic, poet,
dramatist, translator, publisher
and professorIntrodutora del
Naturalismo en EspañaNovelista, periodista, feminista,
ensayista, crítica literaria,
poetisa, dramaturga, traductora,
editora y catedrática


masaltos.com
Sea 7 cm más alto

Porque el tamaño sí importa, sea 7 cm más alto.

FEEL FREE, FEEL ALIVE

+7
cm

VISIT www.masaltos.com

 Siéntete libre, siéntete vivo. Los zapatos de Masaltos.com guardan un importante secreto: contienen una cuña interior anatómica muy ligera, que sumada al tacón normal, aumentan hasta 7 cm de altura de manera discreta.

 Reach the top. It is finally possible to increase your height without anyone knowing your secret. Thanks to these Italian shoes, men can discreetly add up to 7cms, or 2.7 inches to their height. Masaltos.com shoes contain an anatomically formed interior wedge that will make you look taller!



Discount code
valid in 2019: **VUELING**



+ 7cm



info@masaltos.com
(+34) 954 564 292.
Feria 4 y 6
41003. Seville, Spain.

eAwards  Mejor Marca eCommerce 2019

The phantom train

¿UN TREN AL MÁS ALLÁ?

TEXT GEMA LOZANO



The story of the Silverpilen (“silver arrow” in Swedish) is probably Stockholm’s most popular urban legend. It centres on a C5 train that the Swedish capital’s underground railway network acquired in the 1960s. Unlike the others in the fleet, which are painted green, the C5 boasted the original colour of its aluminium bodywork. These trains were not conventional ones and were only used occasionally to reinforce the service during busy periods or to replace a train that had broken down. It was, then, unusual to see one pull into a station. This, combined with the glow of their silvery carriages as they moved contributed to creating a halo of mystery about them. What followed was the nickname, the Silverpilen.

It was the testimony of rail workers and passengers that elevated these trains to the category of myth. These witnesses stated that trains like those described above were driving outside service hours. Once these silver trains were decommissioned in 1996 the stories still continued to circulate: that there were Silverpilen trains driving through the night, passing through stations but never stopping.

Some disagreed, insisting that the Silverpilen does stop. Perhaps one of its destinations is Kymlinge, a station planned for a wooded area on the outskirts of the city, whose construction was abandoned before completion. A ghost station for a ghost train?

La de Silverpilen (flecha de plata, en sueco) es probablemente la leyenda urbana más popular de Estocolmo. La protagoniza uno de los trenes modelo C5 que la red de metro de la capital sueca adquirió en los años 60. A diferencia del resto de convoyes, pintados en verde, estos conservaron el color original de su coraza de aluminio. No eran trenes convencionales; solo se utilizaban de forma puntual para reforzar el servicio en hora punta o sustituir algún tren averiado. Su paso por las estaciones era, pues, excepcional, lo que, sumado al resplandor que emitían sus argénteos vagones cuando circulaba a cierta velocidad, contribuyó a generar un halo de misterio en torno a ellos. Aunque solo uno de estos vehículos se ganó el apodo de Silverpilen.

Fueron los supuestos testimonios de trabajadores del metro y algunos usuarios los que lo elevaron a la categoría de tren fantasma. Estos aseguraban que un convoy de similares características a las descritas circulaba fuera de las horas de servicio. Historias que aumentaron la zozobra de los estoccolenses a partir de 1996, fecha en la que los trenes plateados causaron baja de forma oficial. Muchos aseguraban, pese a ello, seguir viendo a un Silverpilen algunas noches circulando por las estaciones, pero sin detenerse en ninguna de ellas.

Hay quien asegura que en realidad el Silverpilen sí para. Aunque no hay forma de asegurarlo ya que lo hace en Kymlinge, una estación planificada en una zona boscosa a las afueras de la ciudad, cuya construcción se abandonó. ¿Una estación fantasma para un tren fantasma?

I am

Connected
Innovative
Entrepreneurial



Lavinia Arl
BA (Hons) Business Management

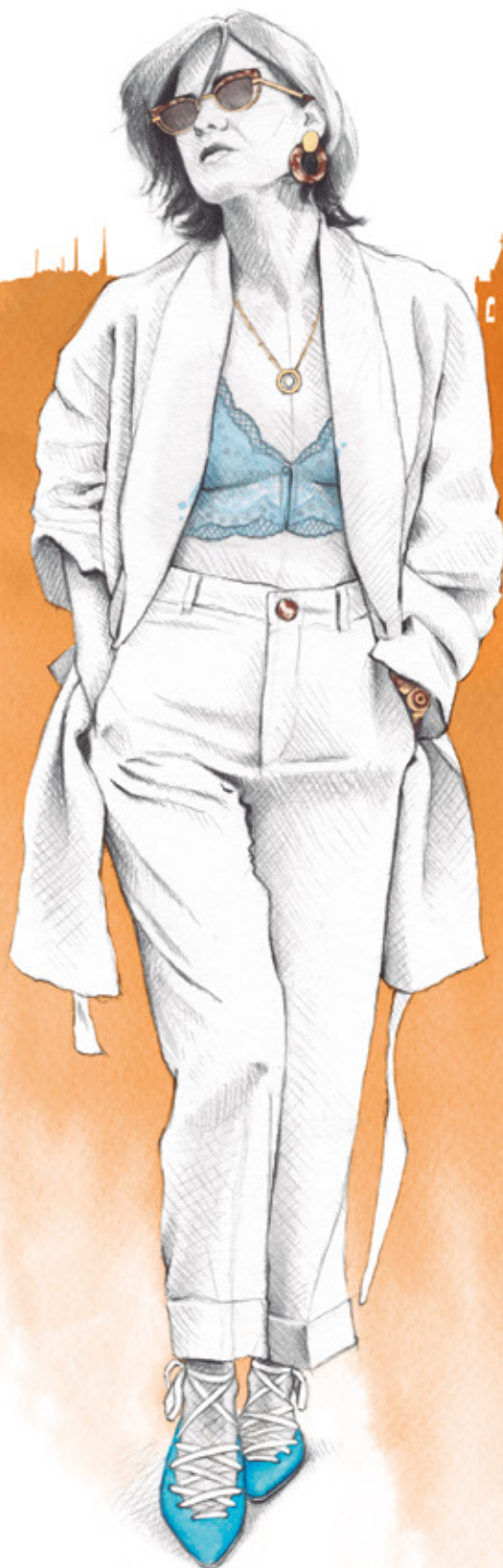
Business Education for a New Generation

Join our English-taught foundation, bachelor's, master's and MBA programs and become a game changer.

[euruni/take-off](https://euruni.edu/take-off)

Barcelona · Geneva · Montreux · Munich · Online

[#StartHere](#)

ILLUSTRATION **KONSULANDIA**Zapatos **O'SUR**Pantalón y chaqueta **ZARA**Bralette **WOMEN'S SECRET**Gafas y reloj **GUESS**Pendientes y collar **MASSIMO DUTTI**

Can't wait.



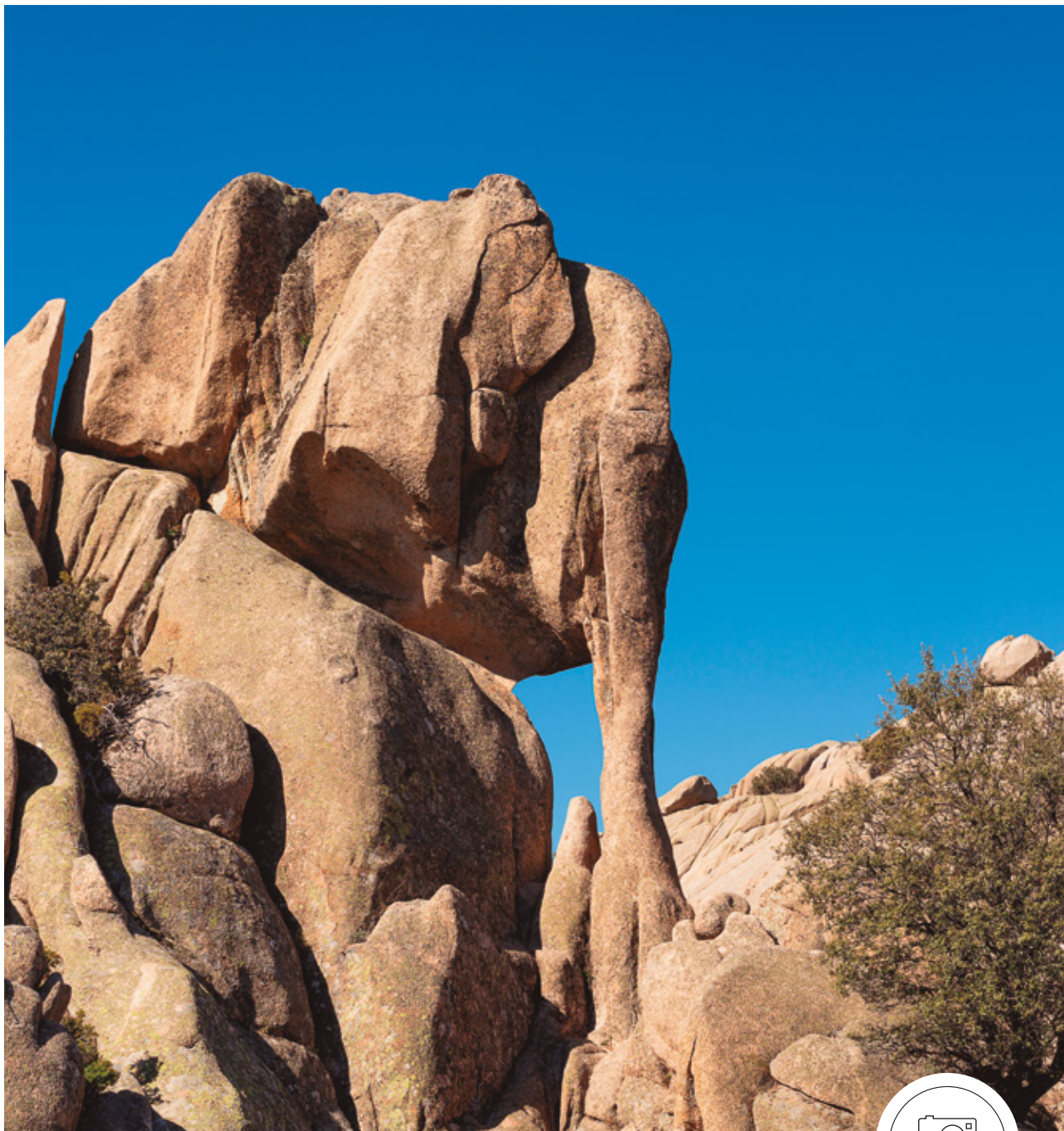
PLAYA DE CALA BASSA • IBIZA



Reservas/Bookings: +34 619 984 371

| calabassa@cbbcgroupp.com

| www.cbbcgroupp.com


 ESCRIBE **MARIÁNGELES GARCÍA**

Elephants in the rocks. Have you ever amused yourself trying to spot shapes in the clouds? A dog, a top hat, an elephant... At La Pedriza you can do the same thing with the rocks. This rocky universe of screes, cliffs, streams and meadows is located in the municipality of Manzanares El Real, to the north-west of the Community of Madrid in the Sierra de Guadarrama national park. The 3,200-hectare space is just a half-hour drive from the capital and offers ample opportunities for hillwalking, various levels of climbing and, of course, reconnecting with nature by spotting figures hidden in the contours of the granite rocks of the landscape. So go on, open your eyes and tell me what you see.

Elefantes en las rocas. ¿Has jugado alguna vez a descubrir formas curiosas en las nubes? Un perro, un sombrero de copa, un elefante... En La Pedriza podrás jugar también a hacerlo con las rocas. Este berrocal formado por canchales, riscos, arroyos y praderas se encuentra en el municipio de Manzanares El Real, al noroeste de la Comunidad de Madrid, en el parque nacional de la Sierra de Guadarrama, a apenas 30 minutos en coche desde la capital. Un espacio de 3,200 hectáreas para practicar senderismo, escalada de distintos niveles y conectar con la naturaleza jugando a descubrir figuras escondidas en los perfiles de las rocas graníticas que forman su paisaje. Abre los ojos y dime qué ves tú.

¿BLEISURE EN LA CAPITAL? NOVOTEL MADRID CENTER

Bleisure in the capital? Novotel Madrid Center

Se le conoce como *bleisure* y es el resultado de la suma de *Business+Leisure*. Un concepto que viene a borrar la frontera entre el viajero de negocios y el turista urbano. Según datos de *Hosteltur*, el 67% de los viajeros de negocios se toman tiempo libre durante sus viajes de trabajo, y el 58% alarga su estancia para poder disfrutar de la oferta de ocio del destino.

Al hablar de *bleisure* en Madrid, Novotel Madrid Center destaca entre sus máximos exponentes. Y lo hace creando conceptos que apoyan esta tendencia como *Gourmeeting*, *Benefit'nness*, *Business'capade* o *Workin'love*.

It is known as "bleisure" and it is the natural combination of business + leisure. This concept has arisen from a blurring of the borders between the business traveller and the urban tourist. According to *Hosteltur* data, 67% of business travellers enjoy some free time during their trip, and 58% add time to their stay in order to enjoy what the destination has to offer.

Talking about bleisure in Madrid, Novotel Madrid Center is at the forefront and it has gained that position by creating concepts that support this trend such as *Gourmeeting*, *Benefit'nness*, *Business'capade* and *Workin'love*.



Detalle mural de Street Art "Gran Vida" del artista Sergio Jiménez. Entrada Novotel Madrid Center.
Detail of Street Art mural "Gran Vida" by the artist Sergio Jiménez. Novotel Madrid center entrance.

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
MADRID
CENTER

Entre sus servicios *bleisure* destacan:
Its bleisure services include:



Gimnasio 24h
24-hour gym



Piscina
Swimming pool



Terraza
Terrace



Restaurante 24h
24-hour restaurant



Espacios para eventos
reuniones y eventos
Rooms for meetings
and events



Smartphone gratuito
Free smartphone



Además de una ubicación privilegiada, a solo 15 minutos del aeropuerto y a 10 minutos de la estación de Atocha, desde donde puedes caminar a:

Furthermore, it has an excellent location, just 15 minutes from the airport and 10 minutes from Atocha Station and from there you can walk to:

Parque del Retiro o Puerta de Alcalá
Retiro Park and the Alcalá Gate

Zonas gastronómicas de Ibiza o Distrito 41
Gastronomic areas of Ibiza
and Distrito 41

Zonas comerciales de Serrano o Goya
Commercial areas of Serrano and Goya

WiZink Center: sede de conciertos
y eventos deportivos

WiZink Center: concert
and sports venue

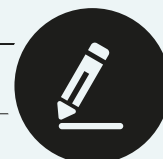
This story is written by you

LA HISTORIA QUE ESCRIBES TÚ

This story has a beginning but no end. No one knows what will happen between the first and the last lines. Many flights are needed for this tale to be created. Those who hold this magazine in their hands will write it. Here is the first line so you can tell your part of the story. Go Ahead.

Este relato tiene principio y no tiene fin. Nadie sabe qué ocurrirá entre la primera y la última línea. Hacen falta varios vuelos para que el relato se vaya construyendo. Lo irán escribiendo las personas que tengan en sus manos esta revista. Entre ellas, tú.

"Is this the first time you've been on a plane?" said one fly to the other.



"¿Es la primera vez que viajas en avión?", preguntó una mosca a otra.



Amistat
Island Hostel
Ibiza

**COOL EXPERIENCES
FOR TRAVEL LOVERS**



Amistat
Hostels



BARCELONA - IBIZA

amistathostels.com
[#amistatexperience](https://twitter.com/amistatexperience)



amistathostels



amistatbeachhostelbarcelona
amistatislandhostelibiza

A crossroads of cuisines

CONCENTRADO DE COCINAS

TEXT LUIS PALACIO | PHOTOGRAPHY TEMABCN

Hungary's location, between East and West, North and South, has made it a stopover for many peoples, who have left their mark in the country's recipes. From the Roman legions, who came from the Mediterranean; Mongol tribes from Central Asia; the Turks from the near East; to the Magyars themselves (from whom modern Hungarians claim descent) from Siberia, all have contributed to this area's culture and cuisine.

The ups and downs of history (particularly Hungary's central place in the Austro-Hungarian Empire, on the losing side in the First World War) have cut this country down to its present size, and the scents and flavours of its cookery are now concentrated in a small area, particularly the capital, Budapest, home to nearly a third of the country's population.

A classic example of this cookery is töltött káposzta or stuffed cabbage rolls, with their Ottoman Turkish origin. The dish includes meat, cabbage, sour cream and one of the stars of both Hungarian and Turkish cuisine: paprika; although here in Hungary, the word refers both to the spice and to the vegetable it is made from.

Cabbage rolls, just like their cousins, stuffed vine leaves, can be found across an arc from Hungary and Romania to Greece, Turkey and the Lebanon, receiving a different name in each place: dolmas, dolmades, sarmale, and töltött.

La situación geográfica de Hungría, entre oriente y occidente, el norte y el sur, la ha convertido en tierra de paso de muchos pueblos, que la ocuparon con sus ollas y sus recetas. Desde las legiones romanas, llegadas del Mediterráneo, y las tribus mongolas, procedentes del Asia central, hasta los turcos, desde el Medio Oriente, o los propios magiares (actuales habitantes del país, llegados de Siberia), todos han contribuido a la cultura y culinaria húngaras.

Pero, además, los avatares de la historia (y su pertenencia al Imperio austrohúngaro, perdedor en la I Guerra Mundial) han hecho que la dimensión del país se haya ido reduciendo, cediendo territorios a los países vecinos, mientras se concentraban en la actual Hungría y sobre todo, en su capital, Budapest, todos los olores y sabores de la cocina.

Ejemplo de ello son los töltött káposzta o rollitos de col, de indudable origen turcootomano, que reúnen en un plato, la carne, la col, la crema agria y el gran protagonista de la cocina turca, el pimentón o paprika; aunque nunca está de más recordar que en Hungría con ese término se nombra tanto al pimentón como al pimiento verde.

Los rollitos de col, junto con sus primos, los rollos de hoja de parra, se encuentran desde Hungría y Rumanía hasta Grecia, Turquía y Líbano, recibiendo en cada lugar un nombre diferente: dolmas, dolmades, sarmale, o töltött.



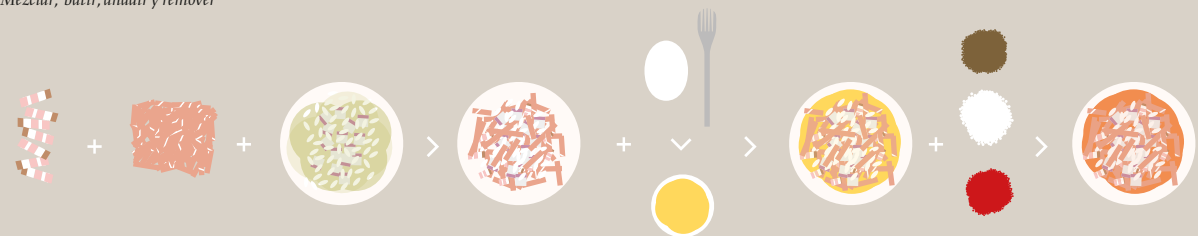
1. SAUTÉE, ADD AND STIR 5 MINUTES

Rehogar, añadir y remover 5 min.



2. MIX, BEAT, ADD AND STIR

Mezclar, batir, añadir y remover



3. SPREAD, ROLL AND TIE

Extender, enrollar y atar

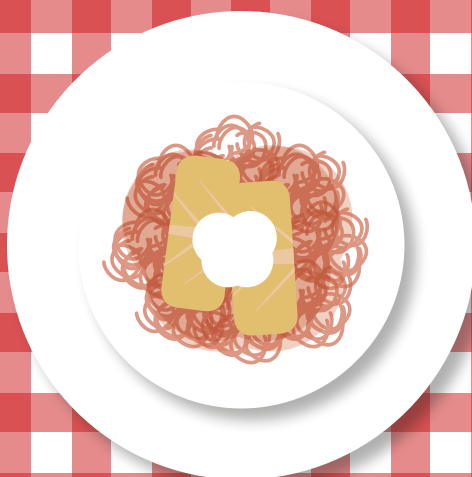


4. FRY, ADD AND COVER WITH WATER. LEAVE TO COOK FOR 120 MINUTES

Sofreír, añadir, disponer y cubrir con agua. Cocer 120 min.



Töltött káposzta



Clifford A. Wright explains in his *Mediterranean Feast* that the habit of stuffing vegetables has its roots in the Arabic cuisine of Abbasid Baghdad, where it probably arrived from Persia. From what is now Iraq it passed to Ottoman Turkey and spread throughout the empire of the sultans and lands under its influence, including Hungary. Every vegetable that could be stuffed was stuffed.

Here on the banks of the Danube, töltött káposzta is a family dish that has gradually become popular on the menus of restaurants and taverns; once eaten at particular times, such as Easter and Christmas, it is now served all year round. The fillings include veal, pork and chicken, sometimes spiced, and accompanied –or not– by more cabbage in the form of sauerkraut.

Its emblematic status in Hungarian food is such that it is still possible to hear it said, as it has been since the 17th and 18th centuries, that Hungary's symbols are meat and cabbage.

Clifford A. Wright explica en su *Un festín mediterráneo*, que la costumbre de rellenar vegetales tiene sus raíces en la cocina árabe del Bagdad de los abasidas, donde probablemente llegó desde Persia. Del actual Iraq pasó a la Turquía otomana y se extendió por todo el imperio de los sultanes de Estambul, Hungría incluida. Todos los vegetales que se podían rellenar se rellenaron.

Ya a orillas del Danubio, los töltött káposzta son un plato de comida familiar que ha pasado a las cartas de restaurantes y tabernas, y de ser consumido en épocas como la Semana Santa o la Navidad a estar presentes en las mesas durante todo el año, con una gran variedad de rellenos, de ternera, cerdo o pollo, más o menos especiados, y acompañados –o no– de más col en forma de chucrut.

Su omnipresencia en la cocina húngara ha sido tal que hay quien cita como buena una frase que circularía en los siglos XVII y XVIII: la carne y la col son el emblema de Hungría.

THE DESIGN SCHOOL FOR YOUR FUTURE

Masters

Postgraduates

**Continuing Study
Programs**

**Undergraduate
Degrees**

**Bachelor of Arts
(Honours)**

IED Diplomas

Summer Courses

Graphic / Product
Management / Interiors
Communication / Fashion
Marketing / Transportation

Project: Magma

Student: Daniel Shichi
Undergraduate Degree
in Transportation Design

MAGMA is a combination
between a sports car and
a hydroplane, designed
in collaboration with
Lamborghini.

Photography:
kivibravo.com



A cultural site like no other

UN DEPÓSITO DE CULTURA

TEXT JUANJO MORENO



Jose Mesa / CC BY 2.0

An enormous vat, which once held hundreds of thousands of litres of oil, ends up as a cultural centre. This could be a valid headline to describe the fate of Tanque 69, a redundant facility that once stored crude oil for Spain's first refinery, in Santa Cruz de Tenerife. Today the tank is one of the last remnants of the island's industrial heritage and has become something of a symbol for the city.

The transformation has not been easy. In 1997, it was opened as a cultural space. Soon afterwards, in 1998, it was earmarked for demolition. The response was the creation of an organisation to protect the space and support unconditional conservation of the vast receptacle. The tank remained closed by decree from 2002 to 2006, until local social movements mobilised in its defence, succeeded in having it reopened.

Tanque 69 has recently been designated a building of cultural heritage and registered as a Monument. However, the Tanque 69 Cultural Space Friends' Association is not about to let its guard down. Indeed, it has taken the step of recruiting a new kind of security guard to watch over the old depot: a rag doll created by artist Luis Dimas, with the intention of highlighting the importance of conserving industrial heritage.

Milan and Turin have already taken steps in this direction by maintaining the Pirelli and Fiat industrial complexes. The Tenerife tank is described by the association's chairman, Dulce Xerach, as "a late-20th-century cathedral, with a *Blade Runner* look; walls covered in crude oil residue, dark but with spears of light entering through the rusty metal roof." For now, it is a rare and unique repository of culture.

Un enorme bidón que en su día albergó cientos de miles de litros de petróleo acaba convertido en un centro cultural. Ese podría ser el titular de la historia del Tanque 69, un antiguo depósito que sirvió para almacenar crudo en la primera refinería instalada en España, en Santa Cruz de Tenerife, hoy el último vestigio del patrimonio industrial de la isla y un elemento emblemático de la ciudad.

La transformación no ha sido fácil. En 1997 se inauguró como espacio cultural. Pero en 1998 se dictaminó su demolición, hecho que dio lugar al nacimiento de una plataforma de defensa del espacio que apoyaba incondicionalmente su conservación. El tanque permaneció cerrado por decreto desde 2002 a 2006, momento en el que los movimientos sociales en su defensa consiguieron su reapertura.

El Tanque 69 ha sido recientemente incoado como 'Bien de Interés Cultural' en la categoría de monumento. Pero la Asociación de Amigos del Espacio Cultural El Tanque 69 no quiere bajar la guardia. Y para velar por su mantenimiento han creado un vigilante distinto a todo: un toy, un pequeño muñeco, creado por el artista Luis Dimas, con el que quieren destacar la importancia de la tutela constante que necesita el patrimonio industrial.

Milán o Turín ya lo han hecho con los complejos industriales de Fiat y Pirelli. De momento, este tanque, que la presidenta de la asociación, Dulce Xerach, define como "una catedral de finales del siglo XX, con estética de *Blade Runner*, paredes llenas de restos de crudo, oscura pero con entradas de luz desde el oxidado techo de metal" es hoy un contenedor insólito e irrepetible de cultura.



It's great to be here.

You're in Versilia. You're already on the stage. In the lands of Giacomo Puccini, as the protagonist you will experience relaxation and adventure. You will travel through spirituality, art and history, from the sea to the mountains; you will enjoy the culture with its fine wine and cuisine, its incredible events and concerts. Now, as the curtain opens onto new worlds waiting to be discovered, are you ready for the applause?

T	H	E	L	A	N	D	S	O	F
G	I	A	C	O	M	O			
P	U	C	C	I	N	I			
V	E	R	S	I	L	I	A		
L	U	C	C	A					
T	U	S	C	A	N	Y			



Tired of reading? This page is for drawing. You can fill it with your own work of art or start something which another passenger can finish off. You never know, you might be the 21st-century Picasso.

¿Cansado de leer? Esta página no es para que leas, sino para que dibujes. Puedes pintar toda la imagen o solo un detalle y dejar que otro pasajero complete la obra de arte. ¿Serás tú el Picasso del siglo 21?

TED BAKER

LONDON

**Ted's New Arrivals
have landed**

British Menswear,
Womenswear and Accessories

TEDBAKER.COM

Cabárceno: the Noah's Ark of Cantabria

CABÁRCENO: EL ARCA DE NOÉ DE CANTABRIA

This place in Cantabria is like Noah's Ark on land. A 750-hectare natural space that is home to 125 animal species from every continent on Earth. This is the Cabárceno Nature Park.

Some 15 minutes from Santander and 20 minutes from Torrelavega, Cabárceno is located deep in the Pisueña Valley, in an area that is a recognized Site of Geological and Mining Interest. This declaration was made with good reason since mining activity took place here for 3,000 years. Cabárceno, which was once dedicated to iron ore extraction, became a nature park in just one year, from 1989 to 1990; the process involved a large-scale environmental recovery project in a space devastated by human action. Over 5,000 trees and shrubs of different species were planted and 28 years later these vast botanical gardens are the setting for 28 km of surfaced road, karstic needles and other landforms, and large enclosures for the 1,000 or so animals which live here.

Tigers, brown bears, elephants, hippopotamuses and others all have their habitat in this natural space, which is divided up into a number of enclosures: 35 hectares for the brown bears, 25 for the African elephants, four for the tigers...

At Cabárceno you can see Europe's largest herd of African elephants: 18 animals and 20 calves, making the park the world's most successful conservation centre for this species.

There are 70 brown bears; five large hippopotamuses whose home is a natural lake of almost two hectares; five white rhinoceroses with three young, which will help to ensure the conservation of the species; eight lowland gorillas; seven European bison; various species of African and Asian antelopes; big cats; Iberian wolves; spotted hyenas; a number of primates living in semi-freedom (including Barbary apes and Guinea baboons) together make up the catalogue of animals species in the park.

The Iberian ruminants are also represented, in a large enclosure of over 16 hectares. Red deer, fallow deer, mouflons and roe deer can be seen

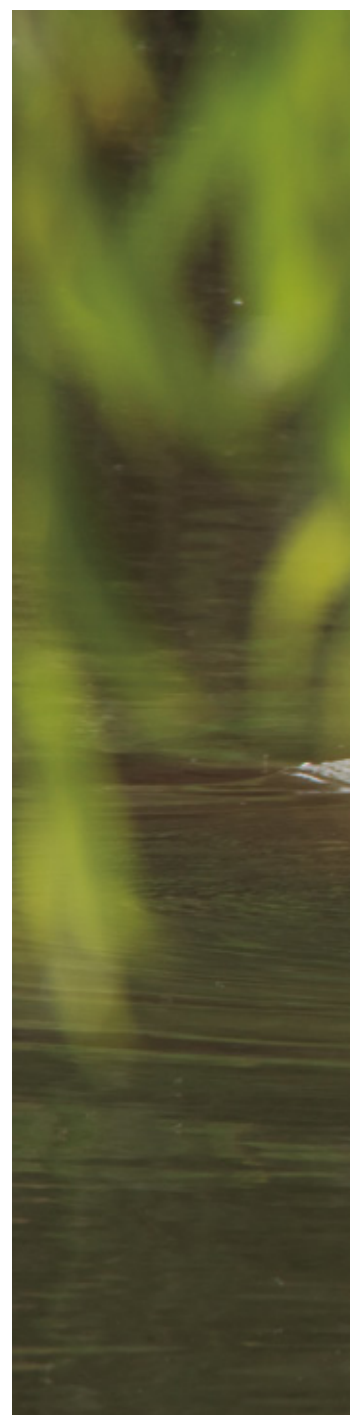
Existe un lugar en Cantabria que podría ser el equivalente natural del arca de Noé. 750 hectáreas de terreno en plena naturaleza que acogen más de 125 especies animales de todos los continentes. Hablamos del parque de la Naturaleza de Cabárceno.

Situado a escasos 15 minutos de Santander y 20 de Torrelavega, Cabárceno se enclava en las llanuras del valle de Pisueña, en un paraje declarado Punto de Interés Geológico-Minero. La calificación no es gratuita. Aquí se desarrolló durante 3.000 años la actividad minera. El Parque de Cabárceno pasó de ser mina de extracción de hierro a Parque de la Naturaleza en tan solo un año, entre 1989 y 1990, lo que supuso un gran trabajo de recuperación medioambiental de un territorio devastado por la acción humana. Se plantaron entonces más de 5.000 árboles y arbustos de diferentes especies. 28 años más tarde, es un gran jardín botánico que pone color a 28 km de caminos asfaltados, agujas kársticas y grandes recintos donde viven alrededor de 1.000 animales.

Tigres, osos pardos, elefantes, hipopótamos... tienen su hábitat en este parque natural, cuyos territorios se reparten en varios recintos: 35 hectáreas para los osos pardos, 25 para los elefantes africanos, 4 para los tigres... En Cabárceno puede contemplarse la mayor manada de elefantes africanos en Europa: 18 ejemplares y 20 crías, algo que hace de este entorno natural el centro conservacionista de esta especie de mayor éxito en el mundo.

70 osos pardos, cinco grandes hipopótamos en un lago natural de casi dos hectáreas, cinco rinocerontes blancos con tres nacimientos que ayudan a la conservación de su especie, ocho gorilas de llanura, siete bisontes europeos, diversas especies de antílopes africanos y asiáticos, grandes felinos, lobos ibéricos, hiena manchada, primates en semilibertad (como los monos de Gibraltar o los papiones de Guinea), completan el catálogo de especies animales del Parque.

Los rumiantes ibéricos también está representados, situándose en un gran recinto de más de 16 hectáreas. Ciervos, gamos, muflones y corzos en grupos





in natural herds, making Cabárceno an ideal site to observe these animals and hear them barking.

Birds of prey are one of the main points of interest for both children and adults, with demonstrations of their hunting and flying techniques. Two other highlights are Europe's most important poisonous reptile conservation centre, and the autism therapies carried out in the park with the help of sea lions.

Two years ago, a cable car was installed in Cabárceno. It offers wonderful bird's-eye views of this natural space and a chance to spot the different animal species here. The panorama of the Cantabrian landscape includes the coast, the Picos de Europa mountains, the Peña Labra and Peña Sacra ridges and the Pasiegos Valleys around the park.

Cabárceno is about the conservation of species, environmental education and cutting-edge research into these wonderful animal species.

naturales hacen que Cabárceno sea un lugar ideal para observar y escuchar la berrea y la ronca.

Las aves rapaces constituyen uno de los puntos de interés más atractivos para niños y adultos gracias a la demostración de sus técnicas de caza y vuelo. Los otros dos son el centro de conservación de reptiles venenosos más importante de Europa y las terapias con personas autistas llevadas a cabo con la ayuda de leones marinos

Hace dos años se instaló una telecabina en Cabárceno. Gracias a ella, es posible disfrutar de este entorno natural a vista de pájaro y observar las distintas especies animales en su entorno, mientras se contemplan las vistas del paisaje cántabro, con el Cantábrico, los Picos de Europa, las sierras de Peña Labra y Peña Sacra y los valles pasiegos rodeando el parque.

Cabárceno es conservación de especies, es educación ambiental y es un punto de referencia en investigación.





DIGITAL
ENTERPRISE
SHOW

21-23 MAY
MADRID



Digital DNA

for Augmented Organizations

Discover the most disruptive tech solutions
+300 world's top tech companies

 ARTIFICIAL INTELLIGENCE

 CYBERSECURITY

 EDGE COMPUTING

 INFRASTRUCTURE

 AR/VR

 CRM

 ERP

 IoT

 BIG DATA ANALYTICS

 DEVOPS

 EXPERIENCE
MANAGEMENT

 MARKETING AUTOMATION

 BLOCKCHAIN

 DIGITAL TRUST
TECHNOLOGIES

 GIS

 ROBOTICS

 BUSINESS INTELLIGENCE

 DRONES

 CLOUD COMPUTING

 GREEN TECH

+450 international speakers at the Digital Business World Congress

GLOBAL PARTNER LEADERS

















INSTITUTIONAL PARTNERS













Get your pass 50% with the code **VUELING19**

www.des-madrid.com

DES is an event in collaboration with: **NEBEXT**

NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



Paris, better with a Parisian

PARÍS, MEJOR CON UN PARISINO

TEXT GEMA LOZANO

From New York to Paris. The Greeters concept took a transatlantic journey to set up in the French capital, all the way from the Big Apple. That's where the movement first emerged, the brainchild of Lynn Brooks, a New Yorker who set herself the challenge of making sure that everyone who visited her city would come to love it almost as much as she did.

Brooks, who passed away in 2013, was the woman who launched the "welcome visitors" routes in 1992, an option for tourists keen to get beyond the beaten track. Her aim was for those visitors to see the city as she did, as a welcoming place with all kinds of neighbourhoods and friendly neighbours, not the "intimidating" city people tend to imagine if they've never been there before.

The idea took hold in New York, so much so that it inspired other cities too. In Paris, a group of people who had experienced the original Greeters movement in situ, founded *Parisien d'un jour, parisien toujours* (*Parisian for a day, Parisian forever*) in 2006. The objective was the same: for outsiders to discover Paris with a Parisian.

A short time later, the initiative became Paris Greeters to keep in line with the programme's international name. "Our association is Parisian, but we belong to the Global Greeter Network and to a French federation (Federation France Greeters), with whom we share a common code of values," explains Françoise Forsans, one of the Paris Greeters guides.

There are now 380 volunteers like Forsans, who accompany interested visitors to discover lesser-known areas of the city. "On our tours it's normal to visit neighbourhoods on the outskirts or even take trips to other cities close to Paris," says Forsans, who underlines that the volunteers aren't professional tour guides but "Parisians who love their city and their neighbourhood, and want to share that devotion with visitors."

De Nueva York a París. El concepto Greeters realizó un viaje transoceánico para instalarse en la capital francesa desde la Gran Manzana. Allí surgió el movimiento de la mano de Lynn Brooks, una neoyorquina que se propuso que todo aquel que conociera su ciudad la llegara a amar casi tanto como lo hacía ella.

Brooks, fallecida en 2013, fue la artífice en 1992 de las rutas *welcome visitors* que comenzaron a ofrecerse a turistas que llegaban con ganas de ir más allá de lo que indican las guías. Su propósito, que estos visitantes vieran su ciudad como la veía ella, cercana, con barrios de todo tipo y vecinos afables, y no como el «intimidante» lugar que suelen imaginar los que no la conocen.

La idea cuajó en Nueva York hasta el punto de servir de inspiración en otras ciudades. En París un grupo de ciudadanos, que había conocido *in situ* el movimiento Greeters, fundó en 2006 *Parisien d'un jour, parisien toujours* (*Parisino por un día, parisino para siempre*). El propósito era el mismo: que los foráneos pudieran conocer París junto a un parisino.

Poco después, la iniciativa pasó a denominarse Paris Greeters para asemejarse a la denominación internacional del programa. «Nuestra asociación es parisina, pero pertenecemos a una red internacional Global Greeter Network y a una federación francesa (Federation France Greeters), con quienes compartimos una carta de valores», nos aclara Françoise Forsans, una de las guías de Paris Greeters.

A día de hoy, 380 voluntarios como Forsans acompañan a los visitantes que lo desean a descubrir rincones poco conocidos de la ciudad. «En nuestras visitas es muy normal recorrer barrios del extrarradio, incluso realizar excursiones a ciudades cercanas a París», afirma Forsans, quien advierte que los voluntarios no son guías profesionales, sino «parisinos que aman su ciudad y su barrio, deseosos de compartir esta devoción con los visitantes».





“There are people who like to show visitors their neighbourhood. Others are keen to practice their language skills, but all of them enjoy meeting people from across the globe,” Forsans adds.

Among the Greeters, there are men and women in equal proportion. “Most are over 50. During the week, most of all, there are more pensioners because they’re the people with more time available,” he says. “At the moment we’re trying to reach more students, both as volunteers and also as visitors, because its a profile that travels a lot.”

Since it started, Paris Greeters has organised 2,700 tours with 6,000 visitors from 70 different countries. A mix that is no problem at all because, according to Forsans, “our volunteers speak English, German, Spanish and Italian.”

«Hay a quien le gusta enseñar su barrio. A otros lo que les mueve es practicar un idioma mientras hacen de guías, pero todos disfrutan conociendo gente de todas partes del mundo», añade Forsans.

Entre los Greeters existe la misma proporción de hombres y mujeres. «La mayoría supera los 50 años. Entre semana, sobre todo, hay más jubilados porque son los que tienen más disponibilidad», añade. «En la actualidad, estamos tratando de llegar a más estudiantes, tanto a la hora de captar voluntarios como a la hora de dirigirnos al público, porque es un perfil que viaja mucho».

Desde su puesta en marcha, Paris Greeters ha realizado 2.700 paseos, con 6.000 visitantes, llegados de 70 nacionalidades. Una heterogeneidad que no suele suponer problema alguno ya que, según Forsans, «nuestros voluntarios hablan inglés, alemán, español e italiano».

Automobile Barcelona 2019: 100 años en marcha

Automobile Barcelona 2019: 100 years on the road



→ La presente edición del Automobile Barcelona será la más especial. La que se celebra del 11 al 19 de mayo de 2019 (9 y 10 para profesionales y prensa) es la del centenario del Salón Internacional del Automóvil, organizado por Fira de Barcelona. El certamen se convierte así en el primero en España en cumplir 100 años. Mucho ha cambiado el mundo del motor desde aquella primera edición de 1919. La centenaria cita se convertirá en el escaparate que mejor ilustre la evolución de una industria marcada por las mejoras tecnológicas y que no ha sido ajena a las transformaciones sociales del último siglo. Esta edición de Automobile Barcelona 2019 será la más grande: contará con la presencia de 44 marcas (un 46% más que en la anterior edición) e incrementará también la superficie de exposición. El evento se estructurará en tres grandes áreas: Motorshow, Connected Street y Road to 100. Además de dar la posibilidad a los visitantes de descubrir lo último del sector, el Salón Internacional del Automóvil de Barcelona, que se celebrará, de nuevo, coincidiendo con el Gran Premio de España de Fórmula 1, ha preparado un completo programa de actividades con motivo de su centenario. Entre ellas, destacan un espectáculo audiovisual inmersivo donde experimentar el pasado y el futuro del automóvil, y una exposición que reunirá en Barcelona los vehículos más emblemáticos que han pasado por las diferentes ediciones del certamen internacional.

→ This year's Automobile Barcelona will be the most special yet. The event will take place 11–19 May 2019 (9–10 May for professionals and the press) and marks the 100th anniversary of the International Motor Show organised by Fira de Barcelona. It will be the first such event in Spain to celebrate 100 years. Many things have changed in the automotive world since the first edition of the event in 1919. The centenary will be the leading showcase for the evolution of an industry defined by technological progress, an industry that has evolved in parallel to the transformations experienced by our societies over the last century. This year's Automobile Barcelona will be the biggest yet: there will be 44 brands present (46% more than last year) and the show will occupy more space than ever. It is structured around three main areas: Motorshow, Connected Street and the Road to 100. As well as allowing the public to find out about the latest developments in the sector, the International Motor Show, which is once again being held to coincide with the Spanish Formula 1 Grand Prix, has a full programme of activities for its 100th anniversary. These include an immersive audiovisual show that allows members of the public to experience the past and future of the car, together with an exhibition that brings together some of the most iconic vehicles featured at the event over the years.

automobilebarcelona.com

Ferias | Events



Construmat

14 - 17

mayo | may 2019

construmat.com



Retail & brand experience

27 - 29

mayo | may 2019

retailandbrandexperience.com



Biz Barcelona

12 - 13

junio | june 2019

bizbarcelona.com



ITMA

20 - 26

junio | june 2019

itma.com



SIL Barcelona

26 - 28

junio | june 2019

silbcn.com

The height of good taste: our Club Sandwich

UN SÁNDWICH CLUB DE ALTURA

With more than 2 million units sold, the Club Sandwich is a classic in the Vueling menu. Since its launch eight years ago, it is ever more popular among our customers.

There are many theories about how this sandwich came about, but its creation is usually attributed to New York's Union Club at some time in the mid-19th century. However, our version of the Club Sandwich recipe is more influenced by the British version, although with our own personal touch.

It is easy to succumb to this irresistible combination of wholemeal bread, roast chicken, crunchy bacon, curly endive, boiled egg, cheese, mustard mayonnaise and sesame seeds. So, we use an English bloomer bread, which has a light texture and keeps in the moisture. Every ingredient is important and affects the final result. The contribution made by this kind of bread is essential since it is able to withstand the changes in temperature that occur inside an aircraft.

It also keeps its flavour and freshness, even though at an altitude of 10,000 metres our metabolism changes and we perceive tastes differently.

The way the other ingredients are prepared has changed slightly over the years. Sometimes we have boiled the egg or used a creamier cheese, but we have always kept the philosophy of the classic Club Sandwich and respected the original recipe as much as possible.

To sum up, this tasty and healthy meal that has become popular all around the world. What's more, it's perfect to enjoy on a flight.

Now that you know all of this, you only need to ask yourself what drink or snack will you have with it?

Con más de 2 millones de unidades vendidas, el Sándwich Club es ya un clásico en la carta Vueling. Desde su lanzamiento hace 8 años, sigue ganando cada vez más adeptos entre nuestros consumidores.

Sobre su origen existen múltiples teorías, aunque la más fiable parece ser aquella que atribuye el mérito de su creación al Union Club de Nueva York a mediados del siglo XIX. No obstante, nuestra particular receta del Sándwich Club está más influenciada por la versión británica, aunque con algunos matices.

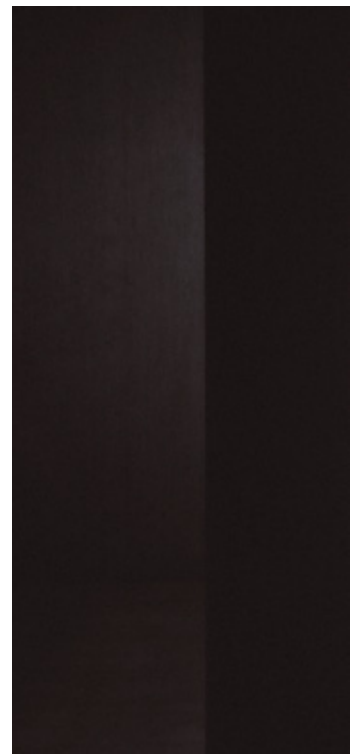
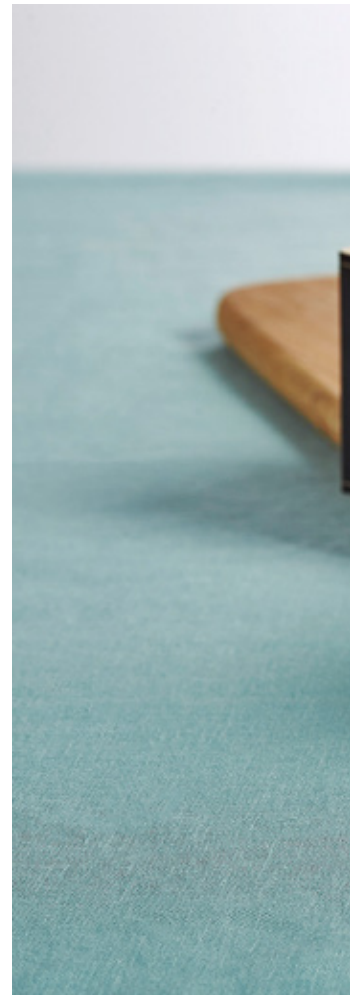
Es muy fácil sucumbir a esa irresistible combinación de pan integral con pollo asado, beicon crujiente, escarola, huevo cocido, queso, mayonesa de mostaza y semillas de sésamo. De ahí que usemos pan inglés tipo *bloomer*, que se caracteriza por tener una miga más ligera y que hace que gane en jugosidad. Y es que, aunque todos los elementos son muy importantes e influyen en el resultado final, el aporte de este pan es esencial dado que aguanta muy bien el cambio de temperatura que se produce dentro del avión.

Y además, conserva plenamente su sabor y frescura a pesar de que, cuando estamos a 10.000 metros de altura, nuestro metabolismo cambia y percibimos los sabores de una forma distinta.

Del resto se encargan productos frescos que han ido sufriendo variaciones con respecto a la forma de cocinarlos con el paso de los años. A veces optamos por cocer el huevo o usar un queso más cremoso, pero siempre manteniendo intacta la filosofía del Sándwich Club clásico y ajustándonos lo máximo posible a la receta original.

En resumen, se trata de una opción muy sabrosa y saludable que es capaz de conquistar todo tipo de paladares en todo el mundo. Y, por si todo esto fuera poco, es perfecto para ser disfrutando durante un vuelo porque cada vez es más fácil de comer.

Llegados a este punto, ¿sabes ya con qué bebida o snack lo vas a acompañar?





AITOR RODRÍGUEZ,
Regional Executive Chef Spain

His first meeting with a Club Sandwich was in London, where he went to work aged just 18. It happened in Claridge's, the luxury hotel which serves the British capital's most famous teas.

Since then, the connection between the two has been a close one. The current version, which has been given the name Claridge's Club, was the one that won over our chef and is also the one that has been most influential for him when creating the recipe that is tasted by tens of thousands of people every day.

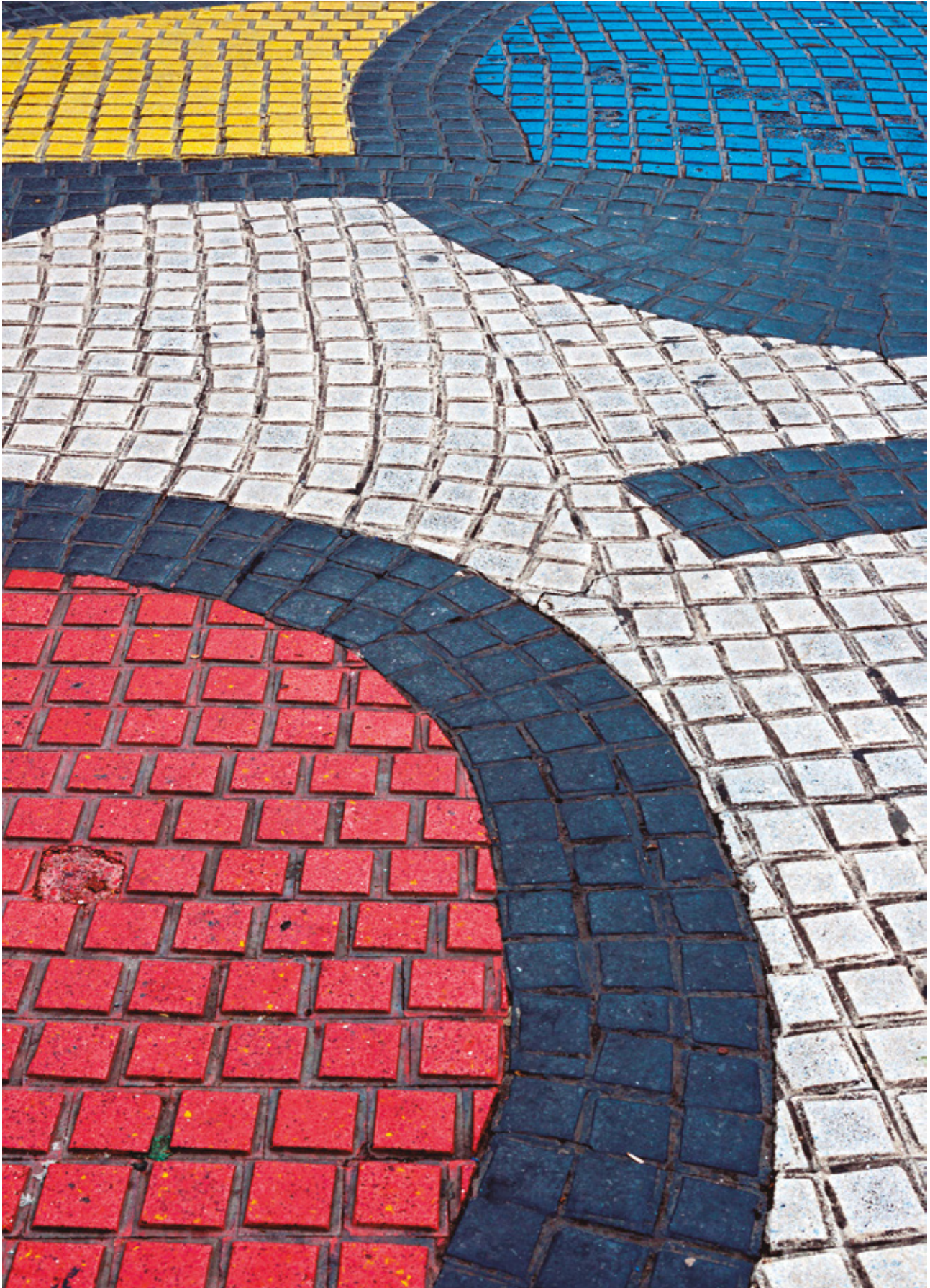
Aitor Rodríguez has dedicated himself, body and soul, to the world of food. After studying hospitality management, he worked at a number of restaurants in London's West End and five years later he decided to return to Spain to work with our supplier, Gate Group.

AITOR RODRÍGUEZ,
Regional Executive Chef Spain

Su primer encuentro con el Sándwich Club fue en Londres, ciudad a la que se fue a trabajar con los 18 años recién cumplidos. Concretamente, fue con el del Claridge's, el lujoso hotel en el que se hace el servicio de té más famoso de la capital británica.

Y desde entonces la conexión entre ambos ha sido muy especial. Esta versión, que responde al nombre de Claridge's Club, fue la que le conquistó desde el primer momento y es la que más le influyó a la hora de crear esta receta que cada día pueden degustar decenas de miles de personas.

Aitor Rodríguez se ha dedicado en cuerpo y alma al mundo de la cocina. Tras finalizar sus estudios en hostelería, trabajó en varios restaurantes del West End londinense y 5 años después decidió volver a España para desarrollar su carrera profesional con nuestro proveedor, Gate Group.



La Rambla, an avenue with verb included

LA RAMBLA, UNA AVENIDA CON VERBO PROPIO

TEXT MARIÁNGELES GARCÍA

Few streets in the world can boast their very own verb. La Rambla is one of them and *ramblejar* (to stroll along La Rambla) is the word used to define the action of wandering up and down this cultural, historical and social showcase in the heart of Barcelona. From Plaça de Catalunya to the historical port, from which Columbus points out exactly where America lies, this long avenue is home to flower stalls, newspaper kiosks, street performers, bars, cafes, restaurants and life, lots of life. So much so that it's almost impossible to see La Rambla empty, even at night. El Palacio de la Virreina, La Boquería (the city's most famous market) or the Gran Teatre del Liceu, a symbol of Barcelona itself, are just some of the most important buildings that passersby can take in here.

In recent years, what had always been one of Barcelona folk's favourite activities was gradually being forgotten. It seemed like strolling up and down La Rambla simply to enjoy the walk and the unique mix of people you'd find there had become an activity for tourists rather than locals. Recovering it was a matter of urgency. "Whatever's going on in Barcelona, La Rambla is the street that's always one step ahead," says Fermín Villar, president of La Rambla and Plaça Catalunya Friends, Neighbours and Traders' Association. "The growth in urban tourism can have a destabilising effect on the areas most in demand. From the Friends of La Rambla we're working to ensure that Barcelona people still fancy getting out there to *ramblejar*."

Pocas calles hay en el mundo que puedan presumir de tener un verbo propio. La Rambla es una de ellas y *ramblejar* (*ramblear* en castellano) es la palabra usada para definir esos paseos por este gran escaparate cultural, histórico y social del corazón de Barcelona.

Desde la *plaça* de Catalunya hasta el puerto antiguo, donde Colón señala preciso el lugar en el que se encuentra América, este largo paseo alberga kioscos de flores y prensa, actores callejeros, bares, cafés, restaurantes y vida, mucha vida. Tanta que es casi imposible verla vacía ni siquiera de noche. El Palacio de la Virreina, La Boquería, el mercado más famoso de la ciudad, y el Gran Teatre del Liceu, todo un símbolo de Barcelona, son solo algunos de los edificios más importantes que pueden contemplarse caminando por aquí.

La que ha sido siempre una de las actividades favoritas de los barceloneses estaba quedando olvidada en los últimos años. Parecía que recorrer la Rambla arriba y abajo sin más objetivo que el de disfrutar del paseo y la singularidad de su paisaje era una actividad más propia de turistas que de locales. Urgía recuperarla. "La Rambla es la calle que siempre se adelanta a lo que sucederá en Barcelona", comenta Fermín Villar, presidente de la Associació d'Amics, Veïns i Comerciants de La Rambla i Plaça Catalunya. "El auge del turismo urbano a menudo supone un desequilibrio en las áreas más demandadas, y desde Amics de la Rambla trabajamos para que la gente de Barcelona siga teniendo ganas de *ramblejar*".

¿Cómo atraer de nuevo a los barceloneses a su calle más emblemática y ofrecer, al mismo tiempo, un atractivo más para el visitante? A través del *gaming*, la manera de "demostrar una vez más el carácter joven, descarado e innovador de una Rambla que se reinventa cada día", explica Villar. Así nació el proyecto *Rambling*, un *tour* virtual gamificado a modo de yincana desde el *smartphone* y sin necesidad de descargarse ninguna app. El proyecto es fruto de la colaboración entre Amics de la Rambla, PlayVisit, una start-up digital barcelonesa especializada en turismo y ALS (Advanced Leisure Services), una empresa gestora y comercializadora de recursos culturales y turísticos.

How to tempt Barcelona folk back to their most emblematic street while at the same time offering something attractive for visitors? Through gaming, the way “to illustrate once again the youthful, daring and innovating face of a Rambla that reinvents itself every day,” explains Villar. That was the starting point for the project entitled *Rambling*, a gamified virtual tour available for smartphone without having to download an app. The project is fruit of the collaboration between Friends of La Rambla together with Play Visit, a digital start-up from Barcelona specialised in tourism, and ALS (Advanced Leisure Services), a firm dedicated to the marketing and management of cultural and tourism resources.

Rambling presents three routes in which the player can choose their own mission: “Family La Rambla” is designed for adults and kids; “Nostalgic La Rambla” to recall the street’s splendid past; and “Roguish La Rambla” to relive the unique moments and exceptional characters in this legendary avenue’s history. “We hope that Barcelona residents will rediscover La Rambla through gaming,” says Àngel Díaz, president of ALS. “We show them the cultural and historical highlights in an innovative way, playing and sharing the experience with family and friends.”

The tour includes the most emblematic sights and businesses on La Rambla and sets a challenge for participants to solve by exploring their surroundings. While playing, they discover details about Palau Moja, the Canaletas fountain, La Boqueria, Plaça Reial and the characters that have lived here over the street’s history.

One of the objectives of this project is “promote the commercial, gastronomic and leisure fabric of this great avenue,” explains Pau Yànez, CEO and founder of PlayVisit, as well as “underlining the value of La Rambla’s architectural and cultural heritage.”

Ramblejar gets an updated meaning to help Barcelona residents back to one of their favourite activities and so that visitors can include this verb when they remember Barcelona.



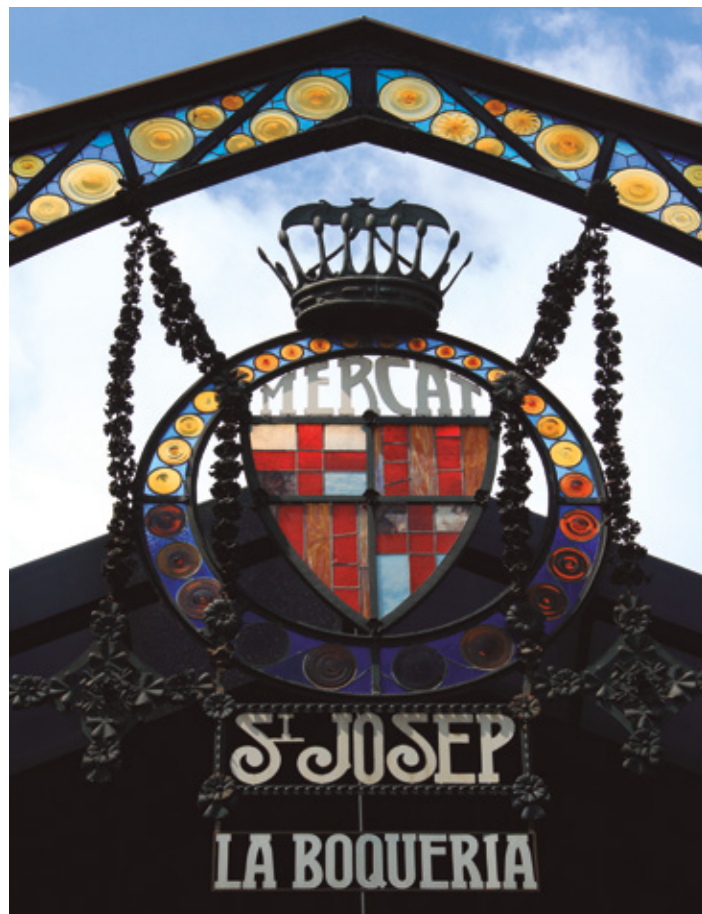


Rambling presenta tres rutas en las que el jugador podrá elegir su propia misión: La Rambla Familiar pensada para adultos y niños; La Rambla Nostálgica, para recordar su pasado más esplendoroso; y La Rambla Canalla, para revivir los momentos y personajes más singulares de esta mítica avenida. “A través del gaming, hacemos que los ciudadanos redescubran la Rambla”, comenta Ángel Díaz, presidente de ALS. “Les mostramos sus puntos más importantes a nivel cultural e histórico de forma innovadora y jugando, compartiendo la experiencia con sus amigos y familiares”.

El *tour* recorre los lugares y negocios más emblemáticos de La Rambla y plantea un reto a los participantes que deben solucionar explorando su entorno. Y así, jugando, se descubren detalles del Palau Moja, de la fuente de Canaletas, de La Boquería, de la *plaça* Reial y de los personajes que los habitaron a lo largo de toda su historia.

Entre los objetivos del proyecto se encuentra “promocionar el tejido comercial, gastronómico y de entretenimiento de esta gran avenida”, explica Pau Yànez, CEO y fundador de PlayVisit, así como “poner en valor la arquitectura y patrimonio cultural de la Rambla”.

Ramblejar actualiza su significado para que los barceloneses vuelvan a disfrutar de una de sus actividades favoritas y para que los visitantes incorporen este verbo a sus recuerdos de Barcelona.



The silence at 500 metres above the ground

EL SILENCIO A 500 METROS DE ALTURA

TEXT & PHOTOGRAPHY DAVID GARCÍA

Since modern life offers specialists in everything, it also offers specialists in nothing. Or, to put it another way, specialists in something which seems like nothing but isn't: silence.

Erling Kagge is a writer, publisher and adventurer; and also a specialist in seeking silence. In the middle of the city, in Antarctica, in the tunnels of a sewer system, in a Norwegian forest and on the highest point of the Williamsburg suspension bridge.

The explorer says in his book *Silence: In the Age of Noise*, that "you cannot wait for it to become silent. Not in New York or in any other city. You have to create the silence inside yourself."

Nonetheless, there are places that seem to lend themselves to creating silence, that are sites for making the silence that Kagge recommends: places like the Mallorcan skies. Here at dawn nothing moves, nothing can be heard. A flight in the hot air balloons of IB Ballooning Mallorca is only accompanied by the occasional gentle grumble of the hot air burners which carry you upwards.

As Julio Alou, a pilot with ten years of experience, says: "a flight has something magical about it, because the balloon was the first aircraft in history. It flew in the 18th century, long before the Wright brothers made their first aeroplane." So a hot air balloon flight still has a pioneering feeling of peace, and even secrecy.

Every flight is different; it depends on the weather conditions. "Bearing in mind that the balloon is an aircraft that cannot be managed to perfection – we only control the height, not the speed or direction," there is an element of uncertainty about the course that makes every occasion a unique experience. Although "in this life there are no zero-risk situations, the safety of the balloon comes from its simplicity. It is an aircraft with so few mechanical parts that there is very little chance of a failure," explains Alou.

Como en la vida existen especialistas en todo, también existen especialistas en nada. O más bien, especialistas en algo que parece la nada, pero que no lo es: el silencio.

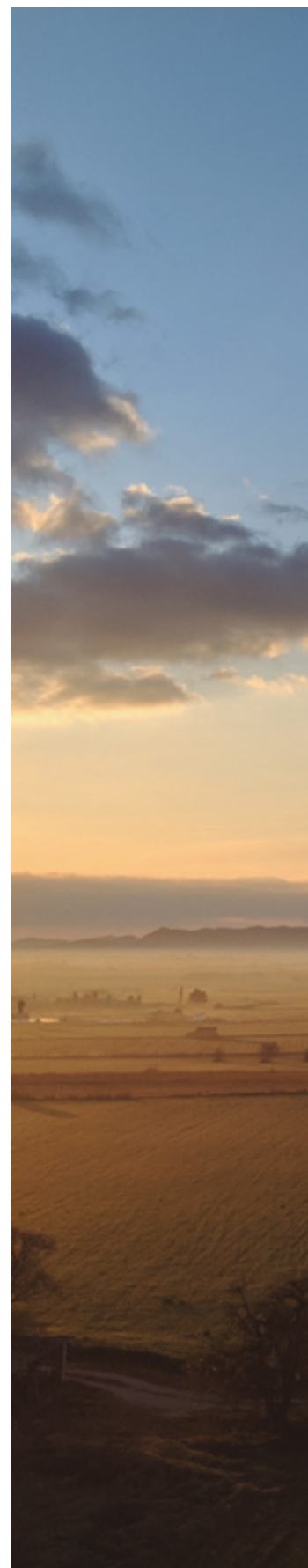
Erling Kagge es escritor, editor y aventurero. Y sí, especialista en buscar el silencio. En medio de la ciudad, de la Antártida, en los túneles del alcantarillado, en un bosque noruego o en lo más alto del puente colgante de Williamsburg.

El explorador dice en su libro *El silencio en la era del ruido*, que «no podemos esperar a que se haga el silencio. Ni en Nueva York ni en ninguna otra ciudad. Debemos crear nuestro propio silencio».

Hay lugares que parecen hechos a propósito para ser afines a la filosofía de Kagge, como los cielos de Mallorca. Allí, al amanecer, nada se mueve, nada se siente, nada se escucha. El vuelo de los globos aerostáticos de IB Ballooning Mallorca solo se acompaña del apacible rugido de los quemadores que calientan el aire que eleva las naves.

Dice Julio Alou, piloto con diez años de experiencia, que el vuelo «tiene algo mágico porque el globo fue la primera aeronave de la historia en volar en el siglo XVIII, antes incluso que el avión de los hermanos Wright». Hay, por ello, algo de ser pionero de la paz y el sigilo en cada uno de estos vuelos aerostáticos.

La peculiaridad de cada una de estas experiencias viene determinada por las condiciones meteorológicas. «Teniendo en cuenta que el globo es una aeronave que no puedes gobernar a tu gusto –solo controlamos la altura, pero no dirección y velocidad–, hay un componente de incertidumbre en el rumbo que hace que cada vuelo sea diferente. Y aunque «en esta vida el riesgo cero no existe, en la sencillez del globo reside su seguridad. Es una aeronave con tan pocas partes mecánicas que hay muy poca probabilidad de que fallen», explica Alou.





Our Mallorcan flight begins between Petra and Manacor, in the centre of the island, with the first light of early morning. This is the time when the weather conditions are best. At take-off, the land falls away and a sensation of contact wells up inside: the view of the Mediterranean dawn creates a connection between yourself and the cosmos. Suddenly, the world is present inside.

Alou says that however many times he pilots a balloon, each day brings a clamour of emotions. It may happen in a different order, but the feelings come thick and fast: "There is calm, then excitement and adrenaline, then maybe a feeling of wonder. You feel a lot on a flight, and can go from one sensation to another in seconds. For example, from absolute peace to the thrill of a landing on a breezy day."

Mallorca is a unique place to have this special experience. The balloon pilot reminds us that "it isn't easy to fly near the coast. The conditions stop many pilots, since only some of the flight directions are appropriate. But the sea and the mountains make for an unforgettable experience."

Our flight is more mellow: over the fields and villages of central Mallorca. Despite the gentle landscape, time in a hot air balloon is an antidote to monotony. Floating in tranquillity above the fields and vegetable gardens, spotting little farms and villas below, is a reminder that silence is just waiting for you. You just have to go looking for it and listen to the nothing that it offers.

Nuestro vuelo mallorquín comenzó entre Petra y Manacor, en el centro de la isla, con las primeras luces del amanecer. En ese momento, las condiciones meteorológicas son las más adecuadas, la sensación de marasmo absoluto se desata de manera incontrolable y las vistas del amanecer mediterráneo establecen una conexión entre persona y cosmos que no se ve, pero que, por algún motivo, se percibe como presente.

Alou dice que, por más veces que eleve su nave, la montaña rusa sensorial de cada día es a la vez similar y diferente. Cambia la secuencia y cambia el orden. Pero el repaso emocional es siempre completo. «Calma, tranquilidad, emoción, adrenalina, excitación, asombro. Son muchas sensaciones las que experimentas en un vuelo. Pasas de una a otra en segundos, de un estado de calma absoluta a la adrenalina de un aterrizaje con un poco de viento».

Mallorca es, además, un escenario único. Dice el piloto que «no es fácil realizar vuelos cercanos a la costa. Esto frena a muchos pilotos a la hora de despegar de lugares donde solo un par de direcciones y rumbos son buenos, pero para muchos pasajeros poder disfrutar de mar y montaña a la vez lo hace una experiencia inolvidable».

Aunque sea sin mar ni montaña, volar es el antídoto contra la monotonía. Flotar en la calma absoluta sobre las cicatrices de los campos de Mallorca, sobre las lindes de los huertos y los sembrados, sobre las edificaciones rústicas baleares, es un recordatorio de que el silencio siempre está esperando. Solo hay que ir a buscarlo y escuchar a la nada que propone.



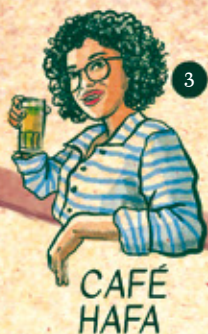
Las fotos fueron realizadas por David García con un smartphone Google Pixel 3.



Las fotos fueron realizadas por David García con un smartphone Google Pixel 3.

Océano Atlántico

Route de la Plage Merkala



3



19 NECRÓPOLIS FENICIA

Rue Assad Ibn al Farrat

EL MOROCCO CLUB



10

MEDINA

Rue Riad Sultan

BAB AL FASH



9

SIDI BOUABID



Rue de la Kasbah

7

JARDINES DE LA MENDOUBIA



8

Avenue Hassan II



2 ST. ANDREWS



1

GRAN ZOCO

22

GRAND HOTEL VILLE DE FRANCE



1. GRAN ZOCO (mercado) Plaza 9 de abril
2. ST. ANDREWS (iglesia y cementerio anglicanos) Rue d'Angleterre, 50
3. CAFÉ Hafa (café) Rue Hafa
4. NAHON (sinagoga) Rue Cheikh al Harrak
5. MUSEO DE LA KASBAH (museo) Place de la Kasbah
6. KASBAH (centro histórico) Rue Riad Sultan, 19
7. SIDI BOUABID (mezquita) Place du 9 Avril, 1947
8. JARDINES DE LA MENDOUBIA (parque) Place du 9 Avril, 1947
9. BAB AL FASH (puerta de entrada a la medina) Rue d'Italie
10. EL MOROCCO CLUB (restaurante y piano bar) Place du Tabor, Kasbah
11. CAFÉ CENTRAL (café) Rue de la Marine
12. MUSEO DEL LEGADO AMERICANO (precioso edificio y patios) 8 Rue d'Amerique
13. GRAN TEATRO CERVANTES (teatro) Rue Anoual
14. MERCADO CENTRAL (mercado tradicional) Rue Abdallah Ben Hachimi
15. HOTEL CONTINENTAL (espectacular terraza con vistas) Rue Dar Baroud, 36
16. BOULEVARD MOHAMED VI (paseo)
17. FUNDACIÓN LORIN (museo y antigua sinagoga) Rue Touahine, 44
18. BLEU DE FES (tienda de alfombras) Rue Hadj Mohamed Torres
19. NECRÓPOLIS FENICIA (tumbas excavadas en la roca y vistas al Estrecho) Avenue Hadj Mohamed Tazi
20. LA ESPAÑOLA (tetería, pastelería y café) Rue de La Liberté, 86
21. CAFÉ BABA (comida árabe) Rue Zaitouni
22. GRAND HOTEL VILLE DE FRANCE (hotel con terraza panorámica) Avenue d'Angleterre
23. MEDINA DE TÁNGER (calles pintorescas) Varias calles
24. BOULEVARD PASTEUR (paseo por la Tánger moderna) Avenue Pasteur

A WALK THROUGH
UN PASEO POR

TANGIER

ILLUSTRATION MARÍA CASTELLÓ





Fish and chips and prejudice

¿DE VERDAD ES TAN MALA LA COCINA BRITÁNICA?

TEXT ENRIQUE ALPAÑÉS

One of the greatest catastrophes in the history of England occurred because of a culinary accident. The Great Fire of London started in a bakery, which gives you an idea of the complicated relationship between the English and cookery.

Historical dramas aside, its kitchens have produced much more than fire and destruction. British food has a rich history and delicious recipes. However, it faces some widespread prejudices which, although are not entirely unfounded, are rather exaggerated. Why so?

“The food was bad in British cities because the country urbanized so quickly and completely, moving faster than improvements in transport and food preservation techniques.” The economist Tyler Cowen looks to history to explain the bad reputation of this cuisine, which suffered when people had to use industrial preserves and pickles in the absence of fresh produce. In his book *An Economist Gets Lunch*, the author states that the preconceived ideas we have about the world’s food are relative, and in many cases are based on myths whose expiration date has come and gone. As he says, French cuisine is not the best in the world and British is not the worst. In his own acidic phrase, “we’re not in the 1950s anymore, my friends.”

Daniel Salas, the editor of *El Español*’s food section, *Cocinillas*, also feels that the past has been hugely influential in these islands. This food writer, who has an Anglo-Spanish background, admits that the bad name of British cookery is justified, but also somewhat out of date. He explains his own point of view with a personal anecdote. “When I was younger I lived for a time in Newcastle. I remember the first day they asked me what I wanted for dinner and they opened a cupboard full of tins of food. Perhaps this doesn’t seem so strange nowadays, but in those days in Spain such a thing was unimaginable.” The poor reputation of British food seems to be rooted in such situations. “Processed, industrial food reached

Una de las mayores catástrofes de la historia de Inglaterra se produjo por un accidente culinario. El gran incendio de Londres se originó en una panadería, lo que da una idea de la compleja relación de los ingleses con la cocina.

Dramas históricos aparte, de sus hornos ha salido algo más que fuego y destrucción. La gastronomía británica es rica en historias y recetas. Es rica y está rica. Sin embargo se enfrenta a unos prejuicios generalizados que, si bien no están exentos de base, son tremendamente injustos. ¿Por qué?

«La cocina inglesa era mala en las ciudades porque el país se urbanizó muy rápida y fuertemente, adelantándose a la mejora del transporte y la conservación de alimentos». El economista Tyler Cowen tira de motivos históricos para justificar la mala fama de esta gastronomía, que en sus inicios desdénaba los productos frescos para basarse en encurtidos y salazones. En su libro *An economist get lunch*, el autor asegura que las ideas preconcebidas que tenemos actualmente sobre las cocinas del mundo son relativas y en muchos casos responden a mitos caducos. Ni la cocina francesa es la mejor del mundo ni la británica la peor, defiende con sorna, «Ya no estamos en los cincuenta, amigos».

Daniel Salas, director del portal *Cocinillas* de *El Español*, también cree que influye, y mucho, el pasado. Este periodista gastronómico, de orígenes anglohispanos, admite que la mala fama de la cocina británica está justificada, pero también desfasada. Explica esta dualidad con una anécdota personal: «De pequeño estuve viviendo unos meses en Newcastle. Recuerdo que el primer día me preguntaron qué quería de cenar y abrieron un armario lleno de latas de conservas. Quizá eso sea más normal ahora, pero en aquel entonces, en España no estábamos acostumbrados». La mala fama quizá se entienda mejor gracias a anécdotas como esta. «La comida industrial procesada llegó antes a Reino Unido que a muchos otros países», opina Salas. Hoy las cosas han cambiado.



the United Kingdom before most other countries,” Salas reminds us. Today things have changed.

Not that campaigns against processed food, championed by high-profile figures like the chef Jamie Oliver, have made much impression on British eating habits in general, although they may have mitigated the problem. What has balanced the scale is that other countries have followed in the footsteps of the UK. Today, the kitchen cupboards of Italy, Portugal and France are not so different from the English one that Salas remembers in horror.

The educational and media work of the tireless Oliver, however, deserves praise. His programme, *Jamie's Great Britain*, in which he travels the islands in search of recipes, ingredients and stories, has helped the people of Britain to find out, and to value, their food a little more. His fame has also reached overseas and has helped to improve the image of British food beyond the country's borders. Sometimes the finest ingredient in a celebrate cuisine is good marketing.

Yet marketing on its own is never enough: there must be a substantial basis. “The UK has a very good traditional cuisine and the British do know how to cook.” Daniel Salas says this sentence without smiling and with no buts, footnotes or small print. The editor points to the work of famous chefs such as Heston Blumenthal, whose three restaurants have six Michelin stars among them. He also reminds us of products that have not won the international fame they might deserve, like cheese. “We are quick to think of France, but England has some of the world's best cheeses,” he says. There are good dishes on the menu, too. Salas mentions one “that we have always had a bit of a laugh at”: fish and chips. “The truth is that I have never understood its bad reputation very well. If you find a place that makes the dish well, it can be a delight. You just have to choose carefully where you order it.”

No es que las campañas contra los alimentos procesados de figuras mediáticas como Jamie Oliver hayan hecho mella en la población inglesa, aunque quizá han remitido la tendencia. Lo que ha igualado definitivamente la balanza es que el resto de países han seguido los pasos de Inglaterra. Hoy en día los armarios caseros de Italia, Portugal o Francia, no son tan distintos a aquel que recuerda con horror Salas.

No hay que desdeñar, sin embargo, la labor educativa y mediática del mencionado Oliver. Su programa *Jamie por Gran Bretaña*, en el que recorre las islas en busca de recetas, ingredientes e historias, ha ayudado a los británicos a conocer y valorar su gastronomía. Es más, su éxito ha hecho que se exporte a medio mundo, mejorando la imagen de la cocina británica más allá de sus fronteras. A veces el ingrediente principal de una gastronomía reputada es una buena campaña de marketing.

Pero de nada sirve el marketing si no hay una buena base. «En Reino Unido existe una comida tradicional muy buena y los británicos saben cocinar». Daniel Salas suelta la frase de forma contundente y rotunda, sin peros, pies de página, ni letra pequeña. Destaca el director de Cocinillas la labor de chefs de renombre como Heston Blumenthal, cuyos tres restaurantes suman seis estrellas Michelin, y de productos inesperados como el queso. «Solemos acordarnos solo de Francia, pero lo cierto es que Inglaterra tiene algunos de los mejores quesos del mundo», asegura. Y hay más variedad a destacar en su carta. Salas señala un plato «del que siempre hemos tendido a reírnos un poco», el *fish and chips*. «La verdad es que nunca he entendido muy bien esta mala fama. Si encuentras uno bueno, fino, bien hecho, puede ser delicioso. Solo tienes que elegir bien el sitio donde comerlo».

Muchos de estos sitios pasan inadvertidos para el radar del turista. Toda tradición culinaria tiene su templo: los franceses tienen sus bistrós; los italianos, sus *trattorias*; y los in-

Many of these places go unnoticed, under the radar of the continental tourist. Yet every culinary tradition has its temple: the French have their bistros, the Italians their *trattorias* and the English their pubs. Over and above the delights of insular beers (“an area where they are centuries ahead of us,” comments Salas), pubs are an excellent place to enjoy a Sunday roast, a good fish and chips or some sausages. “In recent years you can see that a renewed commitment to traditional British food. And they are doing it really, really well,” says Salas.

In the UK, though, it is not all about renewing native traditions. The country has been welcoming immigrants onto its shores for centuries and these flows of people, particularly from its former empire, have had a powerful influence on the food people eat. In any British city you can find restaurants of a wide range of nationalities, many of them with old colonial connections.

Perhaps no cuisine has become naturalized as much as curry: the British name for food in the South Asian tradition. So much so that new dishes of this kind, like tikka masala, have been created in the UK. One story tells how it was invented in a Pakistani restaurant in Glasgow in the 1970s (although other origins have also been claimed). There was even a recent campaign to claim protected status for Scottish tikka masala. The initiative, however, failed.

Controversies aside, it is clear that British food has integrated different flavours and influences into its dishes and using good practice as its weapon it has fought off preconceptions of all kinds. So if you are visiting the country, do not fear. It is time to swallow those prejudices with your plate of fish and chips.

gleses, sus pubs. Más allá de las delicias de sus cervezas («en eso siempre nos han llevado siglos de ventaja», reconoce Salas), los pubs son un buen lugar para disfrutar de un *sunday roast*, un *fish and chips* o unas salchichas. «En los últimos años se han puesto muy de moda, están apostando por la cocina tradicional británica. Y lo están haciendo espectacularmente bien», puntualiza Salas.

Pero no todo es tradición y menos en un campo tan tendente a renovarse como la cocina. Inglaterra lleva siglos acogiendo inmigración de todas sus colonias y estos movimientos migratorios tienen, irremediamente, un reflejo en la cocina. En Londres se pueden encontrar exquisitos restaurantes jamaicanos, hongkoneses, yemeníes o indios.

Es quizá esta última cocina la que más se ha infiltrado en la gastronomía británica, dando como resultado nuevos platos como el *tikka masala*. Según las crónicas de la época, el origen de este plato tuvo lugar en Glasgow, Escocia, en los años 70 (aunque esta idea no goza de mucha popularidad en la India). En los últimos años se ha intentado incluso lograr la denominación de origen del *tikka masala* escocés. La iniciativa, cabe apuntar, ha sido un fracaso.

Polémicas aparte, parece evidente que la cocina británica ha sabido integrar distintos sabores e influencias en sus platos, ha sabido luchar contra prejuicios a base de buen hacer y está dispuesta a demostrar que, a la hora de sentarse a la mesa, los británicos tienen mucho que aportar. Es hora de comernos los prejuicios. Y el *fish and chips*.





TEXT & PHOTOGRAPHY TOMÁS LÓPEZ



Lisboa, Amsterdam & Valencia

Chiado, El Carmen and Amsterdam Noord. Three neighbourhoods, three cities and three friends. Inés proposes a stroll in Chiado after a storm, with the sunshine glistening on the rain-soaked cobbles of Portuguese *pedra*, to enjoy the light and the calm of Lisbon. Nacho opts for skateboarding, a concert or a few beers in the Dutch capital's hottest area, Amsterdam Noord. And Concha suggests getting lost in the alleyways of El Carmen to discover little shops, cafes and spots filled with character. Lisbon, Amsterdam and Valencia, love at first...sight.

El Chiado, El Carmen y Amsterdam Noord. Tres barrios, tres ciudades y tres amigos. Inés propone un paseo por el Chiado después de una tormenta con el suelo de *pedra* portuguesa brillando por la lluvia para disfrutar de la luz y la calma de Lisboa. Nacho opta por el *skate*, un concierto o unas cervezas en el barrio de moda de la capital holandesa, Amsterdam Noord. Y Concha sugiere perderse por las callejuelas de El Carmen para descubrir pequeñas tiendas, cafés y rincones llenos de sabor. Lisboa, Ámsterdam y Valencia, amor a primera... visita.



Inés Lisboa

It's her second home because she spent part of her childhood there. For Inés, Lisbon is light and calm. Strolls by the Tagus and most of all along the light-filled streets of Chiado make her feel like she never left. "There's nothing like a walk along Rua Garret after a storm, when the floor cobbles of Portuguese *pedra* are glistening after the rain and the place is filled with life and music. Then to cross Camões Square in search of a *pastel de Belém* so that you know you're in Lisbon for real." Smiling faces, whispered conversations and young people in Bairro Alto speaking all kinds of different languages make Lisbon that special kind of place you always want to go back to.

Es su segunda ciudad porque allí vivió parte de su niñez. Lisboa es para Inés luz y calma. Los paseos al lado del Tajo y sobre todo las calles inundadas de luz del barrio del Chiado consiguen hacerle pensar que nunca se fue de allí. "Nada como un paseo después de una tormenta por la Rua Garret con el suelo de *pedra* portuguesa brillando por la lluvia, tan llena de vida y música, cruzar el largo Camoens y buscar un pastel de Belém para saber de verdad lo que es Lisboa". La gente sonriente, las conversaciones susurradas y los jóvenes en el Bairro Alto hablando todas las lenguas hacen de Lisboa ese sitio tan especial al que siempre quiere volver.



Nacho Amsterdam

Decisions on what to do in Amsterdam are often determined by the weather. If it's not raining, Nacho enjoys taking a walk in Voldenpark, the city's largest park. But if it's bad outdoors or in the unlikely event that it's already been sunny a few days in a row, his recommendation is to visit Amsterdam Noord, the old shipbuilding docks now converted into an area with art galleries, great restaurants and Noord skatepark, "a covered park where you can skate, have a beer and if you're lucky, catch one of the concerts they put on there." No wonder this is the neighbourhood chosen by MTV for their new headquarters.

La decisión de qué hacer en Ámsterdam viene marcada en muchos casos por la climatología. Si no llueve, a Nacho le gusta pasear por el Voldenpark, el parque más grande de la ciudad. Pero si el tiempo no acompaña o se da el improbable caso de que el sol luzca durante varios días seguidos, su recomendación es visitar Amsterdam Noord, antigua zona de astilleros hoy convertida en un barrio con galerías de arte, buenos restaurantes y el *skatepark* Noord, "un parque cubierto donde puedes patinar, tomar una cerveza y, si tienes suerte, pillar algún concierto de los que de vez en cuando programan. Por algo la MTV ha establecido en este barrio su nuevo cuartel general.



Concha Valencia

Concha says that she's never stopped visiting Valencia since she first came to this Mediterranean city when she was young, and that every time she comes back, she finds something new. El Carmen, La Lonja and the Mercat Central are her favourite spots to enjoy a stroll and discover the little businesses that spring up round about, open-air cafes to enjoy a quiet coffee and spots filled with character that stand the test of time and the buzz of the city's parties. Valencia is brimming with life and not only during Fallas: "along the banks of the River Turia there are always surprises, with parks, activities and music. Most of all, music. I can't imagine a better Sunday."

Dice Concha que no ha dejado de ir a Valencia desde que conoció esta ciudad mediterránea cuando era joven y que cada vez que vuelve encuentra algo nuevo. El barrio de El Carmen, la Lonja y el Mercat Central son sus zonas preferidas para disfrutar de un paseo y descubrir pequeños negocios que surgen de repente en sus inmediaciones, terrazas para tomar un café tranquilamente y rincones llenos de sabor que siguen ahí soportando el paso del tiempo y el bullicio de sus fiestas. Valencia está llena de vida y no solo en Fallas; "el cauce del Turia no deja de sorprenderme, parques, actividades, música, sobre todo música. No imagino un mejor domingo".

Pigneto: where Rome is not eternal but modern

EL PIGNETO: CUANDO ROMA NO ES ETERNA, ES MODERNA

TEXT ENRIQUE ALPAÑÉS

A gate bearing the year 52 A.D. is the portal to Rome's most modern district. Porta Maggiore is more of an anachronism than a monument. Surrounded by roads, it looks a bit like a millennia-old roundabout. Low-rise buildings line the streets, growing like mushrooms, transporting us to a suburban present and breaking the magic of the imperial city.

For some, Pigneto has always been like a tumour growing on the city, a pimple of bricks and mortar on the marbled face of Rome. However, in its streets you'll discover more of the city's essence than in the passageways of the centre. Its squares, with their layer of modernity, are the best reflection of Rome's more relaxed and provincial character.

Pigneto has the air of a hipster village, a residential oasis in the midst of the urban chaos. This impression is affirmed by its organic coffee shops, feminist bookstores, experimental cinemas and market.

The district may have existed since the days when our era was measured in decades not millennia but it was Pier Paolo Pasolini who put it on the map. Other cinematographers like Roberto Rossellini (in *Roma città aperta*, 1945) and Luchino Visconti (in *Bellissima*, 1951) had already used its streets as a set but it was the genius of Italian neorealism who really captured the neighbourhood. His film *Accattone* (1961) is a critique of the system and a portrait of the lower classes, who were confined to the outskirts of Rome in spaces marginalised and ignored by the vibrant centre.

Today, however, the situation couldn't be more different. Agathe Jaubourg and Massimo Innocenti, the most recent managers of Necci, a bar that first opened its doors in 1924, agree. The establishment features in *Accatone*, frequented by the go-getters of Pasolini's film, although nowadays it's not unusual to see it packed with young Romans and tourists.

"What makes Pigneto unique is that it's a village in the city," explain the proprietors. While this rural spirit persists, other aspects of Pigneto have changed dramatically. "It's different from the working class neighbourhood portrayed by Pasolini in the 1960s and a world away from the dangerous and notorious place of the 1970s and 1980s."

Una puerta del año 52 d. C. hace de entrada al barrio más moderno de Roma. Porta Maggiore parece más un anacronismo que un monumento. Las carreteras la rodean y le dan un aspecto de rotonda milenaria. Las casa bajas crecen a sus márgenes como setas edilicias, trasladándonos a un presente periférico y urbano, rompiendo la magia de la ciudad imperial.

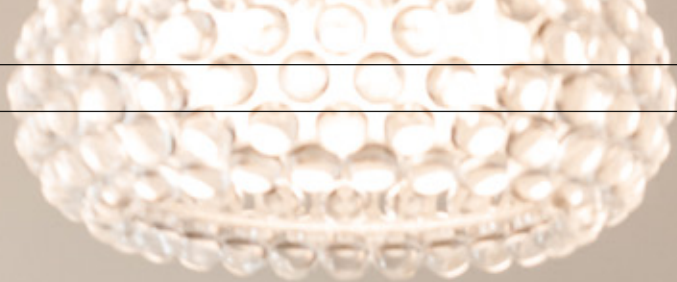
El Pigneto ha pasado siempre por ser un tumor urbano, un grano de cemento y ladrillo en la cara marmólea de Roma. Y, sin embargo, sus calles atesoran la esencia de esta ciudad mejor que muchos callejones de su centro histórico. Sus plazas, hoy recubiertas de una capa de modernidad, representan mejor que ninguna el carácter más relajado y provincial de Roma.

Tiene el Pigneto un aire de pueblecito hipster, de oasis residencial en medio del caos urbano. Sus cafés orgánicos, sus librerías feministas, sus salas de cine experimental y su mercado de toda la vida confirman esta sensación.

El Pigneto lleva allí desde cuando nuestra era sumaba décadas y no milenios, pero fue Pier Paolo Pasolini quien lo puso en el mapa. Otros cineastas como Roberto Rossellini (en *Roma città aperta*, 1945) o Luchino Visconti (en *Bellissima*, 1951) ya usaron sus calles como plató, pero fue el genio del neorealismo italiano quien más y mejor lo supo retratar. *Accattone* (1961) pasaba por ser una crítica al sistema, un retrato del proletariado sin esperanzas que poblaba la periferia romana, que crecía marginal e ignorada por el boyante centro.

Hoy las cosas son bien distintas. "Totalmente", coinciden Agathe Jaubourg y Massimo Innocenti. Ellos son los últimos propietarios de Necci, un bar que lleva abierto desde 1924. Un bar retratado en *Accatone*, que frecuentaban los buscavidas del film de Pasolini y que hoy no es raro ver lleno de jóvenes romanos y turistas.

"La particularidad del Pigneto es la de ser un pueblo en la ciudad", coinciden los hosteleros. Ese espíritu rural permanece, pero lo demás ha cambiado radicalmente. "Es distinto del barrio proletario que reflejó Pasolini en los años 60, diferente del lugar peligroso y con mala fama en el que se convirtió en los 70 y 80", explican.





Jaubourg and Innocenti describe present-day Pigneto as a multi-ethnic space full of beautiful contradictions: “students, workers, artists, people from other countries and *pignetaries*, a unique demonym in a melting pot of stratified tribes and cultures that meet in a post-modern “non-place” made up of different interlinked landscapes.”

The word gentrification is nowhere to be seen and Necci sets a good example. A coffee, a staple whose ubiquitous nature makes it useful for getting the measure of a district, costs 90 cents.

“It’s as if Pigneto was born for cinema,” declares, Mimmo Calopresti, an actor, director and scriptwriter who knows what he’s talking about. His films have been featured in festivals like Cannes, but he now spends his time in Pigneto. Calopresti is the creative director of Nuovo Cinema Aquila. “The presence of Pasolini’s cinema is a fundamental part of Pigneto,” he explains. “His influence is still strong in the streets and in the imagination of the locals and artists in the area.”

The cinema was important in these streets and it still is. Nuovo Cinema Aquila has accessible prices, special screenings and is also a meeting place. However, it’s much more than just a cinema, it’s an icon.

In the 1970s, it was an adult cinema run by the famous Magliana Mafia gang. There was a plan to use the site to build a shopping centre to launder money. However, the transaction was stopped by a court order. “Recovering this space and putting it in the service of the people who live here is an important gesture, all the more so for a neighbourhood that people still look down on.”

It certainly doesn’t seem that way walking along Via del Pigneto, the district’s main thoroughfare. The pedestrianised street—a rarity in Rome, a city designed for cars and

Jaubourg e Innocenti describen el Pigneto actual como un lugar multiétnico y lleno de bonitas contradicciones: “estudiantes, trabajadores, artistas, extranjeros y *pignetaries* con denominación de origen unidos en un revoltijo de tribus y culturas estratificadas que se encuentran en un “no-lugar” posmoderno hecho de paisajes muy diferentes entrelazados”.

No se atreven a hablar de gentrificación y el bar Necci es el mejor de los ejemplos. El café, producto cuya ubicuidad permite tomar el termómetro urbanístico con cierta precisión, cuesta allí 90 céntimos.

“El Pigneto parece haber nacido para el cine”. Mimmo Calopresti es actor, director y guionista, así que sabe de lo que habla. Ha paseado con sus películas por festivales como el de Cannes, pero últimamente se deja ver más por el Pigneto. Calopresti es el director creativo del Nuovo Cinema Aquila. “La presencia del cine de Pasolini es fundamental para Pigneto», asegura, «y en las calles y en la imaginación de los habitantes y artistas de la zona, su influencia sigue bien presente”.

El cine fue importante en estas calles y sigue siéndolo en la actualidad. El Nuovo Cinema Aquila tiene precios populares, hace sesiones especiales y se entiende como un lugar de encuentro. Pero es mucho más. El Nuovo Cinema Aquila, más que un cine, es un símbolo.

En los años 70 era una sala equis regentada por la famosa banda mafiosa Magliana. Posteriormente se quiso construir sobre ella un centro comercial para lavar dinero. La operación se paró por orden judicial. “Haber recuperado este local y ponerlo al servicio de la gente del vecindario es un gesto importante y lo es aún más para un barrio que hoy todavía se considera degradado”.

Cuesta decirlo paseando por la Via del Pigneto, arteria principal del barrio. Es esta una calle peatonal (una rareza en Roma, ciudad



motorbikes—is full of bars and restaurants. Terraces pop up like flowers with the first rays of sun, transforming the street into a meeting place. A stop at Tuba is a good way to take the pulse of the neighbourhood standing at the bar.

Inside, however, there are more books than beers. A resident of Pigneto, Cristina Petrucci explains how the district has changed a lot—and for the better—in recent years. There are more tourist apartments and suitcases but, she explains, the district has succeeded in preserving its personality. She knows this all too well, having observed the changes not just from her window but from her bar.

Tuba is unique: it's a feminist bookstore, an LGBT bar, a cultural centre and a meeting place, all under the same roof. And there's more. Its shelves are also home to wine bottles, books and sex toys. It has a cultural programme that includes talks, book launches and festivals, with a firm emphasis on work by women. "We've become something of a landmark for feminists in Rome," explains Petrucci, with a hint of pride.

The work of places like these—Petrucci also highlights the library in front of the window—has prevented the main thoroughfare of Pigneto from turning into a succession of quaint terraces and bars.

That's not to say they don't exist. The district has no shortage of places to enjoy an aperitif, which, in Italy, is served at six or seven o'clock in the afternoon. In fact, it's perhaps one of the best excuses to visit. The terraces sparkle like a glass of spritz, with a relaxed murmur. It's the pleasant and authentic face of Pigneto, one that is rarely seen on postcards from Rome. Perhaps that's because here, in contrast to the famous saying, Rome is not eternal but fiercely modern.

construida pensando en el coche y la moto) llena de bares y restaurantes. Las terrazas surgen como flores con los primeros rayos de sol, convirtiendo la calle en un lugar de encuentro. Decidimos entrar en uno de estos locales y tomar el pulso del barrio a pie de bar.

Lo cierto es que aquí hay más libros que cervezas, pero centrémonos: Cristina Petrucci es vecina del Pigneto y asegura que ha cambiado mucho y para bien en los últimos años. Coincide en que hay más apartamentos turísticos y más trasiego de maletas, pero explica que el barrio ha sabido preservar su personalidad. Ella lo sabe bien, pues lo observa no solo a través de su ventana, sino desde la barra del bar. O de algo parecido a un bar.

Tuba es una librería feminista, un bar LGBT, un centro cultural, un lugar de encuentro. Y alguna cosa más. En sus estanterías se pueden encontrar botellas de vino, libros y juguetes eróticos. En su calendario, charlas, presentaciones de libros y festivales culturales, siempre poniendo en valor el trabajo de las mujeres. «Nos hemos convertido en un punto de referencia para las feministas de Roma», asegura Petrucci con un ápice de orgullo.

El trabajo de locales como este (Petrucci también señala el de la biblioteca situada justo frente a su vitrina) ha impedido que la calle principal del Pigneto se convierta en una sucesión de terrazas y bares cuquis.

Hay unos cuantos. Y muy agradables. El aperitivo (en horario italiano, a las seis o siete de la tarde) es una de las mejores excusas para acercarse al Pigneto. A esas horas las terrazas burbujan como una buena copa de spritz y el trasiego tiene un ritmo relajado. El Pigneto revela entonces su cara más amable y auténtica, la que raramente se ve en las postales. Porque aquí, contradiciendo el dicho, Roma no parece eterna, parece rabiosamente moderna.

Brought together by basketball

UNIDOS POR LA CANASTA

TEXT ANTONIO DYAZ

From the fourteenth floor of the circular hotel, Boris watched the ferries set sail from the port of Las Palmas. Off this small peninsula, with Oil Tanker Avenue running through it, were two chunks of the Atlantic separated by a narrow strip of land. On one side, the cargo ships and on the other, the beach. Each in quite different waters.

The national basketball team from Uzbekistan was playing a crucial match that night against the local side. They were staying at the tall, emblematic, cement-built hotel with views to the port, a visual landmark visible from the whole city.

Boris was travelling as a reserve. He wasn't part of the starting line-up and would probably spend most of the match sitting on the bench, overcome by nerves, waiting for an opportunity. He was the shortest member of the team. As a boy, hooked on the basketball games broadcast on television in his home city of Tashkent, he longed to be one of those gigantic players. And he always wondered, "Does playing basketball make you grow or is it only tall people who play basketball in the first place?" With great determination, inspired by others he admired and who had triumphed on the basketball court despite their stature (such as the legendary Muggsy Bogues in the NBA or Cabrera from Real Madrid), Boris fought long and hard. His limited height enabled dribbling skills impossible for his towering colleagues; he scurried between players like a mouse, stealing the ball and serving up dream slam dunks for his team-mates. He crossed Santa Catalina park and headed straight for the stadium.

Not far from there, in the Alfredo Kraus Auditorium, an important fashion show was being set up. The Russian model Tatiana Radenska had been invited, together with five other colleagues, to present a landmark collection. But she was too tall, even by fashion world standards. 1.87m. Her stunning features, professionalism and, in short, her enviable elegance had finally brought the designers round, but not without reservations. Having size 43 feet still causes trauma for tall girls. Although her participation in the event wasn't guaranteed, Tatiana held out hope.

When match time arrived, the stadium was absolutely packed and the atmosphere couldn't have been more

promising. A substantial contingent from the visiting side crowded the south stand, taking into account that Tashkent, Uzbekistan's capital, is over six thousand kilometres from Las Palmas de Gran Canaria. Logically, however, local supporters made up the overwhelming majority. A huge Uzbek flag in blue, green and red, with a crescent moon and stars, slid over the spectators like a serpent of good fortune.

In the dressing room, Tatiana observed herself in the mirror; she had a very short, masculine haircut. For a number of years the fashion industry had valued an androgynous kind of look, and she had it to perfection.

Boris was easily recognisable on court, aside from his height, because of his long hair, which he usually tied back with a ribbon, one of his defining features. The trainer called him over.

"Boris!"

"Yes, coach! We're gonna win!"

"Yes, probably... But that's not why I called you. The thing is... You know that our sponsor, whose logo is on our strip, is essential for us to travel, play and enjoy our basketball, right?"

"Yes, coach! And?"

"Well... I'm not sure how to put this... It's a sponsor with very classical ideas, you know, and they want us to transmit a team image that's uniform, without anything outlandish..."

"Without anything outlandish?"

"You know that I'm behind you, Boris, but the local league is one thing and playing in Europe is another. You're a great player...but too small. And besides, with that hairdo..."

"What's wrong with my hair? The fans love it!"

"Yes, yes... Boris, don't make it harder for me. You're not going to play tonight. It's a request from our sponsor. They don't want their logo associated with...with anomalies. I know it's not fair, but I've got no choice."

"Right..."



Boris fell silent, walked away and took off his shirt, which he threw onto the floor, leaving the logo at the heart of this discord in plain sight.

“Boris! You can stay on the bench, in your kit...”

“No. I need some fresh air. Good luck.”

The noise from the Centro Insular de Deportes arena, also known as “The Fortress” because of the local side’s resistance to losing before their home crowd, faded into the distance as Boris headed further away. He breathed in the night-time air of the Canary Islands, clenched his fists, cried with rage, gazed at the stars and decided that he needed to put his thoughts in order. The beach was close by, he recalled, and set off in that direction. He let his hair down and felt the breeze’s gentle caress.

In the Alfredo Kraus Auditorium, which aside from offering fantastic views of the sea is also a venue for events and conventions, the catwalk show of the season was about to get underway; it was the moment Tatiana had been longing for.

But the Technical Director, a woman who, for Tatiana, inspired fear and admiration in equal parts, had different plans. She opted for the other girls, with their standard heights for a runway show. One metre eighty-seven, with heels, might just reach the psychological barrier of two metres and that was quite simply unacceptable for the strict, fiercely contended world of fashion.

“Tatiana, come here a second, please.”

Tatiana rushed over excitedly to hear her instructions and dazzle the crowd... But what she heard was very different.

“You’re not going to participate tonight. I appreciate that you’re here but you must understand that sometimes we have to take tough decisions. You’re gorgeous, you know how to move in the limelight and the cameras love you... But you’re 10 centimetres taller than the tallest of the other girls and for a runway show that’s an aesthetic flaw that I just can’t allow. At home it’s different, but this is an international event and our sponsor has just informed me that they take a very classical line in this respect... Without a sponsor there’s no show, no expenses, nothing. I’m sorry.”

Tatiana had already begun to cry at the start of this explanation and felt that it was all very unfair. She left the auditorium sobbing, cursing her height, and headed straight for the beach.

They were the only two people walking along the shore, feeling the sea kiss their feet, heading towards one another. When they reached the same spot, they were both so absorbed in their thoughts that that almost bumped straight into each other. They apologised in Russian and a sixth sense made them stop and observe one another for a few long seconds. Their red, teary eyes made them both smile.

Now Tatiana and Boris live happily together in the centre of Tashkent, where they have founded a charity called Short ‘n’ Tall Without Borders to fight against height discrimination.

Both have found new sponsors.

Desde la planta catorce del hotel circular, Boris veía como los ferris salían del puerto de Las Palmas. En esa pequeña península surcada por la avenida de las Petrolíferas, había dos trozos del Atlántico separados por un istmo. A un lado, los buques y al otro, la playa; aguas bien distintas, no obstante.

El equipo de baloncesto de Uzbekistán disputaba un encuentro crucial aquella noche contra los locales. Se alojaban en ese emblemático y alto hotel de cemento con vistas al puerto, una seña visual reconocible desde toda la ciudad canaria.

Boris viajaba de suplente, no estaba alineado como titular, y lo más probable es que tuviera que pasar gran parte del partido sentado en el banquillo, comido por los nervios y esperando una oportunidad. Era el más bajito del equipo. Cuando era pequeño y ya se enganchaba a los partidos por televisión en su Taskent natal, quería ser como aquellos grandullones, y siempre se preguntaba “¿Jugar al baloncesto te hace crecer o es que solo juegan al baloncesto los que ya son altos?”. Con un gran espíritu de superación, y admirando a otros que antes que él triunfaron en las canchas midiendo poco (como el mítico Muggsy Bogues de la NBA, o Cabrera, en el Real Madrid) se inspiró en sus ejemplos y luchó muy duro. Su pequeño tamaño facilitaba driblajes imposibles para sus larguísimos compañeros, entre los que se deslizaba como un ratón, robaba balones y ponía en bandeja los mates a los suyos. Cruzó el parque de Santa Catalina y enfiló sus pasos hacia el estadio.

No muy lejos de allí, en el Auditorio Alfredo Kraus, se preparaba un importante desfile de moda. La modelo rusa Tatiana Radenska había sido invitada junto a otras cinco compañeras para presentar una colección definitiva. Pero era demasiado alta incluso para los estándares del mundo de la moda. 1.87. Sus preciosas facciones, su profesionalidad y en general una elegancia envidiable hacían que los diseñadores finalmente contaran con ella, pero con reticencias. Calzar un 43 todavía sigue siendo motivo de trauma para las chicas altas. Sin embargo, Tatiana no tenía asegurada su participación en el desfile, aunque mantenía la esperanza.

Cuando llegó la hora del encuentro, el estadio estaba lleno a rebosear, y la atmósfera no podía ser más prometedora. Una nutrida representación del equipo visitante abarrotaba el lado sur de las gradas, teniendo en cuenta que Taskent, la capital de Uzbekistán, y Las Palmas de Gran Canaria están separadas por más de seis mil kilómetros. Pero los locales eran abrumadoramente más numerosos, como es lógico. Una gran bandera tricolor, azul, verde y roja con una medialuna y una estrella se extendía por el público como una serpiente de buenos augurios.

En el camerino, Tatiana se miró al espejo; llevaba el pelo muy corto y masculino. Desde hacía años en el mundo de la moda se valoraba cierto aire andrógino, y ella lo ofrecía de manera sobrada.

Boris era fácilmente reconocible en la pista, además de por su estatura, por su larga melena, que solía llevar recogida con una cinta que era uno de sus signos distintivos. El entrenador llamó su atención:

—¡Boris!

—Sí, míster, ¡vamos a ganar!

—Sí, probablemente... pero no te he llamado para eso. Verás... ya sabes que nuestro patrocinador, cuyo logo lucimos en la camiseta, es la clave para poder viajar, jugar y disfrutar del baloncesto, ¿verdad?

—Sí, míster... ¿y bien?

—Verás... No sé cómo decírtelo... Es un patrocinador con ideas muy clásicas, ya sabes, y quiere que demos una imagen de equipo homogénea, sin estridencias...

—¿Sin estridencias?

—Ya sabes que te aprecio, Boris, pero la liga local es una cosa, y jugar en Europa otra. Eres un gran jugador... pero demasiado bajo, y además con esa melena...

—¿Qué pasa con mi melena? ¡A los fans les encanta!

—Sí, sí... Boris, no me lo pongas más difícil. Esta noche no vas a jugar. Nuestro patrocinador así lo ha solicitado, no quiere que se asocie su logo con... con anomalías. Sé que es injusto, pero no tengo alternativa.

—Entiendo...

Boris se volvió en silencio mientras se alejaba y se quitó la camiseta, que arrojó al suelo, donde quedó visible el logo de la discordia.

—¡Boris! Puedes estar en el banquillo, con el chándal...

—No. Necesito que me dé el aire. Buena suerte.

El clamor del estadio del Centro Insular de Deportes, también conocido como “El Fortín” por la resistencia de los locales a perder partidos ante su público, se alejaba mientras sus pasos le llevaban lejos de allí. Respiró el aire de la noche canaria, apretó los puños, lloró con rabia, miró a las estrellas, y decidió que necesitaba ordenar sus pensamientos. La playa quedaba cerca, recordó, y hacia allí enfiló sus pasos. Se soltó el pelo, y sintió la caricia del viento.

En el Auditorio Alfredo Kraus, que además de ofrecer unas fantásticas vistas del mar también acogía eventos y convenciones, se iba a celebrar el desfile estrella de la temporada; la ocasión de la que Tatiana esperaba tanto.

Pero la directora técnica, que a Tatiana le causaba miedo y admiración a partes iguales, tenía otros planes y optó por las otras chicas, de estaturas más comedidas, incluso sobre una pasarela. Un metro ochenta y siete, con los tacones, podía rozar la barrera psicológica de los dos metros, y eso es sencillamente inaceptable para el estricto y controvertido mundo de la moda.

—Tatiana, ven un momento, por favor.

Tatiana acudió entusiasmada, a escuchar las instrucciones para poder deslumbrar... pero lo que escuchó fue muy diferente.

—Esta noche no vas a desfilas. Te agradezco que nos hayas



acompañado, pero debes entender que a veces hay que tomar decisiones que no son fáciles. Tienes una cara preciosa, sabes moverte bajo los focos y enamoras a las cámaras... Pero mides diez centímetros más que la más alta de las otras chicas, y en un desfile eso supone una ruptura estética que no me puedo permitir. En casa es diferente, pero esta es una cita internacional, y el patrocinador me acaba de decir que tiene unos criterios muy clásicos al respecto... y sin patrocinador no hay evento, ni dietas, ni nada más. Lo siento.

Tatiana había empezado a llorar al comienzo de la explicación, y sintió que todo era muy injusto. Abandonó el auditorio sollozando y maldiciendo su estatura, y enfiló sus pasos hacia la playa.

Eran las dos únicas personas que caminaban por la orilla, sintiendo los besos del mar en los pies, cada uno en una dirección. Cuando se encontraron ambos iban abstraídos en sus pensamientos y casi tropezaron el uno con el otro. Entonces articularon una disculpa en ruso, y un sexto sentido les hizo detenerse y observarse mutuamente durante unos largos segundos. Los ojos enrojecidos de ambos les hicieron sonreír.

En la actualidad, Tatiana y Boris viven juntos y felices en el centro de Taskent, donde han fundado una organización sin ánimo de lucro llamada Altibajos Sin Fronteras, para luchar contra la discriminación por razones de estatura.

Los dos han cambiado de patrocinador



Bring colour into your life

COLOREA TU VIDA

TEXT **CARMEN LASA** PHOTOGRAPHY **RAFA ABELLA**

Do you know what colourants have gone into the shirt you are wearing or the yoghurt you had for breakfast? Where does the carmine colour of your lipstick come from? Keep reading if you want to find out... and let a cochineal decorate your life.

Cochineals? What are we talking about? Are they promiscuous women? People who don't wash enough? Unscrupulous workmates? Some type of pig? Well, no actually. Cochineals are not dirty, they don't eat acorns and are hardly characterised by multiple relationships. So what exactly are they?

The Nopal cochineal, also known as the *grana fina* or *zacatilla*, is a parasite that lives on the prickly pear cactus. This plant is widespread in the south of Spain, particularly the Canary Islands.

For every male cochineal there are between 150 and 200 adult females. The males spend their nights flying from cactus to cactus, seeking females to mate with. The females, who have no wings, are condemned to permanent immobility on the pad of the prickly pear where they were born. When the male arrives, he tries to stimulate the female cochineal with his forelegs. If the female consents, the male is then ready to fertilise the eggs. At that moment, the female cochineal doubles in size and her abdomen fills with eggs. These eggs are drenched in carminic acid, which is a deadly poison for its natural predators... but inoffensive to humans.

It is this carminic acid that makes the female cochineal so special for us, since her tiny body contains a very high concentration of this acid, which is a colourant of extraordinary characteristics.

¿Sabes cómo se ha teñido la camisa que llevas o el yogur que te has tomado esta mañana? ¿De dónde sale el carmín de tus labios? Sigue leyendo si te quieres enterar... y deja que una cochinilla te ponga guapa o guapo.

¿Cochinillas? ¿De qué estamos hablando? ¿Chicas que tal vez se lavan poco? ¿Una compañera de trabajo con pocos escrúpulos? ¿Algún tipo de pequeñas hembras de puercos? Pues no. Las cochinillas no huelen mal; tampoco son sucias ni comen bellotas y no se caracterizan precisamente por relacionarse mucho. ¿Entonces?

La Cochinilla del Nopal, también conocida como Grana Fina o Zacatilla, es un parásito que vive en las chumberas, y estas plantas, también llamadas tunas, abundan en el sur de España y, sobre todo, en las Islas Canarias.

Por cada cochinilla macho existen entre 150 y 200 hembras adultas. Los machos dedican sus noches a volar entre las chumberas buscando hembras con las que copular. Las hembras, como no tienen alas, están condenadas a permanecer inmóviles en la pala de la tuna en la que nacieron. Cuando llega el macho, trata de estimular a la cochinilla hembra con sus patas delanteras. Y si a ella le parece bueno el plan, el macho puede fertilizar los huevos. Es en este momento en el que la cochinilla hembra dobla su tamaño, y su abdomen se llena de huevos. Estos huevos están rodeados de ácido carmínico, un veneno fatal para sus depredadores naturales, pero inofensivo para el ser humano.

Es precisamente este ácido carmínico lo que hace tan especial a la cochinilla hembra. Dentro de su pequeño cuerpo tiene una altísima concentración de este ácido que, además, es un extraordinario colorante.

Depending on the pH of the medium this acid is applied to, it can dye materials every colour in a range from yellow to violet, passing through oranges, reds and blues. Its use as a natural dye is nothing new. It was known and highly valued in pre-Columbian Mexico, where the insect was sometimes used as currency for the payment of taxes.

Carminic acid reacts with metal salts and is the origin of the carmine dye. The great advantage of this substance is that, because of its natural origin, it does not cause allergic reactions on human skin.

Fine, but who uses cochineal dyes? It may be a surprise to know that they are widely used. Look around you; can you see anything red? It is quite possible that whatever you are looking at contains cochineal dye. The insect-based pigment can be found in ice creams, yoghurts, gelatines, juices, sweets and jams; it also goes into red vermouth, cold meats, tomato sauces, syrups, pharmaceutical pills, dental toothpastes, mouthwashes, lipsticks, makeup and a great many other things.

THE COCHINEAL ROUTE

Chana Perera lives in Lanzarote. At one time she was the head teacher of the public school in Mala, a small town of 500 inhabitants in the Haría district. She has worked as assistant mayor on Haría Municipal Council, acted as both councillor and chairman on the Island of Lanzarote Council and held many other posts, making her a respected figure in Mala, where she lives. Finding herself unable to ignore so many prickly pears around her, she started a project to recover cochineal cultivation and study its socioeconomic impact on the town of Mala.

“This insect was once the foundation for many fortunes made on the island of Lanzarote and gave work to many people here,” says Chana. Today, exploitation is being abandoned in the Canaries due to strong competition from overseas locations where the cochineal is being collected more cheaply. “I started the project with great enthusiasm; I wanted to boost the tradition and recover cultivation so that it can continue to be an important contributor to the economic, ecological and tourist development of the area,” explains Chana.

The group led by Chana Perera organises seminars to record the history and disseminate the processes involved in obtaining cochineal products and putting them on sale. “We also run workshops to teach the processes involved with the cochineal: from the recovery and preparation of the land dedicated to prickly pear cultivation, to dye extraction, fabric dyeing, and obtaining lacquers, colourants and other applications.” They also organise exhibitions, plays and stories based on the subject of the cochineal, and have created the Cochineal Route in the towns of Mala and Gutiza and a visitor centre dedicated to the enterprise.





Dependiendo del pH del medio sobre el que actúe, este colorante puede teñir tonos desde amarillos hasta violetas, pasando por una gran gama de naranjas, rojos y azules. Su uso como tinte natural no es algo nuevo. Ya eran conocidos y altamente valorados en el antiguo México, hasta el punto de que la cochinilla llegó a usarse allí como moneda de cambio para el pago de impuestos.

El ácido carmínico reacciona con sales de los metales y da origen a los tan conocidos carmines. Su gran ventaja es que, al ser de origen natural, no produce alergias ni reacciones en la piel.

Vale, pero ¿quién usa el tinte de la cochinilla? Pues parece mentira, pero su uso está mucho más extendido de lo que te piensas. La no toxicidad de este tinte ha permitido que se utilice tanto para cosmética como para teñir telas o, incluso, para uso alimenticio o farmacéutico. Mira a tu alrededor. ¿Ves cosas de color rojo? Hay una gran probabilidad de que lleve el tinte de la cochinilla helados, yogures, gelatinas, zumos, gominolas, caramelos y mermeladas de fresa, cereza y frambuesa. También el vermut rojo, embutidos, salsas de tomate, jarabes, pastillas y grageas de la farmacia, pastas dentífricas, elixires bucales, pintalabios, maquillajes y un larguísimo etcétera.

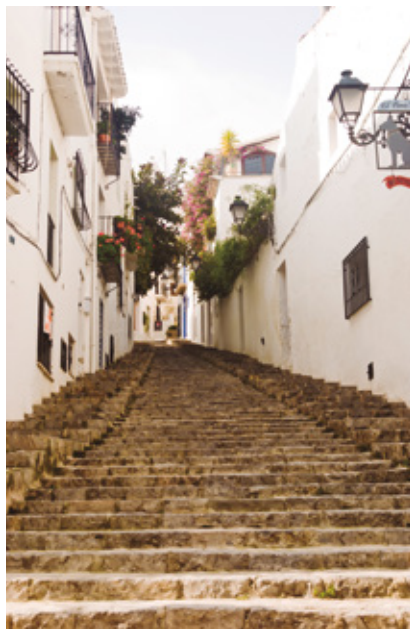
RUTA DE LA COCHINILLA

Chana Perera vive en Lanzarote. Ha sido directora del Colegio Público de Mala, un pequeño pueblo de 500 habitantes que pertenece al municipio de Haría. También teniente de alcalde en este Ayuntamiento, consejera del Cabildo de Lanzarote, presidenta de la corporación insular y muchas otras cosas más. Por eso Chana es un referente en Mala, donde vive. Y como no puede estar quieta y vive rodeada de chumberas, puso en marcha un proyecto para rescatar el cultivo de la cochinilla y estudiar su impacto socioeconómico en el pueblo de Mala.

“Este insecto originó numerosas fortunas y dio trabajo a muchas personas en Lanzarote”, comenta Chana. Hoy en día este cultivo está agonizante ya que se está abandonando en Canarias debido a la fuerte competencia de otros lugares donde se comercializa la cochinilla algo más barata. “Arranqué con entusiasmo el proyecto para impulsar la tradición y recuperar este cultivo para que siga siendo un mercado vital en el desarrollo económico, ecológico y turístico de la zona”, aclara Chana.

El grupo que lidera Chana Perera organiza seminarios para recordar la historia y difundir los procesos de obtención de productos y comercialización. “Además, promovemos y fomentamos la realización de talleres para trabajar con la cochinilla, desde la recuperación y limpieza de las huertas dedicadas a este cultivo y la enseñanza del mismo a nuevas generaciones hasta la extracción del tinte, la tintura de telas, obtención de lacas, tintados para cremas y muchas aplicaciones más”. También organizan exposiciones, teatros y cuentos en torno a una misma protagonista, la cochinilla, y han creado la ‘Ruta de la cochinilla’ en los pueblos de Mala y Gutiza y un centro de interpretación dedicado a este cultivo y su comercialización.

On the road



Alicante

→ **JAVIER GUZMÁN**
Asturias - Alicante. **Seat 17B**

Within a few days of arriving in Alicante we were told that the most authentic, classic spot in the region was just over half an hour's drive away: Altea. Cities have many ways of existing alongside the sea and Altea does so in a style that makes you never want to live far from the coast again. The houses reach upwards, along the steep cobbled streets. All of them are bright white, small and cosy: from a distance, Altea looks like a single white-washed structure. Many art students and established artists wind up there, looking for inspiration. Its streets are filled with crafts, paintings and music.

Llegamos a Alicante y a los pocos días nos dijeron que el lugar más clásico y auténtico de la provincia estaba a poco más de media hora en coche: en Altea. Las ciudades tienen muchas formas de estar junto al mar, y Altea lo está de una manera que da ganas de no volver a vivir nunca lejos de la costa. Las casas siguen hacia arriba el curso de las callejas de adoquines. Todas son blanquísimas, pequeñas e íntimas: desde lejos, Altea parece una escultura de cal. Allí recalán muchos estudiantes de Arte y artistas consolidados para inspirarse. Sus calles están llenas de artesanías, pinturas y música.

Seen anything interesting on your last trip that you'd like to share? Something that you can't find in the tourist guides? Send us your comments, together with your name, flight route and seat number, to ling@lingmagazine.es and we'll let the other passengers know.

Has visto algo interesante en tu último viaje que te haya llamado la atención? ¿Algo que no encuentras en las guías turísticas? Mándanos tu recomendación, junto con tu nombre, trayecto de vuelo y número de asiento a ling@lingmagazine.es y se lo contaremos a los demás pasajeros.

Roma

→ **NIEVES TORREIRO**
Barcelona - Roma. **Seat 27B**

There's a plaque saying that it was built around 12BC. Egyptian culture was the latest trend back then, just like trap nowadays, and people who could afford to had pyramids made for them as burial tombs. The whims of fashion. This site was built as a resting place for the magistrate and Epulones member, Gaius Cestius, which is why it is known as the Pyramid of Cestius. Many people have arrived to Rome since then and his remains are no longer there, although the pyramid is equally impressive nonetheless. It's next to the Porta San Paolo gate and there's a great view from the gardens at the Cimitero Acattolico, by the tomb of the poet John Keats.

Dice una placa que se construyó en el año 12 a.C. La cultura egipcia era tan tendencia entonces como el trap ahora y a la gente que podía pagarlo le daba por hacerse pirámides para ser enterrados. Las cosas de las modas. Se hizo para enterrar al magistrado Cayo Cestio Epulón y por eso se llama Pirámide Cestia. Como a Roma ha entrado mucha gente desde entonces, los restos del enterrado no se encuentran ya allí, pero sigue siendo igual de impresionante. Está junto a la Porta de San Paolo y hay una vista muy buena desde el jardín de Cimitero Acattolico, cerca de la tumba del poeta John Keats.



vueling



LO TUYO CON LAS BALEARES VA VIENTO EN POPA

DESDE

24,99 €*



RESERVA EN VUELING.COM O EN NUESTRA APP

*Compra del 6/05 al 20/06/2019 y vuela del 06/05 al 22/09/2019 en vuelos operados por Vueling con origen España. El precio indicado se refiere a las ofertas disponibles en el momento de esta promoción y corresponde al precio por persona y trayecto sin incluir los cargos por servicios adicionales. Más información en www.vueling.com. Disponibilidad limitada.

15 YEARS
LOVING PLACES ✈️



ArtMediaFactory / Shutterstock.com

Stockholm

→ **CELIA MONTERO**
Barcelona - Estocolmo. **Seat 6A**

Our getaway break in Stockholm came with a hearty dose of time travel. One of my greatest wishes came true: to visit the Junibacken Museum, dedicated to Astrid Lindgren, the writer who I most remember from childhood. It's located on Djurgården Island and is designed as a little town in which colour is the key feature. To explain how I felt on stepping inside the replica of Pippi Longstocking's house I'd need the whole section so I prefer to finish by recommending that if you're planning a trip to Stockholm, don't forget to include this museum.

Nuestra escapada a Estocolmo tuvo su buena dosis de viaje al pasado. Uno de mis grandes deseos se vio cumplido: visitar el Museo Junibacken, dedicado a Astrid Lindgren, la escritora de mi infancia por excelencia. Se encuentra en la isla de Djurgården y está concebido como una pequeña ciudad en la que el color es el principal protagonista. Para explicar lo que sentí al pisar la réplica de la casa de Pipi Calzaslargas necesitaría toda la sección, así que prefiero acabar el texto recomendando que, si tienes previsto viajar a Estocolmo, no te olvides incluir este museo en tu ruta.

Mallorca

→ **SAMANTHA M. LÁZARO**
Valencia - Mallorca. **Seat 21F**

No one is in any doubt about how marvellous Mallorca's beaches are. Or that the island holds many other treasures inland too. Mountain lovers won't be able to resist the opportunity to visit the Sierra de Tramontana, a UNESCO World Heritage Site. To discover its natural and cultural richness, a great option is to do a stage of the Ruta de la Piedra en Seco. Without a doubt, a worthwhile plan.

A nadie se le escapa lo maravillosas que son las playas mallorquinas. Pero tampoco que la isla ofrece otros muchos tesoros en su interior. Los amantes de la montaña no pueden perder la ocasión de conocer la Serra de la Tramuntana, Patrimonio Mundial de la Unesco. Una buena opción para conocer su rico patrimonio natural y cultural es realizar una una etapa de la Ruta de la Piedra en Seco. Un plan que, sin duda, merece la pena.



Madrid

→ **CARLOS LÓPEZ-HEREDIA**
Menorca - Madrid. **Seat 14C**

My terrible memory is playing tricks on me again and I can barely remember a couple of lines from all the poetry I've read while walking around the centre of Madrid over the last few days. The verses are written on pedestrian crossings and provide pleasant reading while passersby are waiting for the traffic lights to change. I love the idea. It would be great if it spread to other cities too.

Mi mala memoria me ha vuelto a jugar una mala pasada porque apenas recuerdo un par de todos los versos que he leído estos días durante mis paseos por el centro de Madrid. Están escritos en los pasos de peatones y suponen una amena lectura para los viandantes que esperan a que se abra el semáforo. La idea me encanta. No estaría mal que se extendiera a otras ciudades.

DESCÁRGATE LA NUEVA BANDA SONORA DE VUELING

DOWNLOAD THE NEW VUELING SOUNDTRACK



Disfruta de nuestra Music On Board, creada por la banda Celone y producida por el sello musical Música Divina.

Enjoy our Music On Board, created by the band Celone and produced by the record label Música Divina.

www.celonemusic.com & www.musicadivina.es

Y TAMBIÉN EN LAS PRINCIPALES PLATAFORMAS

FIND IT ON THE MAJOR MUSIC PLATFORMS



Venezia

→ SARA SALOM

Londres - Venecia . **Seat 7A**

Did you know that “ciao,” the quintessentially Italian greeting, comes from Venice? It was there that I found out! According to one of the guides we met, the word derives from the expression ‘s’ciàvo vostro’ (something like “at your service”), which Venetians used centuries ago as a greeting. The term gradually evolved into its current, very widespread use. Hope you’ve enjoyed this little anecdote. Ciao!

¿Sabías que, ‘ciao’, el saludo italiano por excelencia, nació en Venecia? ¡Fue allí mismo donde me enteré! Según nos contó una de las guías que conocimos, la palabra procede de la expresión ‘s’ciàvo vostro’ (algo así como ‘vuestro servidor’) que los venecianos utilizaban siglos atrás para saludarse. El término fue evolucionando hasta derivar al actual y extendidísimo saludo. Espero que la anécdota os haya resultado curiosa. ¡Ciao!



Marrakech

→ JOSÉ LUIS LÓPEZ-SENDÓN

Málaga - Marrakech. **Seat 22B**

If you’re looking to venture into the Sahara desert, take your time. The most incredible (and furthest away) is the area that borders the village of Merzouga, rather than the desert near Zagora. What’s more, the road from Marrakech crosses the Atlas Mountains, the so-called Route of the Thousand Kasbahs and the Valley of Roses. The names might be suggestive enough but they don’t do justice to what you’ll see. The ideal plan is a five-day trip so that it doesn’t turn into a never-ending journey along tortuous tracks. And if you have the chance to travel independently rather than on an organised tour, the experience will improve exponentially.

Si quieres hacer una escapada al desierto del Sahara, tómate tu tiempo. Es más impresionante (y más lejano) el que linda con el poblado de Merzouga que el que lo hace con Zagora. Además, la carretera desde Marrakech cruza el Atlas, la llamada Ruta de las Mil Kasbahs y el Valle de las Rosas. Puede que los nombres sean sugerentes, pero no hacen justicia a lo que allí verás. Lo ideal es hacer una excursión de cinco días para que no se convierta en un viaje interminable por carreteras tortuosas. Y si tienes la posibilidad de hacerlo por tu cuenta y no en un *tour* organizado, la experiencia mejorará exponencialmente.

Barcelona

→ MARA DEMIR

Viena - Barcelona. **Seat 20C**

Sutton Barcelona is one of my favourite venues in the city. I’m not alone, though. Over the past couple of decades, it has been one of Barcelona’s hottest clubs for various reasons: the clientele (including actors, sportspeople, politicians etc.) the cocktail menu (exquisitely prepared, which is not so common in big clubs), and the artists who have performed there (David Guetta, Calvin Harris, Bruno Mars...) In short, if you’re in Barcelona and don’t have anything lined up, this is a sure winner.

Sutton Barcelona es uno de mis locales favoritos de la ciudad. Aunque no soy la única. Es una de las discotecas barcelonesas ‘de moda’ desde hace casi dos décadas por varias razones: por su clientela (entre la que se encuentran actores, deportistas de élite, políticos, etc.), la coctelería (muy cuidada, algo poco habitual en los grandes clubes), los artistas que han actuado allí (David Guetta, Calvin Harris, Bruno Mars...). Vamos, que si estás por Barcelona y no tienes plan, esta es una apuesta segura.





Celebrate it with us
Celebralo con nosotros

29TH JUNE
29 DE JUNIO



The only Roman working lighthouse that is being a World Heritage Site for 10 years. The city hosts a whole month of concerts, exhibitions, gastronomy, and a big audiovisual show at the Tower on the 29th June. We are waiting for you.

El único faro romano del mundo en funcionamiento cumple diez años como Patrimonio de la Humanidad. La ciudad acoge todo un mes con conciertos, exposiciones, gastronomía, y un gran espectáculo audiovisual en la Torre el día 29 de junio. Te esperamos.

#VisitalaCoruña

EDITORIAL

Director

Juanjo Moreno*juanjo@lingmagazine.es*

Subdirectora

Mar Abad*mar@lingmagazine.es*

Redactor Jefe

Marcus Hurst*marcus@lingmagazine.es*

Dirección de Arte

Temabcn*www.temabcn.com*

Redacción

David García*david@lingmagazine.es***Gema Lozano***gema@lingmagazine.es***Mariángeles García***mangeles@lingmagazine.es***Ximena Arnau***ximena@lingmagazine.es***Enrique Alpañés***enrique@lingmagazine.es***Esteban Ordóñez***esteban@lingmagazine.es*

Traducción

Rebekah Rhodes*ebekahrhodes@gmail.com***David Hosking***davidhosking@gmail.com***James Kelly***james@jcktranslation.com*

Producer

Laura Calvo*laura@lingmagazine.es***COMERCIAL**

Director comercial

Fermín Abella*fermin@lingmagazine.es*

Manager

Rocío Martí*rocio@lingmagazine.es*

Dpto. Administración

Teresa Cobo*teresa@lingmagazine.es*

Departamento

comercial

Marina Alonso-Carriazo*marina@lingmagazine.es***Marisa Caballero***marisa@lingmagazine.es***Luis Aguilar***luis@lingmagazine.es***Silvia Moreno***silvia@lingmagazine.es***Daniel Vázquez***danielv@lingmagazine.es***Jorge Blanchart***jorge@lingmagazine.es*

Delegación Cataluña

Gemma Gené*gemma@lingmagazine.es***Marina Arias***marinabcn@lingmagazine.es*

Delegación Baleares

Chus Cabello*chus@lingmagazine.es***VUELING**

Brand Team

Leader

Sandra Serrano**EDITA****Brands&Roses**

Acebo 13

28016 Madrid

Tlf. 914 157 283

*www.brandsandroses.es***IMPRIME****Rivadeneira***www.rivadeneira.com*

Deposito legal Ling

M-12188-2007**www.lingmagazine.es****COLABORADORES**

Redacción

Antonio Dyaz*www.antoniodyaz.com***Luis Palacio***digimedios@digimedios.es*

Fotografía

Tomás López*astom11@gmail.com*

Ilustración

Konsulandia*www.konsulandia.com***María Castelló***www.castellosolbes.com***Sara Arias***sara.arias.martinez@gmail.com*

ling

Las opiniones recogidas en Ling no reflejan necesariamente las de Vueling y Brands & Roses. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta revista sin permiso previo.

Opinions expressed in Ling are not necessarily those of either Vueling or Brands & Roses. Production in whole or part is prohibited without prior permission.



Periodo de control: Enero 2016 a Diciembre 2016 - Tirada media 58.332

vueling

NUEVA TARIFA

TIMEFLEX

SER FLEXIBLE
DA MÁS JUEGO



Ahorra tiempo con la nueva **tarifa TimeFlex**. Disfruta de embarque prioritario, carril rápido en el filtro de seguridad y, además, la posibilidad de cambiar la fecha y hora de tu vuelo de manera ilimitada.

RESERVA EN [VUELING.COM](https://www.vueling.com) O EN NUESTRA APP

Consulta condiciones en [vueling.com](https://www.vueling.com).

OUR NEW BEST SEATS!
NOW BUY THEM ON BOARD AT A BETTER PRICE

¡NUESTROS NUEVOS MEJORES ASIENTOS!
CÓMPRALOS AHORA A BORDO MÁS BARATOS



01

SPACE ONE

National **15€**

International **20€**
+ Canarias



02



03



04

Espacio extra
para las piernas (+20%)
Extra legroom (+20%)



05



06

SPACE PLUS

National **10€**

International **15€**
+ Canarias



07



08



09



10



11

Espacio extra
para las piernas (+10%)
Extra legroom (+10%)



12

SPACE

National **10€**

International **15€**
+ Canarias



14



15

Espacio extra
para las piernas (+20%)
Extra legroom (+20%)



16



17



18



19

HAVE YOU ENJOYED READING LING? TAKE IT HOME WITH YOU. IT'S YOURS TO KEEP.

¿TE HA GUSTADO LING?
LLÉVATELA. ES PARA TI.

If you would like to read Ling every month but are unsure about whether you will be flying on Vueling, you can become a monthly subscriber at: Y si quieres verla todos los meses pero no estás seguro de que vayas a viajar en Vueling, puedes suscribirte en:

suscripciones@lingmagazine.es

Price:

40€ Spain

77€ Europe

88€ Rest of the World

12 números/año

12 issues/year

vueling[•] HOLIDAYS

El match perfecto de vuelo y hotel

ENAMÓRATE DE NUESTROS PACKS VACACIONALES

Paga menos comprando vuelo + hotel
y consigue **20€ gratis para tu próximo vuelo.**



RESERVA EN **VUELINGHOLIDAYS.COM** O EN NUESTRA APP

Promoción válida para reservas en Vueling Holidays de vuelo + hotel realizadas hasta el 30/06/2019. Una vez hayas realizado tu reserva, recibirás durante los próximos días un código descuento de 20€ por cada pasajero de tu reserva para redimir en tu próxima reserva en vueling.com. Más información en www.vuelingholidays.com. Disponibilidad limitada.

¡NUEVO!

COLOMBIA EDITION

EL MEJOR CAFÉ ESTÁ EN COLOMBIA,
BUENO... ESTABA.

