

ling

We ♥ places
JULIO 2018





BRING BACK MORE



Cristiano Ronaldo

Cristiano Ronaldo

Cabin size approved!

15% OFF

on all American Tourister cabin luggage*
Go to www.americantourister.eu & enter
the code: ling17



Summer Voyager



Bon Air



Holiday Heat



Sunside

* Offer valid until 31/12/2018 and with a minimum spend of €69

American Tourister is a registered trademark of Samsonite IP Holdings s.à.r.l. © 2018 Samsonite IP Holdings s.à.r.l. Offer valid on www.americantourister.at/ www.americantourister.be/ www.americantourister.ch/ www.americantourister.de/ www.americantourister.dk/ www.americantourister.es/ www.americantourister.fr/ www.americantourister.it/ www.americantourister.lu/ www.americantourister.nl/ www.americantourister.no/ www.americantourister.pl/ www.americantourister.se/ www.americantourister.co.uk/



Napoli

CIUDAD DE PORTADA

40°50'0"N 14°15'0"E





Desigual®

SAILING EXPERIENCE

Shop at Desigual and get free tickets to enjoy an exclusive boat tour of the Barcelona coast.

89€ = **1 TICKET**

219€ = **3 TICKETS**

149€ = **2 TICKETS**

298€ = **4 TICKETS**

—

Daily Departure Times
from Barcelona Naval Tours (next to the
Columbus Monument)

Round trip to Forum (75 min.)

11:00h / 15:30h / 17:15h

Round trip to Olympic Port (50 min.)

12:30h / 13:30h / 14:30h / 18:30h

More info:
desigual.com/Barcelona

Promotion only valid from 20th March
to 31st October 2018 for purchases at
Desigual Stores in Barcelona.



扫描二维码即可
在微信上查看中文版本

OPIUM

BARCELONA

OPIUM BARCELONA is the real favorite gathering place, the most exclusive club and the unmissable restaurant lounge of Paseo Marítimo, located beside Barcelona's central beach, with outstanding dazzling views of the Mediterranean Sea.

OPIUM merges daylife and nightlife with an original proposal that allows costumers to enjoy a good meal or a tasty cocktail in the beachside restaurant and lounge terrace, and a late night party until dawn with top worldwide DJ's in a chic and avant-garde atmosphere.

You will also experience the essence of the Barcelona nightlife in the most selected music sessions of the city, with recognized parties as LOCO LUNES, DOWNTOWN, JUST OPIUM, LOYALTY or MAMBO. Famous DJ's as Avicii, David Ghetta, Tiësto, Martin Solveig, Hardwell or Steve Aoki are just a few of the many artists who have visited OPIUM and played in the summer music festival of the club, WEDJ'S.

Sophisticated and contemporary design, with a futuristic lightning and a truly luxurious decoration, are the ultimate key to create an exciting and trendy ambiance which attracts the most demanding and cosmopolitan clientele from all around the world.

OPIUM is located at 34 Passeig Marítim de la Barceloneta and opens every day from 12:00 P.M. to 6:00 A.M. General information and VIP bookings: +34 655 69 98



costaeste



VUELING CITIES

Reykjavik



Banjul

Dakar

Funchal (Madeira)





12



CITYNEWS

20



MÜNCHEN

CITIES OF FILM
Angst essen Seele auf

22



SANTIAGO

THE LEGEND
Una concha de vieira como icono del Camino | A scallop shell as icon of the Camino

24



BERLIN 

Los museos a la calle | Museums in the street

26



MALTA

El reloj que engaña al diablo | The clock that fools the devil

28



OLBIA

CITY BY NUMBERS

30



GREEK ISLANDS

APP
El saltador de islas | Island hopping

32



REYKJAVIK

THE PICTURE
El caprichoso juego de la lava con el mar de fondo | Where lava once played

34



LARNACA

El naufragio del Zenobia | The wreck of the Zenobia

36



LISBOA 

Una ola sobre el Tajo | A wave on the Tagus

44



MADRID

THE PICTURE
Si no está en El Rastro, no existe | If you can't find it here, it doesn't exist

44



DUBROVNIK 

El trigo y los pasteles de los vecinos otomanos | Wheat and pastries from the Ottomans

48



MALLORCA

Preparados para el final del petróleo | Ready for the end of oil

52



ROMA

Cine bajo las estrellas romanas | Cinema under the stars in Rome

56



LONDON 

Roundhouse, el almacén que acogió al punk | Roundhouse, the depot that welcomed punk

60



BARCELONA 

De postre, este museo | And for dessert, a museum

64



EDINBURGH

El cañonazo que marca la hora a los marineros | The cannon that told the time for sailors

68



SANTANDER 

Cantabria, una tierra para comérsela | A region that's good enough to eat

72



LYON

El sacamuelas que inventó el guiñol | The dentist who invented puppet theatre

76



BORDEAUX 

FASHION ICONS

82



IBIZA 

Grafitis para llenar de color las heridas urbanas de la isla blanca | Street art: colour for the white island

86



TENERIFE

A WALK THROUGH

92



ALICANTE

DAY AND NIGHT

94



MENORCA

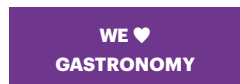
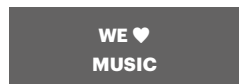
La salsa que pudo reinar | The sauce that would be king

98



HAMBURG

3 GENERATIONS





Yamamay

#SAVETHEOCEAN

AUSTRALIA

WE ARE PRESENT IN THE FOLLOWING COUNTRIES:

ALBANIA, ANDORRA, AUSTRIA, AZERBAIJAN, BELARUS, BOSNIA, BULGARIA, CYPRUS, CROATIA, CUBA, CZECH REPUBLIC, DJIBOUTI, FRANCE, GEORGIA, GERMANY, GREECE, HUNGARY, IRAN, ITALY, JORDAN, KAZAKHSTAN, KOSOVO, KUWAIT, LATVIA, LEBANON, MALTA, MOLDAVIA, MONACO, MONGOLIA, MONTENEGRO, MOROCCO, POLAND, QATAR, ROMANIA, RUSSIA, SERBIA, SPAIN, SWITZERLAND, THE FORMER YUGOSLAV REPUBLIC OF MACEDONIA (FYROM), TUNISIA, TURKEY, UNITED ARAB EMIRATES, UNITED KINGDOM, UKRAINE.

WE ARE ALSO PRESENT IN THE DEPARTMENT STORES OF:

SINNLEFFERS, WÖHRL (GERMANY), RAMONDA (AUSTRIA), MANOR, GLOBUS (SWITZERLAND).

FOR MORE INFORMATION ABOUT FRANCHISING, PLEASE CONTACT:

international@pianofortegroup.com

Gus van Sant



La Casa Encendida
MADRID
22.06.2018
—**16.09.2018**
lacasaencendida.es



International Keyboard Festival & Masterclass -IKFEM

Eurociudad Tui
Valença
TUI (ESPAÑA)
VALENÇA (PORTUGAL)
20.07.2018
—**24.07.2018**
ikfem.com



Campeonato de Tenis de Wimbledon

WIMBLEDON (LONDON)
02.07.2018
—**15.07.2018**
wimbledon.com



Rock in Seine



PARIS
24.08.2018
—**26.08.2018**
rockenseine.com



The Sunday Market

BILBAO
—every
Sunday
thesundaymarketbilbao.wordpress.com



Los niños oscuros de Morelia

Teatro LaGrada
MADRID
13.07.2018
—15.07.2018
teatrolagrada.com



La Tomatina



Migel / Shutterstock.com

BUÑOL (VALENCIA)
—29.08.2018
tomatina.es



GP Italia

MONZA
—02.09.2018
formula1.lne.es



No somos islas

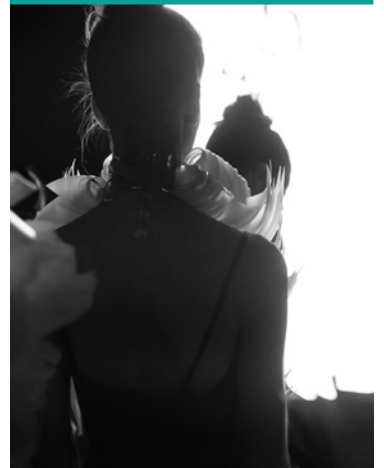
Fifty Dots
BARCELONA
hasta
—31.07.2018
fiftydots.com



© Cesar Ordoñez

Milan Fashion Week

MILANO
19.09.2018
—25.09.2018
fashionweekonline.com



Notting Hill Carnival



LONDON
25.08.2018
—27.08.2018
thelondonnottinghillcarnival.com



JULIO | JULY_2018

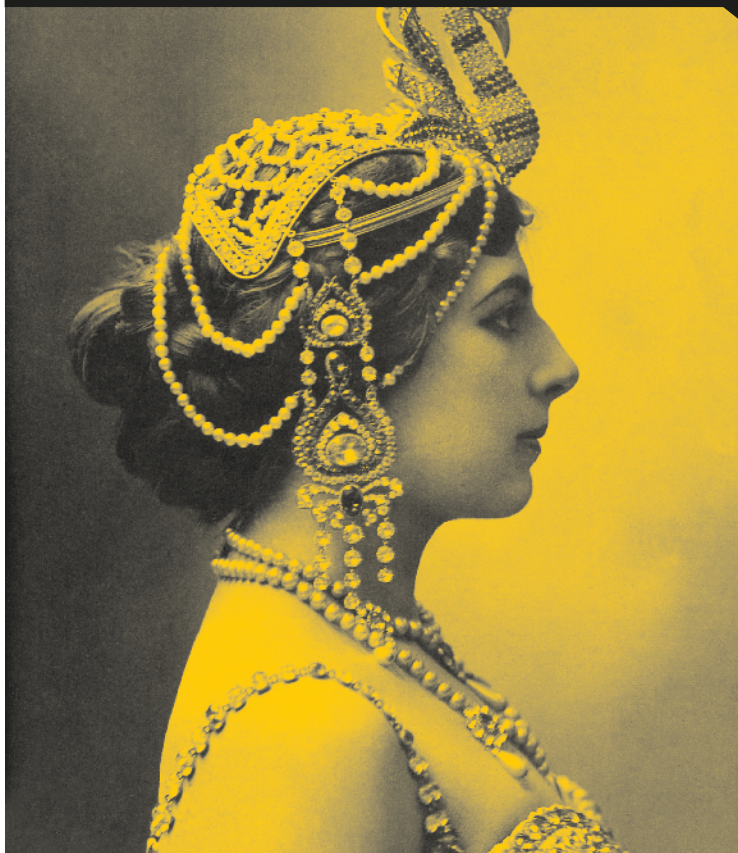
VIGO

Cuando Mata Hari liberó 100.000 soldados rusos

When Mata Hari freed 100,000 Russian soldiers

Los pasos de la mítica espía holandesa pueden seguirse en la ciudad de Vigo. Aquí tuvo lugar, a principios del siglo XX una de sus últimas negociaciones. Fue en 1916 cuando Mata Hari acordó un rescate de un millón de francos por el que se liberó a 100.000 soldados rusos.

Trace the footsteps of the legendary Dutch spy in Vigo. In the early 20th century, this city provided the setting for one of her last negotiations. That was in 1916, when Mata Hari organised a ransom payment of a million francs to free 100,000 Russian soldiers.


ATHENS

El olor de la belleza

The aroma of beauty

Hasta el 31 de septiembre estará en el Museo Arqueológico de la capital griega la exposición *Los incontables aspectos de la belleza*, que muestra diferentes aspectos culturales de la estética en la antigüedad clásica. Una de las piezas estrella es Rosa de Afrodita, un perfume antiguo recreado para la exhibición.

Until 31 September, the Greek capital's Archaeological Museum will be hosting *Countless Aspects of Beauty*, an exhibition showcasing what classical antiquity understood by beauty across a range of forms. One of the star exhibits is Aphrodite's Rose, an ancient perfume recreated for the occasion.

WARSAW

Cinco siglos de vodka polaco

Five centuries of Polish vodka

Acaba de inaugurarse en la capital de Polonia un museo dedicado al vodka polaco. Ubicado en una antigua fábrica de este bebida nacional y herencia histórica desde hace más de 500 años, el vodka es una de las grandes exportaciones nacionales.

A museum dedicated to Polish vodka has just opened in the country's capital. Located in a former manufacturing plant, it celebrates Poland's national drink, whose history dates back over 500 years and is one of the country's major exports.





EL NACIONAL

BARCELONA

Passeig de Gràcia 24 bis / year 2018

Barcelona's gastronomic experience

- PERSONAL EXPERIENCE -

“A BLOODY MARY AT LUNCH-TIME? WHY NOT?!”

Shopping trip + cocktail

Valerie and Candice are spending a week's holiday in Barcelona. They are from France and this morning decided to go shopping on Passeig de Gràcia. It is 12:30 p.m. and they have come to El Nacional to give their feet, and their credit cards, a rest. “We were just looking for a place for a bite to eat –explains Candice–, but we saw that the cocktail bar is also open at mid-day. We looked at each other: a Bloody Mary at lunchtime? Why not?!” Valerie confesses with a laugh: “The *pinchos* are delicious. We'll see later whether or not we continue shopping.”

- SPACE -

LA COCTELERÍA

There are drinks that are unique and certain mixes that have become institutions. This space at El Nacional is dedicated to just those cocktails. This is a bar that offers the space just to be, while the bartenders offer their rainbows of taste sensations. Whether it is midday, after work or an evening out, La Coctelería is a magic show, where the tricks come by the names of Negroni Sbagliato, Bloody Mary, Boulevardier and Vesper Martini. These illusions are real, though, and can be savoured on the tongue. The list is long –more than 35 cocktails– and the menu includes cheeses, Iberian ham, oysters and tuna tartare.



- EL NACIONAL -

BARCELONA'S MULTI-SPACE CULINARY ESTABLISHMENT

In just three 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 Iberic 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

- PAIRING -



Soft-shell crab a la andaluza with tomato tartare and Estrella Damm

For the tartare: dice small tomatoes and semi-dried tomatoes; add spring onion, gherkin, capers, mustard, olive oil, Worcestershire sauce and Tabasco. The crabs are dusted in flour and fried in plenty of oil. Apart, we make up a mayonnaise with seaweed infused oil. The dish is served making a bed of tomato tartare with two crabs on it, topped with some drops of mayonnaise. We recommend this accompanied by an Estrella Damm beer.

- PRODUCT -

Tomato

This is one of the greatest gifts of the summer vegetable garden. What would the Mediterranean diet be without this juicy salad fruit? It offers taste, moisture and nutrients. It has a low level of calories and comes in more than 300 different varieties. There is hardly a dish that is not improved by adding tomato. The star of salads, sauces and gazpacho, the tomato dominates the menu in the central part of the year. Of course, it is grown all year round, but is there anything better than a good summer tomato?



SANTANDER

Un crecimiento sólido y bajas tasas de paro

—Solid growth and low unemployment

☛ Según el análisis de los datos contenidos en la primera estimación de la Contabilidad Regional de España, Cantabria y su capital, Santander, han crecido un 2,9% y además con una tasa de paro del 12,5%. Ambos datos son mejores que la media nacional.

☞ Analysis of the data contained in the first estimation of Regional Accounts for Spain shows that Cantabria and its capital, Santander, have grown 2.9% with an unemployment rate of 12.5%. Both figures are better than the national average.

MÁLAGA

Medio millón de euros de ahorro por cambiar las luces de los semáforos

—Changes to traffic lights save half a million euros

☛ Tras una década de esfuerzo y una inversión de 2,7 millones de euros, la ciudad de Málaga ha sustituido las 25.700 luces de los semáforos por LED, con un consumo eléctrico un 90% inferior a las tradicionales y con una vida útil de cien mil horas frente a las mil de las bombillas tradicionales. Esto supone un ahorro de 450.000 euros anuales.

☞ After a decade-long effort and an investment of 2.7 million euros, the city of Malaga has replaced its 25,700 traffic light bulbs with LED alternatives. These consume 90% less electricity and have a lifespan of 100,000 hours, compared to just 1,000 hours for traditional bulbs. That's an annual saving of 450,000 euros.


FIRENZE

¿Cómo se creó la Unión Europea?

—How was the European Union created?

☛ Si eres de esos que les encanta la política comunitaria, en Florencia se han abierto al público en una preciosa villa los Archivos Históricos de la Unión Europea, un fondo de más de 6.000 metros lineales de documentos.

☞ If you're mad about EU politics, then head for Florence, where the Historical Archives of the European Union have been made available to the public. Holdings of 6,000 linear metres of paper files, housed in a beautiful villa.

ENJOY YOUR JOURNEY



Visit carpisa.com, read the terms and conditions. Leaflet fill in the form and activate your insurance online.

CARPISA

The insured suitcase[®]

The only one insured for air travel around the world

pianoforte
group

WE ARE PRESENT IN THE FOLLOWING COUNTRIES: Albania, Andorra, Armenia, Bahrain, Belarus, Bosnia Herzegovina, Bulgaria, Canary Islands, Croatia, Cuba, Cyprus, Czech Republic, Djibouti, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Iran, Italy, Jordan, Kazakhstan, Kosovo, Kuwait, Lebanon, The former Yugoslav Republic of Macedonia (FYROM), Malta, Moldova, Mongolia, Montenegro, Oman, Poland, Portugal, Qatar, Russia, Saudi Arabia, Serbia, Slovakia, Spain, Switzerland, Thailand, United Arab Emirates and United Kingdom. WE ARE ALSO PRESENT IN THE DEPARTMENT STORES OF: El Corte Inglés (Spain), Groupe Beaumanoir (France), Karstadt & Kaufhof (Germany), Coop (Switzerland)
FOR MORE INFORMATION ABOUT FRANCHISING, PLEASE CONTACT: international@pianofortegroup.com

ROMA El mejor destino gastronómico (para los españoles)

— The best culinary destination (for Spaniards)

☛ Por delante de París, Nueva York y otras grandes capitales del mundo, Roma es el destino favorito de los aficionados españoles a la comida, según un informe de una cadena de hoteles. Comer es, de hecho, el factor principal por el que viajan los millenials.

☞ Ahead of Paris, New York and other major world capitals, Rome is the destination favoured by foodie Spaniards, according to a report published by a well-known hotel chain. In fact good eating is the main reason given by millennials for traveling.



PARIS Nueva vida para el estudio de Giacometti

— New life for Giacometti's work

☛ El magnífico pintor y escultor suizo Alberto Giacometti vivió cuatro décadas en Montparnasse, el mítico barrio de los artistas de París. Ahora, 50 años después de su muerte, se ha abierto por fin el Instituto Giacometti, el primer espacio permanente de su obra en París.

☞ The great Swiss sculptor and painter, Alberto Giacometti, lived for four decades in Montparnasse, the legendary artists' district of Paris. Now, 50 years after his death, the Giacometti Institute has opened near when the artist worked. It is the first space in Paris permanently dedicated to his work.

KIEV Récord en el Orgullo LGBTQ+

— New record for LGBTQ+ Pride

☛ En 2015, solo 300 personas acudieron a la manifestación del Orgullo LGBTQ+ en esta ciudad. Esta edición, solo tres años después, más de 5.000 manifestantes acudieron a luchar por sus derechos.

☞ In 2015, only 300 people attended the LGBTQ+ Pride event in this city. This year, just three years on, over 5,000 people attended this event in celebration of gender diversity.



PATRÓN

RESTAURANTE DE ALTA MAR
GASTROBAR TAPAS · COCKTAILS · OYSTER BAR



· AQUÍ TENEMOS ·
OSTRAS
Y EL MEJOR SEAFOOD
de **BARCELONA**
SUMÉRGETE 🌐

PATRÓN
RESTAURANT

degusta nuestras

TAPAS

CON UNA BUENA CHAMPAGNE



Benifíciese de ser cliente VIP haciendo su reserva con la clave/ Take advantage of being a VIP making your reservation with the password: PATRONVU18

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


PORTO
Preparados para la Supercopa

_Ready for the UEFA Super Cup

☛ Acaba de saberse que para 2020 el Estadio de Dragones, casa del FC Porto, será la sede de la Supercopa, el encuentro entre el campeón de la Europa League y el de la Champions que inaugura todos los años la temporada futbolística. La última vez que Portugal albergó un partido de esta importancia fue en 2005.

☞ It has just been announced that in 2020, the “Dragon Stadium”, home to FC Porto, will host the Super Cup, the match between the Europa League and Champions League winners, which kicks off the football season each year. Last time Portugal staged such an important match was in 2005.


LONDON
Un impuesto por contaminar

_Pollution tax

☛ Sadiq Khan, alcalde de Londres, ha anunciado un impuesto de 12,50 libras al día por contaminación para los

vehículos antiguos de diésel y gasolina. Lo pagarán los coches de estas características que transiten por las circunvalaciones del norte y el sur de la ciudad.

☞ Sadiq Khan, the mayor of London, has announced a £12.50-a-day pollution tax on older petrol and diesel vehicles driving within the city’s north and south circular roads.

Muy bien. Ya sabes donde vas.
Pero, ¿qué vas a hacer cuando estés allí?

Llena tu viaje

Excursiones en español
en Brujas, Gante, Amberes
y en todo el mundo.

Reserva en [civitatis.com](https://www.civitatis.com)

civitatis

Más información sobre Flandes y Bruselas en [flandes.net](https://www.flandes.net)


ANGST ESSEN SEELE AUF

1974

Director: Rainer Werner Fassbinder

Writer: Rainer Werner Fassbinder

Cinematography: Jürgen Jürges

Cast: Brigitte Mira, El Hedi Ben Salem,
Barbara Valentín, Irm Hermann

OSTERIA ITALIANA

 ESCRIBE **MARÍA ADELL**

Sobre Rainer Werner Fassbinder, autor prolífico, controvertido, *enfant terrible* del Nuevo Cine alemán y azote de los convencionalismos burgueses, se yergue, poderosa, la sombra del gran manierista del melodrama hollywoodiense: Douglas Sirk. *Todos nos llamamos Ali* es una adaptación, muy libre y en clave proletaria, de *Solo el cielo lo sabe*, cumbre del estilo barroco desplegado por Sirk en su etapa americana. En *Solo el cielo lo sabe*, la historia de amor entre una viuda burguesa (Jane Wyman) y su jardinero (Rock Hudson), más joven y de clase distinta a ella, se enmarcaba en la brillante artificialidad del suburbio de clase media, con sus jardines impecables y su mobiliario a juego con el papel de pared. La versión de Fassbinder transcurre en el Múnich proletario, decadente, de mediados de los setenta, y los físicos estilizados, hollywoodienses, de Wyman y Hudson, se transforman en los cuerpos reales, imperfectos, de Emma (Brigitte Mira), una mujer que ya ha cumplido los 60, y Ali, un joven inmigrante. Fassbinder denuncia la crueldad de una sociedad intolerante que no acepta este amor poco convencional, y lo muestra visualmente a través de planos barrocos, que oprimen a los personajes. Un ejemplo es el plano rodado en el interior de la Osteria Italiana, donde Emma y Ali celebran su boda: con lacónico gesto, beben una cerveza atrapados entre el estrecho marco de una puerta. La Osteria Italiana es un restaurante clásico, de comida tradicional italiana, del que se cuenta que el mismísimo Adolf Hitler fue cliente habitual durante los años 30.


Rainer Werner Fassbinder was a prolific auteur, the controversial *enfant terrible* of New German Cinema and scourge of bourgeois conventionalisms. But behind his achievements stands the imposing figure of that great mannerist of the Hollywood melodrama: Douglas Sirk. *Ali: Fear Eats the Soul* is a free and markedly more proletarian adaptation of *All That Heaven Allows*, the summit of the Baroque style employed by Sirk during his Hollywood period. In *All That Heaven Allows*, the love story involves a moneyed widow (Jane Wyman) and a gardener (Rock Hudson), who is younger and from a different social class. It is set in the gleaming artificiality of a middle class suburb, with its impeccable gardens and matching interiors. Fassbinder's version takes place in the run-down, working class Munich of the mid-70s. The stylized, Hollywood physiques of the stars Wyman and Hudson become the ordinary, imperfect bodies of Emma (Brigitte Mira), a woman already in her 60s, and Ali (El Hedi ben Salem), a much younger immigrant. Fassbinder denounces the cruelty of an intolerant society which cannot accept this unconventional love. Visually, the film is characterized by its tight frames, which oppress the characters. An example is the shot filmed inside the Osteria Italiana, where Emma and Ali hold their wedding: in a succinct gesture, they are shown drinking a beer trapped in a narrow doorway. The Osteria Italiana is a classic restaurant serving traditional Italian food. It is said that Adolf Hitler himself was a regular customer during the 1930s.


masaltos.com

Sea 7 cm más alto



VISIT www.masaltos.com

 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.

 It is finally possible to increase your height without anyone knowing your secret. Thanks to these Italian shoes, men can discreetly add up to 7 cm, 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 2018: **VUELING**



Tel. : (+0034) 954 564 292
Feria 4 y 6 41003
Seville, Spain
info@masaltos.com

El tamaño sí importa, sea 7 cm más alto

Silver eAwards

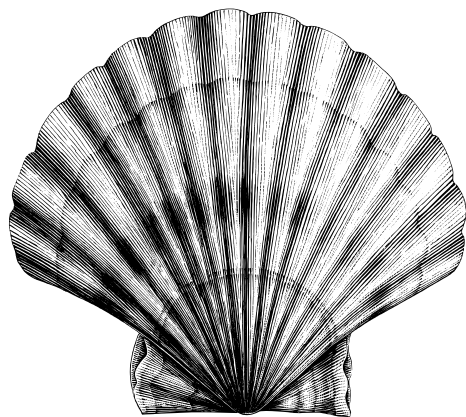


Best Cross-Border Strategy 2017

Una concha de vieira como icono del Camino

A SCALLOP SHELL AS ICON OF THE CAMINO

ESCRIBE GEMA LOZANO



Resulta paradójico que uno de los caminos más famosos del mundo, el de Santiago, tenga una concha de vieira como uno de sus símbolos. ¿Por qué una ruta (o más bien rutas, puesto que solo en la Península Ibérica existen más de 50) que transcurre por tierra tiene como icono el caparazón de un animal marino?

De los argumentos esgrimidos a lo largo de los últimos siglos para justificar este hecho, el que alude a una razón práctica resulta el más convincente: su forma permitía a los peregrinos beber cómodamente el agua de las fuentes y ríos que encontraban a lo largo del recorrido. Un vaso natural y fácil de transportar.

Pero tratándose del Camino de Santiago, la mística no podía faltar. Para muchos, que la concha sea el símbolo identificativo por excelencia de la ruta jacobea se debe a un hecho cuasi milagroso ocurrido cerca de las Islas Cíes.

Ocurrió en el momento en el que la barca que transportaba los restos mortales del apóstol Santiago se aproximaba a tierras gallegas. Aquel día, en una orilla cercana, se celebraba una boda. Entre los actos del festejo, uno acaparó la atención de los invitados. Se trataba de un juego en el que los participantes tenían que impulsar su lanza hacia el cielo y tratar de recogerla, antes de que llegara al suelo, cabalgando a lomos de su caballo.

Cuando le tocó el turno al novio, este la lanzó con tal ímpetu que el arma acabó desviándose y adentrándose en el mar. Ni él ni el animal dudaron en galopar hacia ella e incluso sumergirse para recuperarla. Los concurrentes pasaron de la preocupación al asombro cuando jinete y caballo emergieron a la altura de una barca que se aproximaba a la orilla. Y lo hacían completamente cubiertos de conchas de vieiras.

No fue hasta que la embarcación arribó cuando los que allí se encontraban llegaron a entender lo sucedido: que el muchacho y su caballo salieran sanos y salvos del agua y cubiertos de conchas se debía a un milagro del apóstol, cuyo cuerpo inerte viajaba en aquella barcaza.

It's paradoxical that one of the most famous routes in the world — the Camino de Santiago, or Way of St. James — should have a scallop shell as one of its symbols. Why would a land trail (or rather, trails, given that there are more than 50 in the Iberian Peninsula alone) use the shell of a sea creature as its icon?

Among the arguments put forth over the centuries to justify this occurrence, the explanation based on practicalities seems most convincing: the shape enabled pilgrims to drink hassle-free from the fountains and rivers that they came across along the way. A natural, easily transportable cup.

Given we're dealing with the Camino de Santiago, however, a touch of mysticism is required. For many, the fact that a shell should have become the definitive symbol of the pilgrims' trail par excellence is all due to a miracle that occurred close to the Cíes Isles.

It happened when the boat carrying the mortal remains of the apostle, St. James, approached the coast of Galicia. That day, on a nearby beach, a wedding was taking place. Among the different activities to celebrate the event, one in particular grabbed all the guests' attention. It was a game in which participants had to throw a lance into the air, then race after it on horseback to catch the weapon before it landed.

When the groom's turn came, he threw the lance with such strength that it ended up flying off course and crashing into the sea. Neither he nor his horse hesitated in galloping after it, launching themselves into the waters to retrieve it. Among the onlookers, concern turned into amazement when horse and rider re-appeared alongside a boat that was nearing the shore. And they did so covered in scallop shells.

It wasn't until the vessel moored that the crowd understood what had happened: the fact that the young lad and his horse had emerged from the waters safe and sound, covered in shells, was a miracle performed by the apostle, whose lifeless body sailed aboard that very boat.



CAN BASS

RESTAURANT & TERRACE

GRILL AND INTERNATIONAL CUISINE
SUSHI BAR & CHILL OUT AREA
GOOD VIBES, MUSIC & COCKTAILS
PRIVATE DINING AREA

*feel Ibiza
with us*

IBIZA
CTRA. IBIZA - SAN JOSÉ KM 7,5
WWW.CANBASS.COM

RESERVAS
971 801 103

Los museos a la calle

MUSEUMS IN THE STREET

ESCRIBE EVA FERNÁNDEZ



Photo by © Staatliche Museen zu Berlin / Florian Gärtner

Este verano, los museos de Berlín toman las calles de la ciudad para acercar el arte y la cultura a locales y visitantes. Su propuesta es un divertido e interesante programa de actividades al aire libre aptas para todos los públicos. De este modo, los que prefieran disfrutar del sol y el buen tiempo no se verán obligados a adentrarse en los edificios de los museos para empaparse de un poco de cultura.

La primera propuesta surge con motivo de la exposición *Food Revolution 5.0* del Kunstgewerbemuseum. En la Matthäikirchplatz, o plaza del Kulturforum, se celebrará un mercado de alimentos de verano. La oferta gastronómica de cada puesto promete ser diversa y también ligeramente sorprendente: algas, insectos, tapas, cócteles... El mercado tendrá lugar en diferentes fechas a lo largo del verano y habrá, además, charlas, debates y talleres prácticos sobre la producción sostenible de alimentos. La entrada, por supuesto, es gratuita.

Otra opción es asistir los viernes del mes de julio y agosto al Kolonnade Bar ubicado en la columnata sobre el río Spree, junto a la Alte Nationalgalerie. Cada jornada comienza a las siete de la tarde con una charla sobre una temática determinada y después continúa la velada con una sesión con música en directo.

Ambas opciones ofrecen una mezcla perfecta entre cultura y entretenimiento para aquellos que buscan conocer y disfrutar Berlín a partes iguales.

This summer, Berlin's museums are taking to the streets to bring the world of art and culture closer to residents and visitors. The programme of enjoyable and stimulating outdoor activities caters for all tastes. It also means that, for once, those of us who prefer to soak up the sun and make the most of the good weather won't have to go indoors for a dose of culture.

The first exhibition to hit the streets will be *Food Revolution 5.0*, hosted by the Kunstgewerbemuseum. A summer food market will take place at the Matthäikirchplatz or Kulturforum square. The stalls will be as wide-ranging as they are surprising, including seaweed, insects, tapas and cocktails. The market will be held on various dates throughout the summer, with talks, debates and hands-on workshops on sustainable food production. And, of course, entry is free.

Another activity is the Kolonnade Bar, run by the Nationalgalerie on Fridays in July and August in the colonnade beside the River Spree. The evening kicks off at seven o'clock with a talk on a specific topic, continuing with live music after.

Both activities strike a balance between culture and entertainment. Perfect for inquisitive minds looking to enjoy their time in Berlin.



Photo by © Staatliche Museen zu Berlin / Florian Gärtner



**Business
School**

45
Years
1973-2018

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.

#StartHere

Barcelona · Geneva · Montreux · Munich · Online

www.euruni.edu

El reloj que engaña al diablo

THE CLOCK THAT FOOLS THE DEVIL

ESCRIBE XIMENA ARNAU



Echar un vistazo a la fachada de una iglesia maltesa supone un demencia temporal, a menudo inexplicable para quien es de fuera. La cuestión no es que la mayoría de los templos posean dos relojes en su fachada, sino que cada uno de ellos esté marcando una hora distinta. No se trata de un error. Tampoco de que el clero maltés esté por la labor de señalar cuál es la franja horaria de Tokio, Nueva York o Londres. La extraña costumbre es nada menos que una sutil trampa tendida al mismísimo diablo.

2.000 años profesando una fe dio a los malteses de dogma la oportunidad de pensar en cómo prevenirse de las dichosas intervenciones del diablo, que, obviamente, anda siempre al acecho de convertir fieles en paganos. ¿Cómo conseguir confundir al ángel caído?

La solución era fácil: si un reloj marcaba la hora correcta, los feligreses siempre sabrían en qué momento se realizaban los cultos en el templo. El otro reloj daría una hora equivocada. Suficiente confusión para Satanás con el fin de que no pudiera aclararse nunca acerca del momento en el que los creyentes acudían al edificio. Una prevención útil para no distraer a ningún piadoso implorando.

El reloj falso (información para diablos buenos) sépase que está apuntando a la izquierda, tal y como considera la fe cristiana que presta antes atención el demonio. El de la derecha marca la hora verdadera en que los devotos deben asistir al templo. Quizás, solo quizás, el belcebú maltés no se percatara de que la hora de convocatoria la marcaba el reloj de la derecha.

Looking at the façade of a Maltese church we are presented with a puzzle. The question is not just that most churches here have two clocks on the front, but that the two show different times. This is not a mistake. And it's not that the Maltese clergy have an interest in keeping us informed of the correct times in New York, London and Tokyo. The strange custom is nothing other than a subtle trap intended to deceive the devil.

After all those centuries of professing the faith, the Christian Maltese have had time to think about how to prevent those unfortunate interventions of the devil as he lies in wait for the unwary. How can the fallen angel be confounded?

A solution was found: if one clock marks the correct time, the faithful will always know when church services are to take place. The other clock gives the wrong time, so Satan will not know when believers are due in the building. This useful method leaves the pious undistracted when it comes to prayers.

The false clock (and this information is for good devils) is on the left, as the Christian clergy believe that the devil looks to that side first. The one on the right marks the correct time, so the devout will know when to attend mass. Maybe, just maybe, in Malta the devil does not realise he is being fooled.

Shoes for Xtraordinaries



**THE WAY
YOU WALK
DEFINES YOU**



f @munichsports www.munichshop.net



**1 Museo Arqueológico
Archaeological Museum**

Ubicación/Location:
Via Macerata

De 24 barcos naufragados proceden los tesoros/
Includes items taken from 24 sunken ships

■ Época de Nerón
Time of Emperor Nero

■ Período Guidicaco
Medieval period

■ Siglo V d.C./ 5th century AD

2 Corso Umberto I
Calle principal
Main street

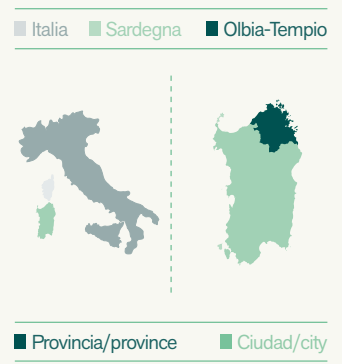
👁 Ayuntamiento/Town hall
Biblioteca/Library
Palazzo Scolastico

3 Basilica di San Simplicio
Antigua catedral
Former cathedral

📍 Desde/Since: s.XI-XII
Ubicación/Location:
Via San Simplicio

**4 Muralla púnica/
Carthaginian wall**
50 metros/metres

📍 Desde/Since: 350 a.C
Ubicación/Location:
Via Acquedotto



MAGDALENA

Archipiélago/Archipelago

6 islas/islands
3 habitadas/inhabited

2

TAVOLARA

Acantilados/Cliffs

600
metros de alto/metres high

3

TOMBA DEI GIGANTI

Tumbas/Tombs

XVIII-XVII a.C./BC
5-15m: longitud/length
📍 Monte 'e S'Abbe

**238 A.C.
LOS ROMANOS
CONQUISTAN
LA CIUDAD**






**238 BC
ROMANS
CONQUERED
THE CITY**

**DENOMINADA POR LOS
GRIEGOS 'CIUDAD FELIZ'
KNOWN BY THE GREEKS AS
THE 'HAPPY CITY'**



SUTTON
BARCELONA




Tuset 13, 08006 Barcelona | www.thesuttonclub.com
Reservations: Raul Mayor 667 432 759 & Robert Massanet 616 359 625

@suttonbarcelona   



GATSBY
BARCELONA

Tuset 19-21, 08006 Barcelona | www.gatsbybarcelona.com
Restaurant Reservations: +34 937 00 44 53

@gatsbybarcelona   

El saltador de islas

ISLAND HOPPING

ESCRIBE **DAVID GARCÍA**

Las islas tienen cosas buenas: son islas. También tienen cosas no tan buenas: que son islas. Y dirá usted, ¡pues menudo descubrimiento! Lo sé, pero yo no lo hice así.

Por un lado tienen la cosa positiva de que están rodeadas de mar y que eso dificulta el hecho de que tu suegro venga de visita. Por el otro, al estar rodeadas de agua, resulta algo dificultosa la movilidad para entrar o salir de ellas.

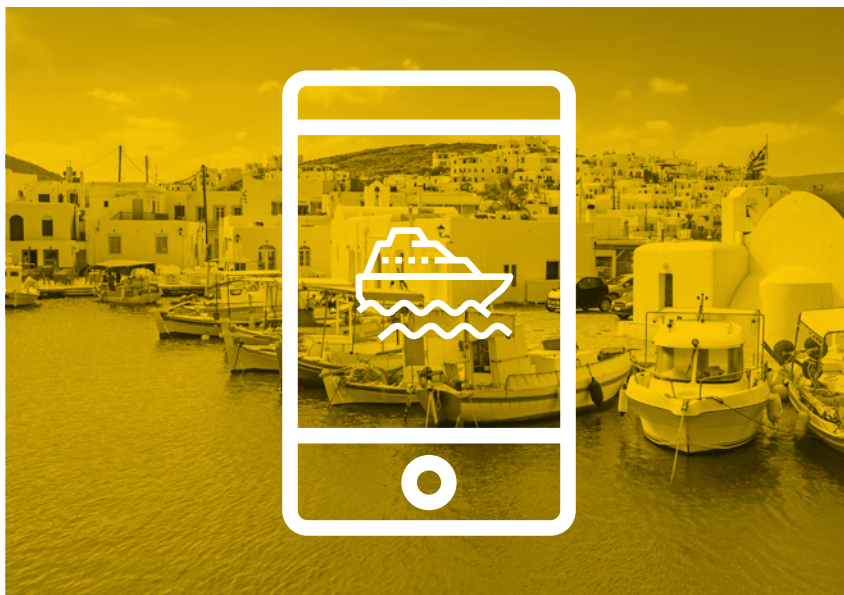
Como ese es el factor que mantiene a tu suegro a la distancia conveniente, lo daremos por bueno. Pero con todo, necesitaremos algo para evitar la inconveniencia cuando esta obre en contra de nuestro propio interés.

Para eso existe Hopwave, una aplicación móvil que permite reservar plazas en barcos para ir de una isla griega a otra. La app permite reservar cruceros de un día con excursiones por varias islas, y actividades como natación o buceo.

El entorno de acción de Hopwave está en islas como Naxos, Santorini, Rodas, Paros, Taxos y muchas más. Los precios varían dependiendo de la categoría del barco, del tiempo de travesía y de las actividades a desarrollar, pero, para que te hagas una idea, oscilan entre los 50 y los 150 euros por persona y ruta.

Así que fuera pesimismo derivado de la insularidad. Ya lo tienes fácil para ir de una isla a otra. Y, hombre, estás en las Islas Griegas con la bartola surcando el mar en catamarán. Como para quejarse.

La aplicación es gratuita y está disponible tanto para iOS como para dispositivos Android.



Islands have something great about them: they are islands. But they also have a thing that is not so good: they are islands. This is a realization that you might have come to some time ago but, if not, just hear me through.

On the one hand, they have the positive characteristic that they are surrounded by water, and this makes it difficult for your father-in-law to make surprise visits. On the other hand, since they are surrounded by water, mobility among them and getting to and from them, is a tricky issue.

Given that this is a factor that keeps your in-laws at a distance, we will put it down on the plus side. But it would be useful to have something to mitigate the inconvenience involved when this works against us.

So we have Hopwave, a mobile application that lets you book tickets on boats going from one Greek island to the next. The app also gives access to short cruises, excursions around islands and activities such as swimming and diving.

Hopwave works for the islands of Naxos, Santorini, Rhodes, Paros, Taxos and many more. Prices depend on the category of the boat, trip distance and the activities to be carried out, but generally range from 50 to 150 euros per person, per route.

So don't worry about insularity and isolation: now it is easy to get from one island to another. Now you can relax on a catamaran, sailing around the Greek Islands and trailing one foot in the cool waters. I hope there are no complaints...

The application is free and available both for iOS and Android devices.



BIVIO

SHOW US
YOUR CHECK-IN
AND GET A FREE
STRAWBERRY
GINMARE!

DEGUS *plus*
life & food

PASSEIG JOAN DE BORBÓ, 60 BARCELONA
TEL. 936 253 533 - RESERVAS 666 534 459

WWW.RESTAURANTEBIVIO.COM
BIVIO@GRUPODEGUSPLUS.COM


 ESCRIBE **MARIÁNGELES GARCÍA**

El caprichoso juego de la lava con el mar de fondo. El origen volcánico de Islandia ha permitido a la naturaleza jugar de forma caprichosa con el paisaje. En el sur de la isla se encuentran las Playas Negras, conocidas así por el color de su arena. Reynisfjara es una de las más impresionantes. Grutas, cuevas y un espectacular acantilado formado por columnas de basalto de 66 metros de altura que desafían a las olas (y que se conocen como Reynishverfi) impresionan al visitante. El contraste de la arena negra con el blanco de las olas es espectacular. No es extraño que se considere a Reynisfjara una de las playas más hermosas del planeta.

Where lava once played. The volcanic origin of Iceland means that nature has played with the landscape in some mischievous ways. In the south of the island are the Black Beaches, with sand as dark as the night. Reynisfjara is one of the most striking. From the beach you can look up at a spectacular 66-metre high cliff made of basalt columns (known as the Reynishverfi). The contrast between the dark sand and the white of the waves is extraordinary. If some say that Reynisfjara is one of the most beautiful beaches on earth, it is with good reason.

O'SUR
MEDITERRANEAN SOUL

Shop Online www.o-sur.com

-15% CODE: OSURVUELING



@osurbrand

El naufragio del Zenobia

THE WRECK OF THE ZENOBIA

ESCRIBE XIMENA ARNAU

En la madrugada del 7 de junio de 1980 el gran buque Zenobia se hundió, fondeado y con calma chicha, ante las costas de la pequeña isla de Larnaca, en Chipre, dejando tras de sí un reguero de dudas y un buen puñado de incógnitas.

El informe oficial no consiguió desvelar con seguridad la causa del hundimiento y los restos del Zenobia guardan su secreto a 42 metros de profundidad, silenciosos y accesibles, dispuestos a ofrecer pistas de su malograda historia a todo aquel que quiera investigar con un traje de submarinista. Tanto, que entre los buceadores se le conoce como 'el mejor naufragio del mundo'.

El Zenobia era un ferry Ro-Ro construido en Suecia y registrado con bandera suiza. En mayo de 1980 protagonizó su primer y único viaje saliendo al mar desde Malmö con rumbo a Siria. En su interior llevaba un cargamento de más de 100 vehículos terrestres, una carga destinada al Mediterráneo y los países de Oriente Medio. El 22 de mayo cruzó el Estrecho de Gibraltar, llegó hasta Creta, donde se demoró dos días, y continuó ruta hacia el puerto griego de El Pireo. El capitán fue consciente de que algo andaba mal dado que el Zenobia empezó a escorar a babor. Tras cuatro días de reparaciones volvió a la mar, pero el problema nunca se solucionó. Consiguió atracar en el puerto de Larnaca el 3 de junio de 1980 para salir por precaución 24 horas después y quedar anclado a unos 2.000 metros de la costa esperando una solución que nunca llegó. La tripulación fue evacuada en botes salvavidas.

Su destino se selló a las 02:30 de la madrugada del 7 de junio. Desde entonces, sus restos azules cargados de algas son un excelente motivo para la especulación marina y el buceo de placer, testigos de muchos de los secretos mecánicos de una emperatriz que resultó ser muy inestable.



In the early hours of 7 June 1980, the MS Zenobia sank, while anchored and during dead calm conditions, off the coast of the small island of Larnaca, in Cyprus. It left behind a trail of doubts and a good handful of unresolved mysteries.

The official report was unable to reveal with any certainty what caused the ship to sink and the wreck of the Zenobia now guards her secret, 42m below the surface. Silent and inaccessible, she is willing to offer clues about her ill-fated venture to anyone prepared to don scuba diving gear and investigate. So much so that among divers this ship is known as "the best wreck in the world."

The Zenobia was a Ro-Ro ferry built in Sweden and registered under a Swiss flag. In May 1980, she sailed her maiden voyage - which was also to be her last - departing from Malmö and bound for Syria. On board, she was carrying over 100 land vehicles, a cargo destined for the Mediterranean and Middle Eastern countries. On 22 May she passed through the Straits of Gibraltar and arrived in Crete where she stopped off for two days before continuing her route to the Greek port of Piraeus. The captain was aware that something was wrong, given that the ship started listing to the port side. After four days of repairs, the Zenobia took to sea once again, but the problem was never resolved. She managed to dock at Larnaca harbour on 3 June 1980 only to be towed out as a precaution 24 hours later. She put anchor some 2000m from the coast, waiting for a solution that never came. The crew were evacuated in lifeboats.

The ship's fate was sealed at 02:30 on 7 June. Since then, her blue, algae-covered remains provide an excellent focus point for underwater exploration and leisure diving, testimony to the many mechanical secrets of an empress that turned out to be extremely unstable.

LA FERRETERÍA QUE SOÑABA CON SER RESTAURANTE

THE HARDWARE STORE THAT DREAMED OF BEING A RESTAURANT



“La ferretería que soñaba con ser un restaurante lo ha conseguido, acogiendo entre sus icónicas paredes una propuesta de cocina casera, tradicional, mediterránea y de mercado.”

“The hardware store that always dreamed of being a restaurant has finally managed it. Its iconic walls house a culinary proposal of traditional, home-cooked, Mediterranean, market-bought food.”

It was Barcelona’s most impressive the hardware store when it opened in 1911. Yet few knew the secrets hidden inside. During the Civil War it offered meals in a dining room hidden in the basement. It did well: a clandestine hideaway with a jazz spirit. Now, with the same care that these premises offered nuts, bolts and screws, we select beers, wines, cold cuts, fish, preserves and other local produce.

Today, thanks to friends like the Mahou-San Miguel brewing company, founded in 1890, Casa Rafols is open for business again. Here’s to fulfilling ambitions!

Era la ferretería más deslumbrante de Barcelona cuando fue fundada en 1911. Sin embargo, pocos conocían los secretos que se escondían en su interior. Durante la guerra civil ofrecía comidas en un comedor oculto en su sótano, que siempre perduró a través de su espíritu clandestino con alma de jazz. Al fin, con el mismo cariño con el que durante 100 años se escogieron tuercas, clavos o tornillos, ahora seleccionamos cervezas, vinos, embutidos, pescados, conservas y otros productos de proximidad.

Hoy, gracias a amigos como la Compañía cervecera Mahou-San Miguel, fundada en 1890, Casa Rafols abre sus puertas. ¡Un brindis por los sueños cumplidos!



VARIEDAD
CERVEZAS DE BARRIL

¡Ven a descubrir los secretos que guarda en su interior!

Come and discover the secrets hidden inside!

74

CASA RAFOLS
COMIDAS Y BEBIDAS

Ronda Sant Pere, 74 | 08010 Barcelona
hola@casarafols.com | www.casarafols.com
+34 936 258 200

C | R



Una ola sobre el Tajo

A WAVE ON THE TAGUS

ESCRIBE **JUANJO MORENO**

Just over a year and a half ago, the Lisbon skyline changed. Along the River Tagus an old power station, today the head offices of the EDP Foundation and an outstanding example of Portuguese industrial architecture, was joined by a new building. This elegant, sweeping curve with its cladding of over 15,000 shaped tiles is the MAAT, Museum of Art, Architecture and Technology.

The MAAT's four galleries are all below the waterline in order to keep the building low, in harmony with the surrounding architecture. The museum has offered exhibitions such as *The Happy Show*, in which designer Stefan Seigmeister gave some reflections on the eternal search for happiness; *Ecovisionaries*, in which over 30 artists, architects and designers offered critical and creative viewpoints on the ecological transformations that are affecting the planet; and a show by Tomás Saraceno called *A Thermodynamic Imaginary*, which deals with the possibility of aerial urban development. These have contributed to MAAT being a space for debate, critical thought and international dialogue for a varied public of all ages.

One of the most significant changes the institution has brought about is that, little by little, it is attracting the people of Lisbon to the riverside, bringing new life to this part of the Belém district. An intelligent way of rebuilding the historical connection between the city and the water, until now separated by a noisy motorway and a train line that for years kept Lisbon away from its waterway.

Hace algo más de año y medio cambió el *skyline* de Lisboa. O al menos el de la ribera del Tajo. A una antigua central eléctrica, hoy sede de la Fundación de la empresa EDP, que representa uno de los más destacados ejemplos de la arquitectura industrial en Portugal, se le unió un nuevo edificio de formas curvas recubierto por más de 15.000 azulejos tridimensionales de cerámica blanca: el MAAT, Museo de Arte, Arquitectura y Tecnología.

Las cuatro galerías del MAAT están hundidas bajo el nivel del río para mantener la altura del edificio bajo, de acuerdo con la arquitectura circundante. Exposiciones como *The happy show*, en la que el diseñador Stefan Seigmeister debate sobre la eterna búsqueda de la felicidad; *Ecovisionarios*, en la que más de 30 artistas, arquitectos y diseñadores proponen visiones críticas y creativas sobre las transformaciones medioambientales que afectan al planeta; o una intervención de Tomás Saraceno, denominada *Un imaginario termodinámico*, que plantea la posibilidad de un urbanismo aéreo, han convertido el MAAT en un espacio de debate, pensamiento crítico y diálogo internacional para todos los públicos y edades.

Pero quizás lo más significativo es que, poco a poco, el museo está consiguiendo atraer a los lisboetas hacia el río para contemplar la nueva vista y revitalizar la ribera del histórico distrito de Belém. Una inteligente forma de restaurar la histórica conexión entre la ciudad y el agua, hasta ahora separadas por una ruidosa autopista y una línea férrea que hacen que Lisboa haya vivido durante muchos años separada del agua del gran río.

ZUU: DESPIERTA TU LADO MÁS CANALLA

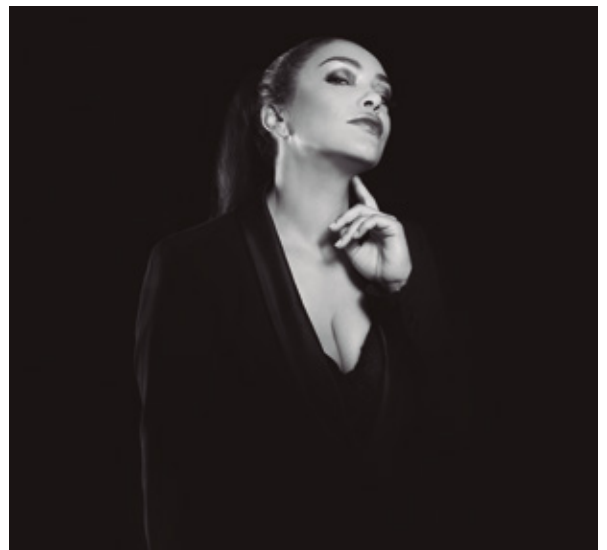
ZUU: Find your other side

En Barcelona existe un paradójico lugar. Un espacio entre lo contenido y lo desmesurado. Un destino con concepto *Live Dinner Experience* para mirar y ser visto, donde perderse y encontrarse. Un local en tonos burdeos con destellos color oro, donde juegan las luces y las sombras. Todo eso es **ZUU**, el lujoso local recién inaugurado en el hotel SOFIA de la Ciudad Condal.

ZUU es un show descarado. Bailarines, cantantes y actores comparten protagonismo con su sofisticada propuesta gastronómica y se encargan de extender el espíritu salvaje del establecimiento por cada rincón del mismo. A partir de medianoche, en **ZUU** no hay lugar para los tabúes. Se convierte así en el lugar ideal para tomar una copa, disfrutar de la música y dejarse llevar por los instintos más naturales. Ahora en Barcelona, la noche se llama **ZUU**.

In Barcelona there is a paradoxical place: a space that is both carefully contained and out of all proportion. It is a place with a Live Dinner Experience concept to see and be seen, to get lost and find yourself; here, light and shade play over dark red and gold highlights. This is **ZUU**, the luxury bar recently inaugurated at the SOFIA hotel in Barcelona.

ZUU is quite a show: dancers, singers and performers compete for attention with its sophisticated culinary proposals. It takes the venue's untamed spirit and makes it contagious. From midnight onwards at **ZUU** there is no place for taboos. All this makes it the perfect place for a drink, to listen to music and let yourself be led by your most natural instincts. Now, in Barcelona, the night is known as **ZUU**.



RESERVA/BOOKING: **93.508.10.40** | web: zuubarcelona.com

La historia que escribes tú

THIS STORY IS WRITTEN BY YOU

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.

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.

El telón se levantó, pero no había nadie en el escenario



The curtain was raised but no one was on stage

P
E
S
C
A
D
O

pide
Albariño Rías Baixas.

Yo ERA UN PEZ HASTA QUE ME CAPTURARON, AHORA SOY UN PESCADO.
ANTES DE IRME DEFINITIVAMENTE DE ESTE MUNDO, ME GUSTARÍA PEDIR UN
ÚLTIMO DESEO: QUIERO COMPARTIR MESA CON UN BUEN ALBARIÑO RÍAS BAIXAS,
TENGO DERECHO A DAR EL GRAN SALTO CON DIGNIDAD.



Rías Baixas


 ESCRIBE **SANDRA ESCOBAR**

Si no está en El Rastro, no existe. Mercadillos callejeros hay muchos repartidos por casi cualquier urbe del mundo. Pero si hay uno que esté indisolublemente asociado a la ciudad que lo acoge ese es El Rastro de Madrid. Cada domingo se dan cita en el popular barrio de La Latina cientos de vendedores que exponen sus mercancías de todo tipo: desde ropa, calzado, cómics y viejos DVD hasta enchufes, cuchillos y fotos antiguas. La historia de este mercadillo se remonta a hace 400 años y se ubica en el lugar en el que antes estaban las curtidurías, muy próximas al matadero. El rastro de sangre que dejaban las reses al ser transportadas desde el matadero hasta allí es el que ha dado nombre al mercado.

If you can't find it here, it doesn't exist. There are street markets everywhere you go in the world. But perhaps none are so strongly linked to the city where they are located as Madrid's El Rastro. Every Sunday in the district of La Latina hundreds of vendors set out their stalls to offer goods of all kinds: from clothes, shoes, comics and second-hand DVDs, to plugs, knives and old photos. This flea market has been running for 400 years and it takes place on the site where the tanners once worked, close to the slaughterhouse. The market takes its name (*rastro* means "trail") from the trail of blood that the animals left when they were dragged here from the abattoir.

Lentes transparentes con la protección de gafas de sol.

Lentes ZEISS con Tecnología UVProtect

Clear lenses with the same protection as sunglasses

Las lentes transparentes con **ZEISS UVProtect** aparecen oscuras como las lentes solares cuando se fotografían con una cámara UV porque bloquean totalmente los rayos UV.

Clear spectacle lenses with **ZEISS UVProtect** appear as dark as sunglasses when photographed with a UV camera because they block the UV rays.

Imagen tomada con una cámara normal.
Picture taken with a normal camera.



Imagen tomada con una cámara UV.
Picture taken with a UV camera.

No importa la estación del año o las condiciones climáticas, la luz ultravioleta está siempre presente y puede causar daños graves a los ojos y la piel que los rodea. Las lentes transparentes ZEISS ofrecen una protección total contra la radiación UV.

No matter what season it is, or what the weather conditions are, ultraviolet light is always there and can cause serious damage to the eyes and the surrounding skin. Clear ZEISS lenses offer full protection from UV radiation.

Protege tus ojos. Todo el día. Todos los días.
Lentes ZEISS con Tecnología UVProtect

Protect your eyes. All day. Every day.
ZEISS Lenses with UVProtect Technology



Encuentra tu óptica ZEISS
Find your ZEISS optician
www.zeiss.es/uvprotect





¿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?

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.



IBIZA 24/7



Daniel Illescas



Gigi Vives

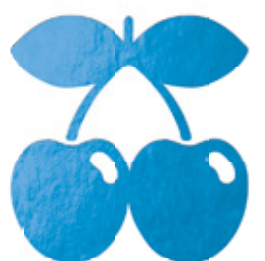
THE NEW FRAGRANCES



FOR HIM



FOR HER



PACHA IBIZA
www.pachaibizafrances.com

 @pachafrances

El trigo y los pasteles de los vecinos otomanos

WHEAT AND PASTRIES FROM THE OTTOMANS

ESCRIBE LUIS PALACIO | ILUSTRA TEMABCN

Ragusa, primero, Dubrovnik, después, es también conocida como la Joya del Adriático. Una expresión que más parece un reclamo turístico y que se atribuye al poeta romántico Lord Byron, por más que, según explica el profesor Gregory Dowling, Byron nunca pisara sus calles.

Lo que resulta indudable es que este estratégico puerto se ha convertido en uno de los principales destinos turísticos del Mediterráneo, cualidad que ha sido potenciada, si cabe, por su elección como escenario de la ciudad Desembarco del Rey, dentro de la serie televisiva *Juego de tronos*.

Al primer golpe de vista, en el seno del recinto amurallado de Dubrovnik se distinguen dos edificios que sobresalen sobre un sinnúmero de tejados. Uno es una iglesia, la de San Ignacio. El otro, el actual Museo Etnográfico, que ocupa el Rupe, antiguo almacén de trigo de la ciudad.

Para asegurar la alimentación de los raguseos, sus gobernantes tuvieron que hacer diplomáticos encajes de bolillos con sus vecinos. Primero se liberaron del yugo veneciano, para declararse más tarde tributarios del Imperio Otomano, si bien manteniendo su independencia política y comercial. Su experta flota surcaba el Mediterráneo y cargaba trigo, indistintamente, en los puertos otomanos y en los del sur de Italia y Sicilia; algo realmente excepcional, que no solían autorizar los gobiernos de la Sublime Puerta en Estambul.

Y todo ese trigo –hasta un total de 1.500 toneladas cada año– se depositaba en los silos excavados en el suelo del edificio (de donde procede el término *rupe*) para distribuirlo entre la población.

Pero los otomanos proporcionaron a los habitantes de Ragusa la materia prima y su uso; es decir, el trigo y la receta de sus burek. Los burek o borek son unos pastelillos o empanadillas confeccionados con pasta filo, nacida en las cocinas de los sultanes.

First Ragusa and later Dubrovnik, this town is also known as the ‘Pearl of the Adriatic’. Although the expression sounds as if it has been cooked up by copyists for a tourist brochure, it is attributed to the Romantic poet, Lord Byron. This despite the fact that, according to Professor Gregory Dowling, Byron never visited the place.

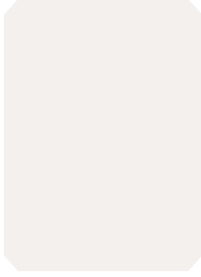
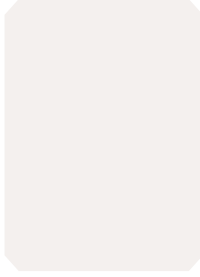
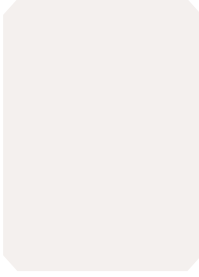
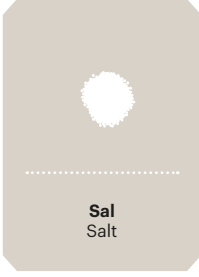
Recently this historical port has established itself as one of the main tourist destinations in this part of the Mediterranean, a position that was enhanced by its choice as one of the settings for the city of King’s Landing in the television series *Game of Thrones*.

At first glance, looking out over the old quarter of Dubrovnik, there are two buildings that stand out among the jumble of roofs. One is the Church of St Ignatius. The other is the city’s Ethnographic Museum, which occupies the Rupe, Dubrovnik’s former grain store.

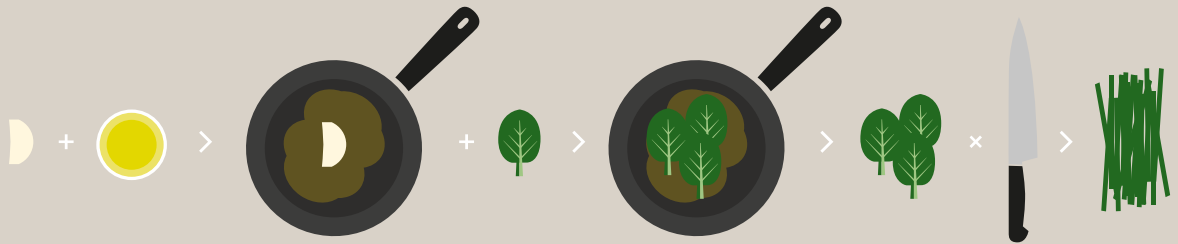
The political history of Ragusa involved some delicate diplomatic manoeuvres with its powerful neighbours. After first freeing itself from Venetian rule, the city became a tributary of the Ottoman Empire, although it kept its political and commercial independence. Its great fleet sailed the Mediterranean, collecting wheat from the Ottoman ports as well as those of southern Italy and Sicily. This autonomy was something genuinely exceptional for cities within the orbit of the High Porte at Istanbul.

This wheat –up to around 1,500 tons per year– was deposited in the silos excavated in the floor of the city granary (the term rupe means “hole”) and was later made available to the population.

The Ottomans provided the people of Ragusa not only with wheat, but a recipe for using it: the recipe for burek. Bureks or boreks are little pies made with filo pastry, a culinary marvel that originated in the kitchens of the sultans.

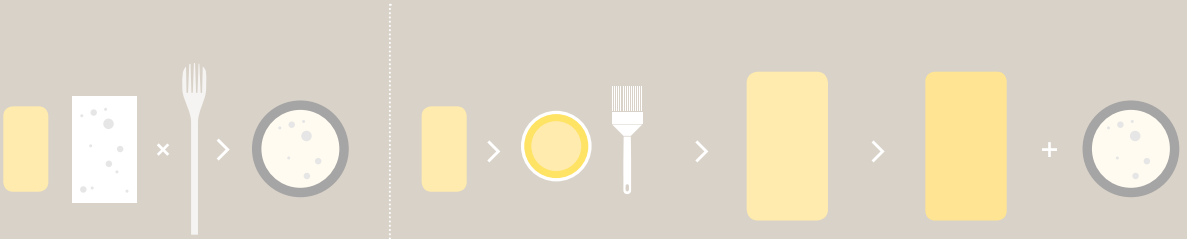


1. DORAR, REHOGAR Y PICAR
Brown, Sauté & Chop

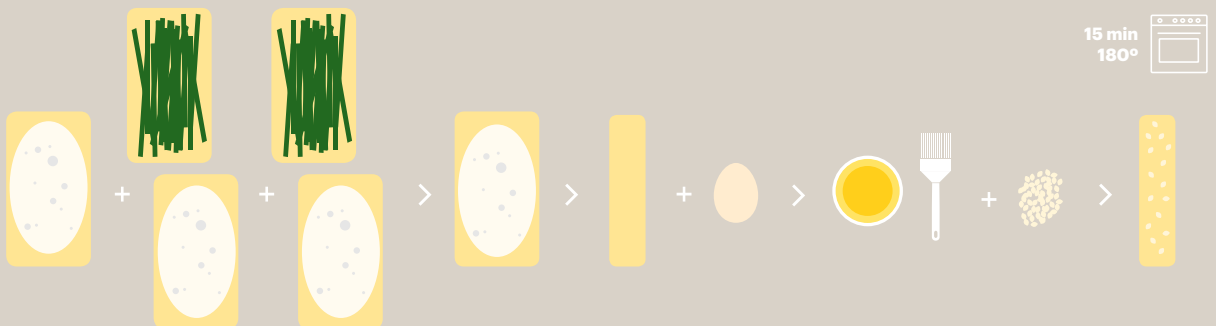


2. DESMIGAR, MEZCLAR, DERRETIR, PINTAR, RELLENAR
Break up, Mix, Melt, Paint & Stuff

20 min



3. RELLENAR, ENROLLAR, BATIR, PINTAR Y HORNEAR
Stuff, Roll, Beat, Paint & Bake



Burek



En realidad, la pasta filo, como casi todo en las cocinas, tiene precedentes; en este caso los pastelillos de masa rellenos que ya preparaban los pueblos turcos primitivos de Asia Central. Lo que lograron los cocineros estambulíes, gracias a sus conocimientos culinarios, fue preparar una masa fina como el papel y suficientemente elástica para acoger los rellenos sin romperse.

Hoy en Dubrovnik los burek se compran en las *pekaras* (pastelerías) y se han convertido en un ingrediente esencial de la comida callejera de la ciudad. Los hay dulces –por ejemplo, con un relleno de crema y nueces–, pero son habitualmente salados, con un relleno de espinacas y queso, de brócoli o, incluso, de cordero. Y, por ello, sirven de desayuno, pero, sobre todo, como un tentempié, a la espera de una comida de mayor enjundia.

Filo pastry, although an Ottoman invention, has a long ancestry. In fact, the Turks of Central Asia once made dough for filled pastries. What the cooks of Istanbul managed to do was refine this simple recipe, creating a pastry that was as thin as paper yet elastic enough to accommodate a stuffing without breaking.

Today in Dubrovnik you can buy bureks in the *pekaras* (bakeries) and they have become an essential element of the city's street food. There are sweet versions with, for example, a cream and walnut filling, but in general they are savoury. Common fillings are spinach and feta cheese, broccoli, and sometimes lamb. They can be served at breakfast time, but they are also popular snacks, eaten throughout the day as an excellent way to keep the body on the move until the next mealtime.

SHOES HAND MADE IN MENORCA



Preparados para el final del petróleo

READY FOR THE END OF OIL

ESCRIBE ALBERTO G. PALOMO

Si vas a Mancor del Valle, hacia la cornisa noroeste de Mallorca, te encontrarás algún grupo de ancianos jugando a las cartas en las terrazas, unos cuantos coches por su casco histórico y panaderías de vitrinas traslúcidas. Lo normal, vaya. Lo propio de una población de apenas 1.400 habitantes en esta isla mediterránea. Su ayuntamiento, su parroquia y sus casas de piedra que introducen al viajero en la fabulosa sierra de Tramontana. En verano, la cosa cambia: el tráfico embotella las calles, las jarras de cerveza sustituyen a los tapetes para naipes y las masas de senderistas acaban con los dulces expuestos en hornos tradicionales.

Un colectivo ajeno a este trajín se reúne en esta y otras localidades de Mallorca para enfrentarse a un eventual fenómeno: el fin del petróleo. Al movimiento que pertenece se le conoce como Ciudades en Transición y en realidad proviene de Inglaterra. Allí, el teórico Rob Hopkins, de Londres, fundó lo que en su lengua original se denomina *Transition Towns*. En 2006 se mudó a Totnes, al sur del país, y empezó a recrear su filosofía: acabar con el consumo de energías no renovables y elaborar un sistema de diseño agrícola, económico y político acorde a las circunstancias medioambientales que marcan los tiempos actuales. Hasta creó una propia moneda, libre de las fluctuaciones bursátiles.

Ese fue el germen. Las tesis que planteó se pueden resumir en tres erres: resiliencia, relocalización y regeneración. ¿Qué significan? Adaptarse a los cambios, adecuar la producción a lo local y conseguir que el entorno se mantenga sano de forma sostenible. “Es una revolución silenciosa que se despliega por el mundo”, según lo define Juan del Río, uno de los líderes nacionales de esta corriente en expansión. “Un gran experimento social, compuesto por personas como tú y como yo que contemplan la crisis como la oportunidad de hacer algo diferente, algo extraordinario”, añade en el libro *Guía del Movimiento de Transición*, publicado en 2015 por la editorial Catarata.

“Nuestra responsabilidad es promover la resiliencia, es decir, la capacidad inherente a cualquier sistema de absorber los choques y reorganizarse mientras se produce el cambio”, expone Del Río, mallorquín que ha vivido en varios lugares del

If you visit Mancor del Valle, toward the north-eastern tip of Mallorca, you’ll find groups of elderly folk sitting outside playing cards, the odd car driving around the old town centre and bakeries with their inviting window displays. Nothing out of the ordinary. Just what you’d expect in a Mediterranean island town of barely 1,400 residents. Its town hall, parish church and stone-built houses immerse visitors in the fabulous Sierra de Tramontana. In summer, everything’s different: traffic clogs up the streets, glassfuls of beer replace the table mats for card games and crowds of hikers make short work of the traditional bakeries’ delights.

A group far removed from all this hassle meet up in this village, and others across Mallorca, to tackle an approaching phenomenon: the end of oil. The movement they belong to is known as Transition Towns and was, in fact, first started in England. It was founded by the theorist Rob Hopkins, originally from London. In 2006 he moved to Totnes, in the south of the country, and started to put his philosophy into practice: end the consumption of non-renewable energies and develop an agricultural, economic and political system to tackle the environmental circumstances that define our age. The town even created its own currency, unaffected by stock market fluctuations.

That was the seed. The theory Hopkins put forward can be summarised in three Rs: resilience, re-localisation and regeneration. What do they mean? Adapting to change, focussing on local produce and helping the environment to take care of itself in a sustainable way. “It’s a quiet revolution that’s unfolding all over the world,” says Juan del Río, one of the leaders in Spain of this growing movement. “A large-scale social experiment, led by people like you and I who view this crisis as an opportunity to do something different, something extraordinary,” he adds in the book *Guía del Movimiento de Transición*, published by Catarata in 2015.

“It’s our responsibility to promote resilience, in other words, the inherent capacity of any system to absorb impacts and reorganise itself while change takes place,” explains Del Río, who has lived in various locations across the globe but is originally from Mallorca. “We have to get ready for new situations,” he tells us in a phone interview. “Imagine there’s a huge blackout in Madrid for three days. We’d die because we’re so used to having energy and food available. Although globalisation has its advantages, it



globo. “Tenemos que prepararnos para lo nuevo”, avisa por teléfono. “Imagina que hay un apagón en Madrid de tres días. Nos moriríamos porque no estamos acostumbrados a ser dueños de nuestra energía y nuestro alimento. Aunque la globalización tenga cosas buenas, implica una homogeneización y un impacto brutal en la naturaleza. Contra eso está la relocalización, el autoabastecimiento... Ya hay zonas que se han venido abajo por el cambio climático o por regímenes políticos y revueltas. Lo vemos en las películas futuristas como algo lejano, pero está pasando. Y se puede combatir”, arguye.

Cerca de 300 proyectos en 50 localidades de toda la península siguen estos preceptos. En Baleares florecen, sobre todo, en Menorca. Mancor del Valle, no obstante, fue la semilla en Mallorca. Gracias a la asociación Mancor Desperta y a Permamed, un proyecto encargado de divulgar la permacultura (una cultura basada en el funcionamiento del ecosistema natural) en “el clima mediterráneo”. Iniciaron este proceso hace unos años, aunque ahora –según Aline Van Moerbeke, una de las fundadoras de Permamed– esté en punto muerto. “Hay intención de volver a hacer algo nuevo”, cuenta esta mujer de 40 años; “seguimos en transición hacia el nuevo futuro”. Lo montaron por varias razones. Aparte de por creer en ese porvenir más amistoso con el medio ambiente, lo hicieron como una ofrenda, como una devolución a la isla de su identidad. En esta superficie con poco menos de un millón de personas, la dependencia del exterior ha fagocitado la agricultura, la ganadería y la pesca que mantenía a sus vecinos. “La sociedad mallorquina depende en la economía exclusivamente del turismo, que accede principalmente por el aeropuerto; en la energía depende del petróleo y del carbón que proceden de muy lejos y llegan por vía marítima; y en lo relativo a la comida –con medio millón de habitantes no oficiales y 12 millones de visitantes al año–, se alimenta fundamentalmente de productos de fuera y entran por el puerto”, escribían en el blog *Poc a Poc*.

¿Cómo promover el cambio? Desde este rincón mallorquín lo tienen claro. “Actúa reduciendo el consumo y las emisiones de dióxido de carbono. Únete a la gente de tu barrio y busca respuestas locales. Sé tú el cambio que le quieres dar a esta isla”, analizan. En Mancor del Valle empezaron sin gritos y ahí siguen, a su manera. Con sus huertos y su ahorro energético para plantarle cara al final de los combustibles fósiles. Y también con sus partidas de cartas o sus desayunos artesanos, ligados inevitablemente a la vida de este pueblo.



also means homogenisation and a massive impact on nature. To counter this, we have re-localisation, self-supply... Some places have already been destroyed by climate change or political regimes and uprisings. We see it in sci-fi films as something long-distant but it’s happening now. And we can fight it,” he argues.

Almost 300 projects in 50 locations across the whole of Spain are following these precepts. In the Balearic Islands they’re flourishing, above all, in Menorca. Mancor del Valle, however, was the starting point in Mallorca. That’s thanks to the Mancor Desperta association and Permamed, a project aimed at promoting permaculture (culture based on the workings of the natural ecosystem) in “the Mediterranean climate.” They started this process some years ago although, according to Aline Van Moerbeke, one of Permamed’s founders, that project is now inactive. “The intention is there to start something new,” says this 40-year-old woman; “we’re still transitioning towards a new future.”

The group was set up for a number of reasons. Apart from believing in a friendlier approach to the environment, they did it as an offering, a way to recover the island’s identity. Across this stretch of land inhabited by less than a million people, dependency on the outside has extinguished the agriculture, farming and fishing that maintained its residents. “Economically, society in Mallorca depends exclusively on tourism, primarily via the airport; in terms of energy, it depends on oil and coal from far away, brought here by sea; and regarding food — with half a million unofficial residents and 12 million visitors per year — the island lives primarily on imported goods that arrive through its port,” explains the blog, *Poc a Poc*.

How can we promote change? From this corner of Mallorca, they’re in no doubt. “Take action to reduce consumption and carbon dioxide emissions. Join people from your neighbourhood and look for local solutions. Be the change that you want to see on the island,” they suggest. In Mancor del Valle they started off quietly and that’s how they’re continuing, in their very own way. Facing up to the end of oil with their kitchen gardens and energy savings. With card games and freshly baked breakfast pastries too, essential to the day to day life of this town.

*Enjoy the best seafood
and the most beautiful views
in Barcelona.*



El Cangrejo  *Loco*

R E S T A U R A N T



ROMA

IL PICCOLO CINEMA AMERICA



Cine bajo las estrellas romanas

CINEMA UNDER THE STARS IN ROME

ESCRIBE ENRIQUE ALPAÑÉS

«**E**n mayo se cumplen seis años [del cierre del cine]. Ya no venía nadie, lo sabe usted mejor que yo. La crisis, la televisión, los videos... El cinematógrafo ya es solo un sueño». La frase la dice uno de los personajes de *Nuovo Cinema Paradiso*, esa declaración de amor al séptimo arte que filmó Giuseppe Tornatore en 1989.

Estamos en 2015 y Tornatore ve la escena de su película en una pantalla improvisada en la plaza del Trastevere, Roma. Los tiempos han cambiado, pero la coyuntura es similar. La crisis, Netflix, la piratería... El cinematógrafo debería ser un sueño y, sin embargo, los cientos de espectadores que se agolpan tras el director italiano demuestran que ese sueño tiene mucho de real.

Il Piccolo Cinema America es una iniciativa de 22 chavales de la periferia de Roma que con un generador, un proyector y un par de altavoces han creado una de las ofertas culturales más atractivas del verano romano. Su entrada es gratuita, su localización, callejera y su programa varía entre clásicos del cine italiano, películas de género, de autor y películas infantiles. Muchas veces son los propios directores los que acuden a la plaza dispuestos a presentar y debatir sobre sus obras.

«Todavía hay una fascinación por ver películas en la gran pantalla, especialmente en verano, al aire libre, bajo el cielo de Roma, con las estrellas, el clima templado y la brisa», analiza Lorenzo Batocchioni para explicar el éxito de su iniciativa. «Además, es una forma de salir de la soledad de tu ordenador, tu televisión y bajar a la calle para estar juntos, ver una película de forma colectiva, comentar, conocer a otras personas, escuchar a los protagonistas del cine, hacer preguntas...».

Este estudiante de ingeniería aeronáutica tiene solo 21 años, pero asegura llevar «muchos años» entre los *ragazzi* del Piccolo Cinema America. Como en el film de Tornatore, este proyecto nació de las cenizas de un cine anterior. No se llamaba Paradiso, sino America y cerró sus puertas hace 22 años.

Batocchioni y sus compañeros lo ocuparon hace ocho. «Teníamos la necesidad de crear espacios culturales que no existían, que faltaban», explica. Vivían en la periferia, pero buscaron un lugar en el centro, en el famoso barrio del

“In May it will be six years [since the cinema closed]. No one came anymore, you know better than I do. The crisis, television, videos... The filmmaker is now just a dream.” The lines are spoken by a character in *Nuovo Cinema Paradiso*, Giuseppe Tornatore’s declaration of love to the movies, filmed in 1989.

Fast forward to 2015 and Tornatore is watching the scene on an improvised screen in a piazza in Rome’s Trastevere district. Times may have changed, but the world of film faces a similar outlook. The crisis, Netflix, piracy... Cinema should be a dream, but when you see the hundreds of people clustered around the Italian director, you realize that dream is still very real indeed.

Piccolo Cinema America is an initiative run by 22 people from the outskirts of Rome. Armed with just a generator, projector and a pair of speakers, they have created one of Rome’s most popular cultural activities. Entry is free and the location—outdoors in the streets—and programme change. There are Italian classics, lowbrow films, highbrow films and even children’s films. The directors themselves often join the crowd in the square to introduce and talk about their work.

“There’s still something magic about watching films on the big screen, especially in the summer and outdoors, in Rome, under the stars, with a warm summer’s breeze,” remarks Lorenzo Batocchioni, explaining the success of his initiative. “It’s also a way to break from the isolation of your computer or television and get out into the street, to come together and watch a film as a group and discuss it. It’s a chance to meet other people and find out about those involved, to ask questions...”

Despite his youthful age, the 21-year-old aeronautic engineering student has spent “many years” among the *ragazzi* of Piccolo Cinema America. Like Tornatore’s film, the project rose from the ashes of an old cinema. In this case, it was called America, not Paradiso, and it closed its doors 22 years ago.

Batocchioni and his group made use of the building until eight years ago. “We needed cultural spaces that simply weren’t there, they were missing,” he explains. They lived on the outskirts of Rome but were looking for somewhere in the centre, in the fa-

Trastevere, para llamar la atención sobre sus reivindicaciones: cultura para los jóvenes a un precio razonable.

La ocupación duró dos años durante los cuales no dejaron de trabajar para quitarle las capas de abandono. Pero cerraron por cuestiones legales. Después de organizar varias proyecciones piratas en «los lugares más bonitos de Roma», decidieron trasladar el festival a la plaza de San Cosimato, en el distrito de Trastevere. Era una plaza bulliciosa de día, gracias al mercado, pero abandonada e incluso peligrosa de noche. Dejó de serlo.

Fue entonces cuando las veladas se hicieron más y más exitosas, cuando directores de renombre se pasaron por el Piccolo Cinema America a presentar sus películas (Roberto Benigni llegó a presentarse como el chaval número 23 del colectivo) y la iniciativa se convirtió en transversal.

El Piccolo Cinema America no es solo una declaración de amor al cine, sino una declaración de amor a Roma. Por eso escogieron un entorno degradado, para renovarlo huyendo de los efectos perniciosos de la gentrificación y la turistificación.

Pero los problemas legales continuaron. Y las soluciones imaginativas siguieron salvando los escollos. Después de un agrio enfrentamiento con el ayuntamiento de Roma, los 22 chavales del Piccolo Cinema America (23 si contamos a Benigni) han tenido que abandonar la plaza de San Cosimato. Pero la dificultad ha resultado tener efectos positivos y este verano no tienen una, sino tres sedes. En el parque Casale della Cervelletta, en Tor Sapienza; en el puerto turístico de Roma, en Ostia y en el instituto Kennedy, en Trastevere. El cinematógrafo, en Roma, es un sueño muy real.

mous Trastevere district, to attract an audience and promote their goal: culture for young people at an affordable price.

They spent two years in the building, during which time they worked tirelessly to restore its condition. However, legal issues ultimately forced them to close. After organising various pirate viewings in “the prettiest parts of Rome”, they opted to move the festival to Piazza San Cosimato in the Trastevere. It was a bustling square by day, thanks to the market. However, when night fell, it was deserted and could even be dangerous. All that was to change.

The evenings became increasingly successful and the initiative began to gather momentum as renowned film directors appeared at Piccolo Cinema America to introduce their films (Roberto Benigni was number 23 of the collective).

Piccolo Cinema America is not only a declaration of love for cinema but for Rome too. This is why the collective chose such a dilapidated venue: to renew it, to flee from the pernicious effects of gentrification and tourism.

The legal issues continued, albeit with imaginative solutions to overcome the obstacles placed in their path. Nonetheless, following a bitter conflict with the Rome city hall, the 22 members of Piccolo Cinema America (23 if you count Benigni) were forced to leave Piazza San Cosimato. Paradoxically, their eviction has helped the initiative to thrive and this summer it has not one but three venues: the Casale della Cervelletta in Tor Sapienza; Rome’s tourist port in Ostia; and the Kennedy Institute in the Trastevere. In Rome, the dream of the filmmaker remains very real indeed.



Photo by Piccolo Cinema America



Faustino

T I M E L E S S I C O N



Enjoy it,
wherever you are

RIOJA SINCE 1861
bodegasfaustino.com



LONDON

WE ♥ PUNK

Roundhouse, el almacén que acogió al punk

ROUNDHOUSE, THE DEPOT THAT WELCOMED PUNK

ESCRIBE ESTEBAN ORDÓÑEZ



Photo by Danny Fields, under CC



El 4 de julio de 1976, el sonido de Los Ramones casi derrumba el edificio de la Roundhouse. Había sobrevivido a un siglo de historia de usos y abandonos, y a los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial, pero, en el fragor de los acordes, parecía que los muros no resistirían el estrépito de las guitarras. Una crónica de aquella noche pintó la escena y bautizó el lugar como «el garaje más caliente y sórdido de la historia».

Fue la noche en que se desató para siempre la furia del punk en la juventud británica. Pocos géneros musicales se han parecido más a un derrumbe. La incomodidad, la frustración, el desasosiego de una generación sumida en la grisura de la sociedad industrial se reveló como una urticaria feroz que los jóvenes decidieron rascarse con púas de metal hasta hacer sangre: eso fue el punk, y su escenario, la Roundhouse, en Camden Town.

El edificio circular, hoy dedicado todavía a artes escénicas y conciertos, se construyó en 1847. Inicialmente, durante una década, servía como casa de máquinas y almacén de motores ferroviarios. Después se transformó en bodega y, poco antes de que Hitler asolará Europa, fue abandonado. Debieron transcurrir 25 años para su reapertura con fines culturales.

Antes de la deliciosa ira dispensada por Los Ramones, se repartieron buenas raciones de rock entre sus paredes. En octubre de 1966, en el lanzamiento de *International Times*, una banda apenas conocida actuó en esa catedral del ruido. Se llamaban Pink Floyd. Nick Mason, batería del grupo, fue preguntado 50 años después por el periodista Mayer Nissim sobre aquella noche. «Bueno, obviamente no puedo recordar nada, así que tendré que inventarlo», respondió. Amanecía una época febril, centrada en el *ahora*: el recuerdo, el mirar atrás, iba a ser apenas un daño colateral.

The Rolling Stones aterrizaron en Roundhouse en 1971. Fue como parte de la gira 'Goodbye Britain', con la que la banda de Jagger anunciaba su exilio:

On 4 July, 1976, the sound of The Ramones almost brought the Roundhouse down. It had survived a century of history, and a period of dereliction, not to mention the bombs of the Second World War. However, in the roar of the new punk sound the walls were shaken like never before. A report of that night says the band “took over the hippie Roundhouse and reduced it to the hottest, sleaziest garage ever.”

This was the night when punk was unleashed on a British youth that was primed and ready for it, and few musical genres have been so much like a demolition job. The frustration and anxiety of a generation was like a red rash against the dismal grey of industrial Britain. This was a rash that would need scratching with metal nails: specifically a kind imported from the United States. The place where punk touched down on this side of the Atlantic was the Roundhouse, in Camden Town.

This circular building, now a concert and theatre venue, was built in 1847. For a decade it was an engine shed, housing a large turntable for changing the direction of locomotives. Later, it became a warehouse. It was already abandoned by the time Hitler turned his attention to London in World War II. It waited 25 years more and was finally refurbished for cultural purposes.

Even before the raucous sound of The Ramones broke over the audience here, there was rock music echoing off the walls. In October 1966, the launch party for the psychedelic *International Times* featured a band that was hardly known at the time: Pink Floyd. Nick Mason, the group's drummer, was asked 50 years later by the journalist Mayer Nissim about that night, and he replied, “Well, obviously I can't remember a thing, so I'll have to invent it for you.” Those were feverish times, when what was important was *now*. Memories, looking back, were just collateral damage.

The Rolling Stones took the Roundhouse by storm in 1971. This concert was part of the band's Goodbye Britain tour. The group were announcing their

se marchaban a Francia para esquivar la presión fiscal de su país. Como recoge la propia Roundhouse en su dossier para el 50 aniversario, el crítico del *Financial Times* Michael Wale relató un paisaje de cientos de jóvenes aguardando la llegada de las Satánicas Majestades.

Cuando llegaron Los Ramones en 1976, los muros de la sala ya acumulaban un sedimento de decenas de horas de guitarras distorsionadas y golpes de bombo. “Desde ese momento, el lugar proporcionó el espacio para numerosos actos de punk y pospunk, para jugar y experimentar (...). No solo estaban aprovechando el enojo y el descontento, sino que lo estaban convirtiendo en algo nuevo”, cuentan desde Roundhouse.

Poco a poco, el viejo edificio se convirtió en un centro esencial de la cultura londinense. Por allí pasaron Patti Smith, Bob Dylan, The Door, Led Zeppelin o Motörhead. La historia trama a veces correspondencias poéticas irrefutables: los sonidos más metálicos y acelerados encontraron su hogar en un viejo trastero donde durante años se guardaron piezas de ferrocarril, fragmentos de aquel sueño de alcanzar el futuro volando sobre raíles de hierro.

exile, departing for France to escape the taxes being levied by their home government. In the Roundhouse’s own 50th anniversary file, the *Financial Times* critic Michael Wale recalls a landscape of hundreds of arms raised to salute the arrival of Their Satanic Majesties.

When The Ramones arrived in 1976, the walls of the shed had already built up a rich sediment of hundreds of hours of guitar riffs and backbeats. “From that time, the venue provided a space for many punk and post-punk bands to play and experiment (...). They were not just surfing the anger and discontent, they were creating something new,” says the Roundhouse blog.

Over the years, this former industrial site moved into the centre of London’s popular culture scene. Patti Smith, Bob Dylan, The Doors, Led Zeppelin and Motörhead all played here. Sometimes history delights in a little poetic rhyming, and the fast-paced metallic rock that triumphed here in the 1970s seems right at home in a place where once locomotive engines were changed from one track to another. In both cases, a new vision of the world came rushing out on rails of hard iron.



Photo by **Danny Fields**, under CC

GRANADA, MUCH MORE THAN THE ALHAMBRA

Close your eyes and think about Granada. Probably an image of the Alhambra is the first thing that comes to mind. No wonder: this gem of Islamic architecture is one of Spain's most visited monuments and a sight that everyone should see at least once. However, the Andalusian province has a wonderful array of places to visit.

LA ALPUJARRA

Little white towns with steep narrow streets are plentiful in this district at the foot of the Sierra Nevada mountain range. Isolated for centuries by the mountains, La Alpujarra is rich in unspoilt landscapes, with an Islamic legacy and tasty mountain cuisine. Lanjarón, famous for its spa and mineral water, is the gateway to this upland. Here you can visit towns such as Pampaneira, Bubión and Capileira with their characteristic houses whose chimneys have hats; as well as Trevélez, famous for its *serrano* ham and for being one of Spain's highest towns.



CAVE HOTELS

There are more than sixty hotels that have been excavated in caves in the Guadix and Altiplano districts. Together they have around 1,200 beds and can offer all the comforts of modern life. In a cave hotel, there are no two rooms the same. Their thick walls offer silence, shade and a stable temperature all year round (around 20°C) without the need for air conditioning. Relaxation is guaranteed.

COSTA TROPICAL

Dozens of beaches and small coves, 320 sunny days a year and an annual average temperature of 20 degrees. This is the Costa Tropical, 73 kms of coast in Granada province. Its name comes from the exceptional climate which makes it the only place in Spain where it is possible to grow tropical fruit such as the mango, custard apple and avocado. Almuñécar, Motril and Salobreña are the three most popular municipalities along this coast: an area of cliffs, fine food and history and heritage you won't want to miss.





De postre, este museo

AND FOR DESSERT, A MUSEUM

ESCRIBE ALBERTO G. PALOMO

Barcelona es hipnótica y mareante. Tirando de tópicos, citaremos sus edificios modernistas, sus callejuelas zigzagueantes o sus parques de arquitectura sin ángulos. El cosmopolitismo de los vecinos se imbrica con el arte ubicuo y pocos rincones están incapacitados para la foto. A cualquiera le falta tiempo para empaparse de su atmósfera o para descubrir muchos de sus rincones. Una de las atracciones que se escapa del circuito habitual pero conjuga muchas de las sensaciones que exhala esta urbe es el Museu de les Il·lusions o Museo de las ilusiones, en castellano.

Esta pinacoteca no responde a la costumbre ibérica de observar cuadros, esculturas o instalaciones artísticas. Su interior se doblega ante la sorpresa y lo conocido. ¿Cómo? Jugando con pinturas en paredes y suelos, con trampas visuales y con, como bien dice su nombre, la capacidad de ilusionar en sus dos acepciones: fantasear y divertirse. Allá van algunos ejemplos: del Salvador Dalí que vivió en la cercana Cadaqués no se encuentra un lienzo al uso, sino una reproducción a gran escala de sus relojes o de la famosa instantánea que lo retrataba *atómico* junto a su paleta de colores, un gato y varios caballetes, tomada por Philippe Halsman en 1948. En ambos casos existe la posibilidad de fotografiarse como parte de tales composiciones.

De Edvard Munch no está *El grito* en su versión original, sino una copia con la protagonista de *El Exorcista* bramando en la oscuridad. Al lado de una de las pinturas tahitianas de Gauguin se asoma un ladrón con una linterna, y una navaja puede ser guiada por el marco para simular cortar la tela. Personajes de la cultura popular como el alienígena Depredador, plasmado en pantalla a finales de los ochenta, el monstruo marino que daba título a *Tiburón* de Steven Spielberg en 1975 o el payaso protagonista de la novela y película homónima *It* también pueblan esta galería situada en el número 17 de la calle Fortuny, en pleno barrio del Raval y a unos minutos a pie de Las Ramblas y plaza Cataluña.

“Se inauguró en 2005”, cuenta por teléfono Lilia Petcu, la directora. Después de ver que funcionaba en varios países y

Barcelona is hypnotic and bewildering. It is well-known for such disconcerting features as its strange art nouveau buildings and its zig-zagging alleyways. The cosmopolitan attitude of its residents mingles with art everywhere you look, making for a city that is readymade for photos. Behind the tourist attractions, there is atmosphere to be soaked up and hidden corners to be discovered. One of these secret gems, yet one that also symbolises much that Barcelona is about, is the Museu de les Il·lusions, or Museum of Illusions.

This is no ordinary art gallery, so if your goal is to view great works, masterpieces and art-world classics, you might be better to try elsewhere. Inside this institution, expect the unexpected and don't be surprised to be surprised. Here, the paintings on the walls and floors play with all kinds of optical illusions and visual puns. For example, Salvador Dalí, one of the most famous of all Catalan artists, is represented here not with a painting on canvas, but with a large-scale image of his floppy clocks, as well as a reproduction of the famous photo, taken by Philippe Halsman in 1948, of the moustachioed artist, brush in hand, with a cat and a bucket of water. Here, you are expected not just to look but to take part, and take photos.

Munch's *Scream* is not here; instead the museum has a copy, but featuring the protagonist from *The Exorcist* howling in the darkness. Alongside one of Gauguin's Tahitian paintings is an art thief, torch in hand, while a knife is ready to cut out the canvas. The museum features characters from popular culture such as the alien Predator, from the 1987 film of the same name. The shark from *Jaws*, who starred in Steven Spielberg's 1975 movie, and the wicked clown from the novel and film *It* also make appearances at this bizarre gallery of images, located at number 17, Carrer del Pintor Fortuny, in the heart of the Raval district close to Las Ramblas and Plaça de Catalunya.

“The museum first opened in 2005,” says the director, Lilia Petcu. It was a Russian businessman who came up with the original idea, and after museums were set up in Moscow and St Petersburg, the concept was extended to other countries. Barcelona was chosen as the first west European city to host one. “This is



de que la idea surgiera hace años “por un hombre de negocios” en Rusia (donde tienen sucursales en ciudades como Moscú o San Petersburgo), decidieron fijar Barcelona como la primera ciudad europea en albergarlo. “Es muy interesante para el estudio de la ciudad. Y sirve como refugio tras un día de visitas al aire libre”, apunta.

Acuden colegios de todo el mundo y un número “elevado” de curiosos, aporta Petcu sin detallar cifras. “Es un recorrido de algo más de una hora, pero no hay límite de estancia”, precisa. Con más de 60 ilusiones y referencias a sitios de la ciudad como el Camp Nou, el parque Güell o la Sagrada Familia, la directora encuentra en estas instalaciones “el postre perfecto” para culminar un buen paseo por este destino mediterráneo. “Es muy divertido. Se pasa muy buen rato y si entras en un día lluvioso, sales con unas sensaciones muy luminosas”, reflexiona desde este espacio cercano a donde se firmó, en 1899, la fundación del Fútbol Club Barcelona. Otro episodio “emblemático” para la capital catalana, en palabras de la responsable.

Una paella gigante, una pata de jamón, una botella de sangría, unos raíles con un tren amenazante o una enorme tela de araña: las estampas castizas se mezclan con visiones angustiosas y referencias internacionales del cine o la televisión como las ya mencionadas. Un recorrido didáctico y entretenido que ayuda a fijar en la retina (y en la tarjeta de memoria de la cámara, objeto indispensable) los inmuebles de fuera. “La verdad es que es un museo interesante y que se sale de lo que estamos acostumbrados. Una manera diferente de pasar un buen rato”, reseña una usuaria de internet en consonancia con otras opiniones. Una forma de acompañar las emociones con las que se llega del exterior y de interactuar con ellas, dejando que te invada ese magnetismo del que presume la ciudad.

something you won’t see in many places. Also, it is a great refuge after a day of open-air tourism,” she says.

Many of the visitors come with school trips, and entrance numbers are high says Petcu, although she does not offer figures. “It takes a little over an hour to visit, although of course there is no time limit.” With more than 60 illusions and references to the Catalan capital, including a fantasy visit to the Camp Nou, Park Güell and the Sagrada Familia, the director recommends a visit as the “perfect dessert” after a wander around the Mediterranean city. “It is a lot of fun. You will have a good time and if you come on a rainy day, you leave with a sunny feeling.” The museum is located just around the corner from the site of the foundation, in 1899, of Futbol Club Barcelona. Another “emblematic” episode for the Catalan capital, says the director.

A gigantic paella, a leg of ham, a bottle of sangria, a railway with an oncoming train and an enormous spider’s web: tourist clichés mingle with electrifying episodes and references to classic film and television. A visit here could be educational, or simply entertaining. It will certainly catch your attention and most likely have you reaching for your camera. “This is an interesting museum, something quite out of the ordinary. It is a different way to spend an enjoyable time,” says an Internet review, reflecting the general consensus. It is said that museums are becoming more interactive and this is ample proof. After the twists and turns of the city of Barcelona, don’t be disconcerted: a visit here will give you a glimpse of the unexpected.

Undergraduate Degrees 4 years

Interior Design
Product Design
Transportation Design
Fashion Design
Fashion Styling and Communication
Graphic Design
Motion Graphics and Video

Bachelor of Arts (Honours) 3 years

Validated by the University of Westminster

Fashion Design
Fashion Marketing and Communication

IED Diplomas 3 years

Marketing and Fashion Communication
Creative Advertising and Branding
Business Design

One year course

Global Design

Olga Pipnik
Graphic Design Student
behance.net/olga_pipnik

Project: FEAT
FEAT is a gastronomic magazine that reflects the perspective of contemporary culture, the cultivation of ingredients or the sources of gastronomic inspiration of a chef who acts as guest editor.

**THE
DESIGN
SCHOOL
FOR YOUR
FUTURE**

**ADMISSION
TEST 2018**

10th JULY
17th SEPTEMBER

iedbarcelona.info

Istituto Europeo di Design
+34 932 385 889 · contact@bcn.ied.es
c/ Biada, 11, 08012 Barcelona
Metro L3 Fontana

International network for higher education



El cañonazo que marca la hora a los marineros

THE CANNON THAT TOLD THE TIME FOR SAILORS

ESCRIBE **ESTEBAN ORDÓÑEZ**

El 7 de junio de 1861, a la una de la tarde, hordas de palomas se esparcieron el cielo de Edimburgo fogueadas por el pánico, y cientos de ciudadanos, atravesados por el mismo punzón de miedo soñaron con ser palomas para escapar de algo que no entendían: una explosión tremenda en lo alto que parecía anunciar la tragedia.

A mitad del siglo XIX, la actualidad no discurría como ahora. Hoy, las noticias no son más que una confirmación de rumores que se distribuyen previamente: creemos que nada ocurre sin anticipos. Pero entonces era diferente: las cosas sucedían de pronto y parecían imprevisibles. Por eso, como cuenta la consejera de recursos culturales del entorno histórico de Escocia Rachel Pickering, cuando desde el Half Moon Battery del castillo de Edimburgo sonó aquel estallido, se desató el terror. Nadie sabía si se trataba de un error o si era el primer golpe de un ataque más grande.

No fue ni una cosa ni la otra. El sonido respondía al primer disparo exitoso (hubo varios intentos fallidos) de un método de orientación horario que en 2018 sigue repitiéndose. Todos los días (salvo domingos, Viernes Santo y Navidad), a la una de la tarde, Edimburgo se quiebra por un momento. «Hoy los lugareños saben que indica la hora, mientras que los visitantes nuevos y desprevenidos se sorprenden», señala Pickering.

La detonación se instaló para ayudar a los marineros a ajustar sus relojes. La idea se importó del otro lado del Canal de la Mancha. «Se inspiró en una pistola del tiempo que el banquero local John Hewat vio en los jardines parisinos en un viaje de negocios en 1846», relata Pickering.

El estruendo del castillo escocés debía servir para complementar otra señal temporal, el *Time-Ball*: una bola enorme que caía todos los días por un eje a la una en punto en lo alto de la torre de Calton Hill.

On 7 June 1861, at one o'clock in the afternoon, flocks of panic-stricken pigeons could be seen fluttering across Edinburgh's sky. Scores of the locals were also struck by the same fear. Perhaps they wished they were pigeons too in order to escape from that unexpected bang. The noise seemed to come from on high, a huge explosion that augured some great tragedy.

Back in the middle of the 19th century, news didn't travel as fast as it does now. Modern news is little more than confirmation of already circulating rumours. Nothing, we believe, happens without prior warning. But everything was different then: events happened suddenly and unpredictably. This is why, as Rachel Pickering, Cultural & Natural Resources Advisor at Historic Environment Scotland, explains, when the bang of the cannon rung out from Edinburgh Castle's Half Moon Battery, panic and terror struck. No one knew if it was a mistake or if it was the start of a larger attack.

It was neither. It was the first successful shot (after various failed attempts) of a new way of marking the time, one that is still in use to this day. Every day at one o'clock (except Sundays, Easter Friday and Christmas), Edinburgh freezes for an instant. "Today, the locals know it marks the time, although new visitors and people who are not expecting it are often caught off guard," Pickering explains.

The cannon shot was a way for sailors to set their watches. However, explains Pickering, the idea was actually imported from the other side of the Channel: "It was inspired by a gun used to keep the time, which had been seen by local banker John Hewat in the gardens of Paris on a business trip in 1846."

The earth-shattering noise emanating from the Scottish castle complemented another time marker: the Time Ball, a large ball that slid down a mast at the top of a tower on Calton Hill every day at one o'clock. The



Este sistema se empleaba en todo Reino Unido para ayudar a regular los relojes; pero el cielo de Edimburgo se empañaba con frecuencia con esa espuma gris de la niebla escocesa. El sonido fue la única manera de luchar contra los impedimentos del clima.

«Su función era que los marineros en el fiordo de Forth no perdieran la noción del tiempo. Era esencial para la tripulación de un barco saber la hora exacta, calibrándola con la posición del sol, para permitirles navegar con precisión por los océanos del mundo. Debido a la velocidad con la que viaja el tiempo, el sonido tarda unos 10 segundos en llegar a los puertos de Leith y Newhaven, una demora que debían tener en cuenta en los cálculos de navegación», desarrolla.

Hoy, sin embargo, es una tecnología obsoleta e innecesaria, pero sigue detonando un valor simbólico. Como tantas otras tradiciones que sobreviven a su necesidad y a su función y quedan como fantasmas errantes de la historia, el disparo del castillo sigue orientando a los ciudadanos de Edimburgo, pero quizá de un modo más espiritual o emocional. Antes marcaba el tiempo y hoy, la pertenencia a un pasado común.

system was used throughout the United Kingdom to help people set their clocks. However, the skies of Edinburgh were often shrouded in thick, grey Scottish mist. The sound was the only way to beat the weather.

“Its purpose was to ensure that sailors in the Firth of Forth didn’t lose track of time. It was essential for the crew of a ship to know the exact time, calibrating it with the position of the sun to allow them to sail more accurately. But that’s not all: the speed of sound means that the bang actually takes ten seconds to reach the ports of Leith and Newhaven and this delay also had to be taken into account in the navigation calculations,” she adds.

Today, however, even though the technology is obsolete and unnecessary, it still has symbolic value. Like many other traditions that have outlived their practical use only to live on as ghosts of times past, the one o’clock gun continues to mark the lives of Edinburgh’s residents, albeit in a more spiritual or emotional way. What once marked the time now marks a sense of belonging to a shared past.



¿Te imaginas una escuela a 12.000 metros de altura?

OBS es la primera escuela de negocios 100% online con un método pionero que te permite estudiar dónde y cuando quieras: desde casa, en un hotel o a bordo de un avión.

obs-edu.com

DOBLE TITULACIÓN



PRESENCIA EN RÁNKINGS INTERNACIONALES



CANTABRIA, UNA TIERRA PARA COMÉRSELA

A REGION THAT'S GOOD ENOUGH TO EAT

ESCRIBE EVA FERNÁNDEZ



La gastronomía cántabra tiene alma marinera y montañesa. No podía ser de otra forma en una región en la que los montes verdes se funden con la orilla del mar. Así, sus recetas más famosas se elaboran a base de pescados y mariscos procedentes del Cantábrico y de las carnes más sabrosas que vienen del interior. Gracias a esto, Cantabria disfruta de una tradición culinaria que destaca por su variedad y sabor.

Existe una estrecha relación entre el paisaje cántabro y la cocina local. La naturaleza ha dotado a esta región de una despensa amplia y variada: pescados y mariscos del mar Cantábrico, las truchas y salmones que se pescan en los ríos, el ganado que pasta en los Valles Pasiegos o los Picos de Europa, las verduras y hortalizas de Trasmiera... Y, por supuesto, no hay que olvidar la buena mano de los cocineros y cocineras cántabros, que a lo largo de la historia han creado recetas que traspasan fronteras. Cantabria cuenta con ocho estrellas Michelin.

Todo el mundo sabe que en el norte de España se come de maravilla y Cantabria no es la excepción. La mejor forma de comprobarlo es degustar algunos de sus platos más famosos y descubrir los sabores de esta tierra. Pero ¿por dónde empezar?

Las anchoas de Santoña son, por ejemplo, uno de los productos cántabros más conocidos dentro y fuera de España. Esta tradición procede del siglo XIX, cuando los sicilianos arribaron a las costas cántabras buscando un caladero que les permitiese seguir produciendo anchoas en salazón. Lo encontraron en Santoña (Cantabria), se establecieron allí y muchas familias comenzaron a vivir de este negocio hasta el día de hoy.

Las anchoas todavía se elaboran de manera artesanal en esta misma villa marinera. Estas proceden de un pescado conocido como bocarte y su elaboración es más o menos sencilla: se descabezan y evisceran los bocartes, y se conservan en salazón. Una vez pasados cuatro o cinco meses, se procede al "sobado" de la anchoa: se eliminan la piel y los "bigotes" frotando con un paño, después se escurre y se separa manualmente en sus dos partes musculares. Su presentación ideal es añadiendo aceite de oliva.

Otro de los clásicos en Cantabria son las rabas. En los bares no es extraño escuchar al camarero pedir "¡una de rabas!" al cocinero una y otra vez, ya que es la ración por excelencia. ¿Qué es exactamente? Son unos calamares rebozados, pero que destacan por su esponjosidad y sabor. El truco depende del cocinero pero, según muchos, la clave está en utilizar una harina poco refinada, buen aceite y que el calamar esté bien frío antes de freírlo.

En el interior, aprovechando los amplios pastos para criar vacas y ovejas que producen leche, se elaboran diferentes tipos de quesos. Tres de ellos cuentan con denominación de origen: el de Nata de Cantabria, hecho con leche de vaca frisona y muy suave; los Quesucos de Liébana, elaborados en pequeñas porciones tiernas y muy blandas; y el queso Picón

Cantabrian food comes out of the sea and down from the mountains. How else could it be in a part of Spain where the green hills are lapped by the Atlantic Ocean? The region's most famous recipes are prepared using fish and seafood from the Bay of Biscay and the finest meats from its upland interior. Thanks to the two, Cantabria can boast a culinary tradition that stands out for its great variety and wonderful flavours.

There is a close relationship between the Cantabrian landscape and local cookery. Nature has given this region an extensive larder: the fruits of the sea, trout and salmon in its rivers, the herds of the Pasiegos Valleys and the Picos de Europa mountains, the excellent vegetables of the Trasmiera district... all put together with the know-how of Cantabrian cooks and chefs who, throughout history, have created recipes that have spread far and wide. It is not for nothing that Cantabria has eight Michelin stars.

The north of Spain is known for the quality of its food and drink, and Cantabria is no exception. The best way to put it to the test is to try some of its most famous dishes and, in this way, discover the flavours of the land. The only question is where to start.

Santoña anchovies are one of the best-known examples of Cantabrian produce in Spain and beyond. Their origin goes back to the 19th century, when Sicilians arrived on the north coast of Spain looking for fishing grounds so they could continue to produce salted anchovies. They arrived at the Cantabrian port of Santoña and set up business. Today, many families continue to make a living in this trade.

The true Santoña anchovy is prepared in this coastal town by hand. The fish used is the European anchovy, known locally as the *bocarte*, and the preparation is more or less simple: the fish is decapitated and gutted, then preserved in salt. After four or five months the anchovies are skinned by rubbing them with a cloth. They are then rinsed and separated into two halves. For a serving suggestion, try them with a splash of olive oil.

Another Cantabrian classic is *rabas*. It is not unusual to hear, in the restaurants and bars of the region, a waiter shout "¡una de



Bejes-Treviso. Este último es, probablemente, el más curioso de los tres ya que se madura durante meses en las cuevas de los Picos de Europa a más de 1.000 metros de altura. Esto, obviamente, produce un olor y un sabor muy característicos.

Y como dulce dejamos los *sobaos pasiegos*, con su aroma a mantequilla pura y un interior dorado y esponjoso. Proviene de los Valles Pasiegos, haciendo gala de la tradición repostera de los cántabros, que durante el invierno preparaban ricos postres utilizando poco más que mantequilla y harina. La receta fue evolucionando e incorporando ingredientes hasta el día de hoy, en el que los *sobaos* son un postre conocido en toda España. Sin embargo, cabe señalar que, desde 2004, la Comisión Europea reconoce que los auténticos son únicamente los elaborados en los Valles Pasiegos de Cantabria.

A estos platos y productos típicos se les suman, también, las almejas a la marinera, la marmita, el cocido lebaniego y el cocido montañés, el hojaldre de Torrelavega, las corbatas de Unquera, orujo de Liébana, vinos de Cantabria... Todo esto gracias al mar y las montañas cántabras que proporcionan los ingredientes necesarios para crear esta gastronomía rica, variada y abundante. Dicen que Cantabria es infinita y, sin duda, su recetario popular también lo es.



rabas!" ("one portion of *rabas!*") to the cook. It is one of the great local specialities, but what exactly is it? *Rabas* are battered squid which, when eaten, should have a firm texture and a good flavour. Every chef has his or her own tricks and specialities, but it is often said that the best way to get a good result is an unrefined flour, a good oil and to ensure that the squid is cold before it goes into the pan.

Inland, expansive pasturelands are used to raise cows and sheep for milk, which in turn is used to make different cheeses. Three of these bear the coveted designation of origin label: the Nata de Cantabria, which is made with milk from Frisian cows and is a very mild cheese; Quesucos de Liébana - a soft cheese, sold in small, tender portions; and Picón Bejes-Treviso. This is possibly the most curious of the three, since it is matured for months on end in the caves of the Picos de Europa at altitudes above a thousand metres. The result has scent and taste characteristics that are utterly unique.

For dessert, what better than *sobaos pasiegos*, with their scent of pure butter and their soft, golden centres? These are from the Pasiegos valleys and are the glorious culmination of the pastry-making traditions of the Cantabrians, where there is a long history of making tasty confections with butter and flour during the wintertime. The recipe has developed, incorporating new ingredients, and today *sobaos* are a well-known treat all over the country. It should be known, however, that in 2004, the European Commission recognized that the authentic version is only made in the Pasiegos Valleys area of Cantabria.

These dishes and traditional produce are joined by many others: clams *a la marinera*, tuna *marmita*, the traditional lebaniego and mountain stews, Torrelavega pastries, Unquera corbatas, Liébana pomace brandy, the Cantabrian wines... All these have come from the Cantabrian sea and mountains, which have provided the ingredients required to create this tasty, varied and abundant gastronomy. They say that Cantabria is infinite, and its cuisine is too.





TWO BEACHES, ONE MOOD

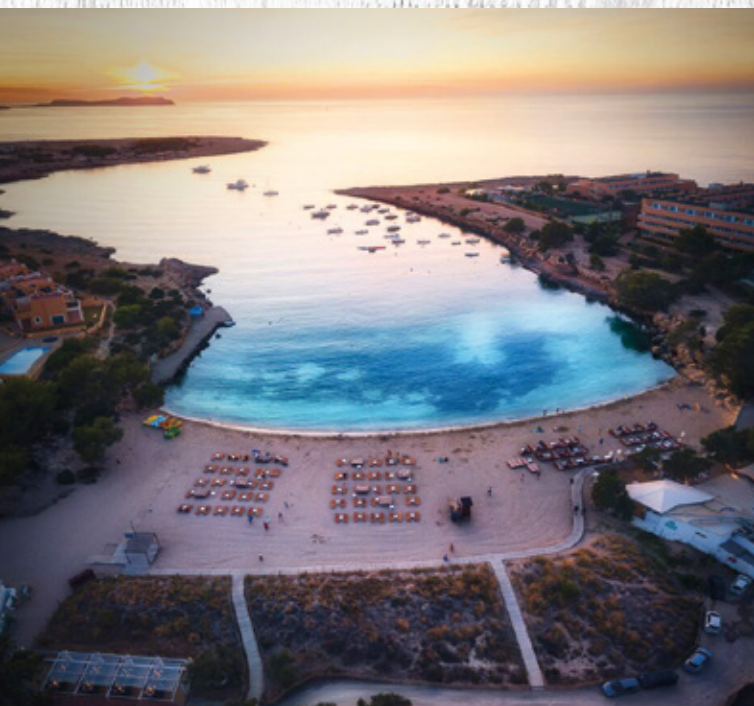
CALA BASSA, IBIZA

Reservas/Bookings: +34 619 98 43 71
reservas@cbbcgroup.com



PORT DES TORRENT, IBIZA

Reservas/Bookings: +34 682 88 92 50
reservas@cbbcgroup.com





El sacamuelas que inventó el guiñol

THE DENTIST WHO INVENTED PUPPET THEATRE

ESCRIBE **GEMA LOZANO**



Francia andaba revuelta por aquellos días. La Revolución acababa de estallar. Aquel conflicto abocaría al mundo occidental a un nuevo cambio de era: la Edad Moderna decía adiós; la Contemporánea, hola. Revueltas, insurrecciones... El país galo protagonizaba uno de los hitos más relevantes de la historia mundial.

Pero mientras el Antiguo Régimen caía, la nobleza y el clero perdían sus privilegios (y, en algunos casos, incluso la cabeza) y las ideas ilustradas abanderaban un nuevo orden político y social, la intrahistoria francesa seguía escribiendo sus páginas con letra pequeña. Para campesinos y obreros, su principal preocupación diaria seguía siendo el qué llevarse a la boca. Desasosiego al que se añadía un dolor insoportable cuando en ella, en la boca, las caries (habituales en una época donde los hábitos higiénicos bucales –entre otros– brillaban por su ausencia) agujereaban las muelas hasta tocar el nervio.

A falta de analgésicos y antibióticos, cuando el pinchazo dental asomaba no había otra que arrancar de cuajo la pieza afectada. Los dentistas no abundaban en aquellos días, pero sí los barberos y algún que otro sacamuelas intruso. Laurent Mourguet figuraba entre estos últimos. Afincado en Lyon, Mourguet se hizo popular por extirpar dientes y muelas a sus vecinos sin coste alguno. A cambio de esta buena obra, ganaba enteros entre ellos como vendedor de ungüentos y todo tipo de pócimas.

Mourguet se las tenía que apañar con el instrumental y los escasos medios de la época para realizar las extracciones. Aún quedaban unas cuantas décadas para que la cocaína y otros opiáceos se popularizaran en Europa como

Those were disturbed times. The Revolution had recently broken out, a conflict that would become a tidal wave of change, bringing the early modern period to an end and ushering in the contemporary world. The revolts and disturbances of that time are now looked back on as one of the great events of world history.

The *ancien régime* fell, and the nobility and clergy lost their privileges (and, in some cases, their heads). Enlightened ideas were espoused by a new political and social order. While the events of the Revolution caused a stir around the globe, what Miguel de Unamuno called “intrahistory”, the stories of the ordinary people, were written down in small print. For peasants and labourers, the concern was to put food in their mouths. Even those same mouths could be a problem: among the various troubles and discomforts of the poor, a niggling one was the pain caused by tooth decay (habitual in a period when dental hygiene, in fact most hygiene, was practically non-existent).

Without the appropriate tools for cleaning and filling, and in the absence of antibiotics, when cavities cast their gloomy shadow there was nothing for it but to take the tooth out. In those days, the job of pulling fell to barbers and physicians. Laurent Mourguet, from Lyons, was one of these. Mourguet would generally take out teeth for free, and make his profits by selling pain-relieving creams and potions for afterwards.

Mourguet had to make the most of the limited means at his disposal to carry out

anestésicos locales, así que a sus pacientes no les quedaba otra que apretar los puños y aguantar el dolor como buenamente pudieran.

La situación no solo resultaba angustiada para los enfermos. También debía de serlo para el pseudodontista. Tanto como para que fuese capaz de idear un método que paliase su sufrimiento.

Pensó que distraer sus mentes antes de la intervención podría hacer que esta, aunque no menos dolorosa, al menos fuese algo más llevadera. Y así es como al *doctor* Mourguet se le ocurrió un día montar una especie de teatrillo con unos cuantos títeres que se cogían por la parte inferior, a modo de guantes, en el local que le servía de sala de espera.

Uno de los personajes fijos de estas representaciones era Guignol, un humilde joven cuyas correrías hacían vibrar a los asistentes. El protagonista de las obras de Mourguet daría nombre a un género que este había inventado casi sin querer: el guiñol.

A este solía acompañarle su mujer Madelon y su amigo Gnafron. Más de 200 años después de su creación aún no hay consenso en cuanto a cuál de los tres fue el primer personaje ideado por Mourguet.

Tampoco se tiene muy claro de dónde provienen sus nombres, sobre todo el de Guignol. Algunas teorías aseguran que el personaje está inspirado en un vecino que residía en Lyon por aquellas fechas y que respondía al mismo nombre. Otros creen que fue tras la muerte de Mourguet cuando sus hijos decidieron bautizar a los personajes para seguir con el espectáculo que había creado su padre y que tanto éxito había cosechado entre la población lionesa.

Tras la desaparición de su creador, los ciudadanos de Lyon pudieron seguir disfrutando del espectáculo de los títeres. La tradición del guiñol se mantuvo en Lyon gracias a los herederos de Mourguet. Hoy la ciudad sigue haciendo gala de ser la cuna de este tipo de espectáculo a través de instituciones como Le Petit Musée Fantastique de Guignol, dedicado íntegramente a estas marionetas tipo guante con las que un sacamuelas de finales del XVIII se propuso hacer más soportable el trago a sus pacientes.



his extractions. It would be decades before cocaine and opiates became popular in Europe as local anaesthetics. In those days, there was nothing for it but for patients to clench their fists and let the amateur dentists continue.

This unpleasant situation, while excruciating for sufferers, must also have been uncomfortable for the acting dentists. Not surprisingly, it was often they who invented new ideas to mitigate patients' suffering.

Mourguet spent time on the problem. He thought that by distracting his patients, he would be able to make the whole experience more bearable. So our physician decided to set up a kind of miniature theatre with a number of puppets, operated from below, like gloves. The theatre was soon being enjoyed by more than just patients and Mourguet was eventually able to give up dentistry entirely.

One of the characters to appear regularly in these performances was Guignol, a humble young man whose adventures provided high entertainment. The character would become famous over the years and centuries, and to this day, in French and Spanish, the name is the word used to refer to puppet shows of this kind.

The traditional Guignol plays also involved the man's wife, Madelon, and his friend Gnafron. Looking back, historians are not sure which of the characters came first. Something else that has been lost over time is the origin of the names, particularly that of Guignol. Some theories say that the character was inspired by a Lyons resident at that period, who had the same name. Others say that it was only after the death of Mourguet that his children decided to give names to the puppets, with a view to continuing the shows that had become famous among the city's population.

Certainly the puppet master's heirs felt that the show must go on, and so it did. It became famous far and wide, travelling over borders. Today the city that gave birth to the tradition also celebrates it, with institutions such as the Petit Musée Fantastique de Guignol, dedicated entirely to these glove puppets which a dentist once made to amuse his suffering patients.

L'AQUARIUM

BARCELONA



DON'T MISS IT!

The best Mediterranean themed aquarium



www.aquariumbcn.com

Open every day until 9:30 pm



Take a photo
of this special offer
and get a

3€ DISCOUNT

on each ticket bought
at the Aquarium ticket offices,
up to a maximum of 4 people.

Valid until 31/10/18. Cannot be combined with other promotions.
Not valid for groups. Discount not valid for Aquarium activities.

LING

BORDEAUX

ESCRIBE **MARIÁNGELES GARCÍA**

DIRECCIÓN DE ARTE E ILUSTRACIÓN **FRAN MARCOS**

FOTOGRAFÍA **JESÚS LEONARDO**

ESTILISMO **JORGE BACHILLER**

MAKE UP & HAIR **SILVINA SOUZA**

MODELO **HARRY AT UNO MODELS**

La Perla de Aquitania, como la conocen muchos, aún arrastra el apodo de La Bella Durmiente, nombre que se le dio por no haber sabido resaltar durante años sus hermosos monumentos y centro histórico. Solucionado el problema, es posible que hoy pueda seguir llamándose así, aunque por dormir arrullada por el murmullo del agua.

El nombre de Burdeos deriva del francés *au bord de l'eau* (a lo largo de las aguas) y hace referencia a su situación en el estuario de los ríos Garoña y Dordoña, en el departamento de la Gironda.

Una parte de la ciudad, el Puerto de la Luna, fue declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco debido al magnífico conjunto urbano que representa. Quien visita Burdeos no deja de admirar su catedral, sus basílicas, sus hermosos palacios del siglo XVIII y su *place des Quinconces*, la más grande de Europa. También se hace imprescindible un paseo por la calle Sainte Catherine y soñar con el lujo que ofrecen sus tiendas. Y un dejarse acunar por las olas en alguna de sus largas playas frente al Atlántico.

Y, sin embargo, no es esto lo que le da fama a esta ciudad francesa, sino sus vinos. Burdeos es la puerta de entrada a los más prestigiosos caldos del mundo. Château d'Yquem es quizá el más conocido. La fama de esta región como zona vinícola fue creciendo a lo largo de los siglos, especialmente a partir del siglo XVIII, su edad de oro, y todavía hoy, decir Burdeos invita a levantar la copa y brindar por una larga y hermosa amistad.

The Pearl of Aquitaine, as it is sometimes known, is also called the Sleeping Beauty, a nickname the city earned for its modesty when it came to advertising its glorious monuments and ravishing old town. That is not a problem these days, although here you might fall victim to a little somnolence, soothed by the gentle sound of water.

The name Bordeaux comes from *au bord de l'eau* ("along the side of the water") and makes reference to its situation on the River Garonne, which joins the Dordogne below the city, in the department of Gironde.

The city's old port, the Port de la Lune, is UNESCO World Heritage Site for its outstanding architectural ensemble. Visitors to Bordeaux may want to visit the cathedral, its churches, the 18th-century mansion houses, and the Place des Quinconces, one of Europe's largest city squares. A wander along the Rue Sainte Catherine offers glimpses of luxury, while with a short hop from the city you can enjoy the region's long Atlantic beaches.

Yet the city is famous, above all, for its wine. Some of the world's most famous bottles travel through the city, including perhaps the best known of them all: Château d'Yquem. There are many centuries of history in the vineyards of Bordeaux and since the 18th century it has staked its claim as the world's premier wine-making area. This is a city that calls out for a toast: "to Bordeaux!"

Jersey y camisa **DUARTE**
Pantalón **44STUDIO**





Americana y pantalón **MANS CONCEPT**

Vestido **44STUDIO**

Botas **DR. MARTENS**

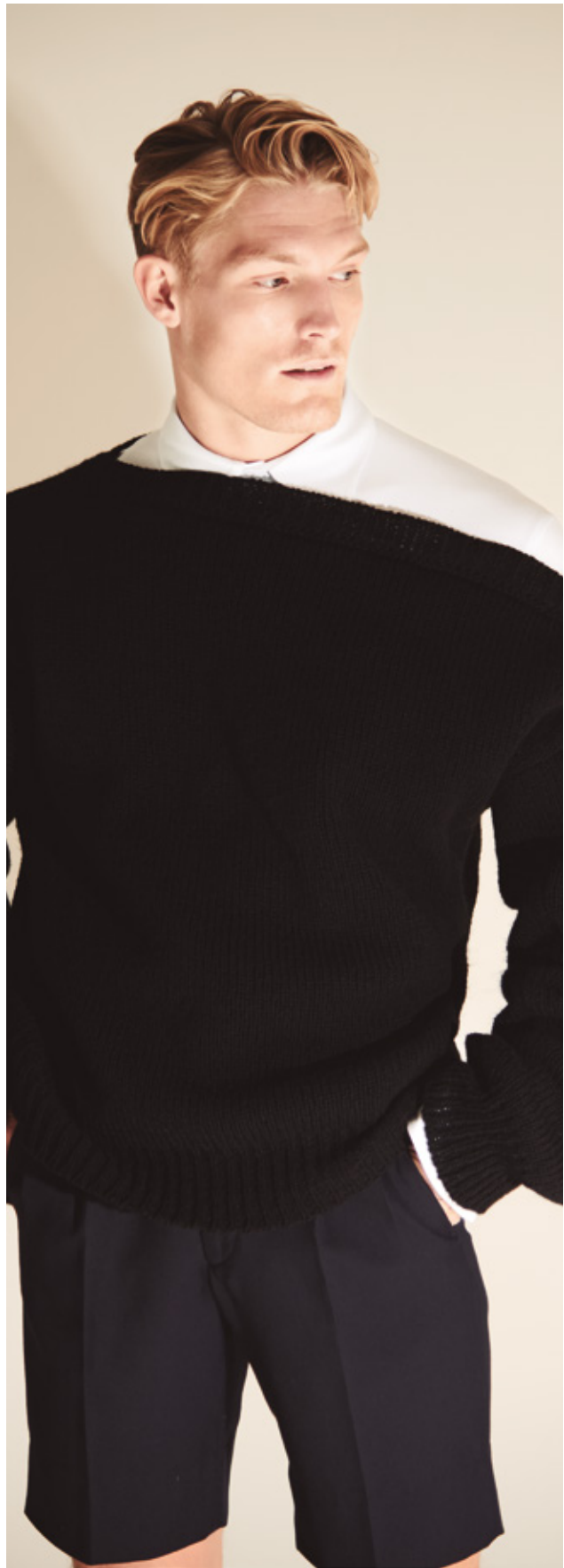
Gafas **MR. BOHO**



Americana y pantalón **CHRISTIAN SIMMON**
Zapatos **O.SUR**
Colgante **BIIS**



Camisa **LOREAK MENDIAN**
Camiseta **SCHOTT NYC**
Shorts **HABEY CLUB**
Zapatillas **ALLX**



Camisa **CHRISTIAN SIMMON**
Jersey **RAF SIMONS**
Shorts **DUARTE**

WEDNESDAYS

27TH JUNE to 12TH SEPT

ENJOY!



RESIDENT DJ

NICOLA
ZUCCHI

DANCE!

GIANLUCA
VACCHI

VIBRA!

LUIS FONSI • SEBASTIAN YATRA • BECKY G • DANNY OCEAN
WILLY WILLIAM • NATTI NATASHA • KAROL G • OZUNA
+ SPECIAL SECRET GUESTS

amnesia  IBIZA





Photo by Marc Colomines

Grafitis para llenar de color las heridas urbanas de la isla blanca

STREET ART: COLOUR FOR THE WHITE ISLAND

ESCRIBE ENRIQUE ALPAÑÉS

Avista de pájaro –o, ya que estamos, de avión–, Ibiza puede parecer la isla blanca o la isla naranja. El primer apelativo, el más popular, se lo brindó su arquitectura tradicional, las famosas casas payesas encaladas. El segundo adjetivo cromático es el que se ha granjeado en los últimos 40 años a base de ladrillo y cemento.

El bum turístico que vivió España en los años setenta se cebó en Ibiza. Los núcleos rurales mutaron en urbanos, sus caminos polvorientos se asfaltaron, sus casas encaladas se convirtieron en apartamentos y sus calas salvajes fueron orilladas por hoteles y *beach clubs*. Este fenómeno es especialmente apreciable en San Antonio, el que fuera primer epicentro turístico de la isla, allá por los años sesenta.

Sin embargo, desde hace ocho años, sus monstruosos edificios han florecido, sus fachadas naranjas se han teñido de colores, los turistas empiezan a visitar el pueblo no solo para volver a su hotel, salir a beber o ir de fiesta, sino para ver arte. Arte urbano.

El Bloop es un festival que lleva ocho años salpicando la isla de intervenciones de los mejores artistas del globo. Los primeros seis cambió la fisonomía de la ciudad de San Antonio; desde el año pasado ha dado el salto a la capital, la ciudad de Ibiza, y desde allí sigue lavando la cara naranja de la isla blanca.

«Al principio nadie nos tomaba en serio, todos se reían en mi cara cuando proponía hacer esto», recuerda Matteo Amadio, director del festival. Pero las cosas, reconoce, han ido cambiando. El primer año empezaron con un mural; en este, su octavo, ya cuentan con 27 a sus espaldas, 90.000 visitantes por edición y más de 100 artistas han participado en él. El festival ha ganado en fama internacional y, paralelamente, en aceptación local. Puede que ayude el hecho de que, en la isla del lujo, el festival artístico más importante sea enteramente gratuito.

From a bird's eye view or, more to the point, from a plane, Ibiza has many colours. Down at ground level its epithet, 'the white island', in homage to its traditional peasant architecture of whitewashed houses, sometimes seems apt. In other places, however, after 40 years of brick and concrete construction, Ibiza is ready for another name.

The fuse for Spain's tourist boom, which exploded in the 1970s, was lit here in Ibiza. Villages became towns, dusty roads were surfaced, white farmhouses became apartments and wild coves were corralled by hotels and beach clubs. This phenomenon was particularly evident in San Antonio, the island's first tourist resort back in the 60s.

Yet recently, something strange has been happening: some of its grimmer buildings have been flourishing; brick facades are giving way to colour, and tourists are visiting not only to go drinking or dancing, but also to see art: street art.

The Bloop is a festival that has been promoting interventions by some of the world's best urban artists for the last eight years. The first six years gave colour to the walls of San Antonio; last year the festival moved to the island's main city, Ibiza Town, and continues to make magic on some of the white island's greyer walls.

"At first nobody took us seriously. Everybody laughed in my face when I proposed it," remembers Matteo Amadio, the festival director. Things soon changed. The first year consisted of a single mural, but by the end of this year's festival there will be 27 in total; it has had an average of 90,000 visitors per year; and more than 100 artists and educators have participated. The festival has gained itself an international profile and has won over locals. This is certainly helped by the fact that, on this island of luxury, the most important artistic festival is completely free.



La isla de Ibiza era famosa por servir de inspiración a artistas de todas las disciplinas. Con el devenir de los años, el bling bling, el lujo y la electrónica han ido tapando esa cara más artística. Pero basta rascar la superficie para encontrar vestigios de esa Ibiza bohemia que aún hoy sobrevive. El Bloop Festival es el ejemplo más vistoso. La Nave Salinas (que este año dedica su exposición al videoartista Bill Viola) o la galería Parra & Romero complementan una oferta más académica, pero igualmente contemporánea y gratuita. Toda estas iniciativas están volviendo a colocar a Ibiza en el mapa artístico del sur de Europa. Las cosas están cambiando en la isla.

A finales de agosto Ibiza está llena de famosos: futbolistas, actrices, cantantes y DJ venidos de todo el mundo pasean por sus calles. Pero hay otro tipo de personalidades, menos mediáticas, más tímidas, que invaden silenciosamente la ciudad. Del 23 de agosto al 8 de septiembre un ejército de artistas interdisciplinarios desembarcan en Ibiza con la intención de cambiarle la cara a sus calles. Gente como Okuda, Agostino Iacurci, Phlegm o Interesni Kazki. Si uno se adentra en las calles más urbanas, menos turísticas de la ciudad, es posible encontrarse con uno de estos artistas internacionales, departir con él y ver cómo avanza, con el pasar de los días, su obra. Toda una experiencia.

Puede que la vertiente grafitera sea la más conocida. «A fin de cuentas es la que permanece cuando el Bloop Festival termina», reconoce Amadio. Pero esta es solo una parte del conjunto y por ello el director del festival destaca su vocación poliédrica. «También hacemos *videomapping*, actividades para niños, *workshops*, conciertos, realidad virtual, fotografía...». Un ejemplo es la intervención artística que tiñó el año pasado la rampa de acceso a las murallas renacentistas de Dalt Vila de blanco y negro. Toneladas de sal y carbón, principales materias primas de la isla, cubrieron el punto de acceso a la ciudad de Ibiza formando el mensaje *The universe is change*.

Precisamente el cambio fue el tema a tratar la pasada edición. En la del 2018 el Bloop se centrará en la esperanza. Pero ¿por qué hacer un festival urbano temático? Amadio responde con dos palabras: arte proactivo. «Queremos involucrar a la gente, hacerla pensar», explica. «El arte es un lenguaje y nosotros queremos tener una conversación sobre un tema concreto con muchas voces, pues cada artista tiene la suya propia, y muchos interlocutores».

Así, Bloop Festival no se conforma con zurrir las cicatrices urbanas del bum turístico, no solo cubre de colores las fachadas naranjas que hieren a la isla blanca. También quiere iniciar un debate con sus visitantes. Hacerles pensar.



Photo by Biokip

Photo by Bisser





Photo by Marc Colomines

This is an island with a history of inspiring artists working in all kinds of media. Over the years, bling, extravagance and electronic music have put its more artistic side in the shade, but have a closer look and a more bohemian Ibiza can still be found. The Bloop Festival is one example. The Nave Salinas (which is running a show this year dedicated to the video artist Bill Viola) and the Parra & Romero gallery show a more conceptual side, but the art is still contemporary, and free. These are artistic initiatives that are once again putting Ibiza on the artistic map of the Mediterranean. Things are changing on the island.

At the end of August, Ibiza is full of celebrities: footballers, actors, singers and DJs from around the world wander its streets and beaches. But there are other figures, less well-known and shyer, on the streets. People like Okuda, Agostino Iacurci, Phlegm and Interesni Kazki. If you are in the island's capital, just visit one of the more modern, less touristy parts of town and you will be able to see works by international artists, and maybe even see the painters working, as the days go by, on their murals. An unrepeatably experience.

The festival's street art is the best-known side of the event. "At the end of the day, it is what remains when the Bloop Festival ends," says Amadio. But this is just a part of it, and the director is keen to highlight the festival's many facets. "We also do videomapping, activities for children, workshops, concerts, virtual reality, photography..." One example is the artistic intervention which, last year, turned a ramp leading to the old quarter of Ibiza Town black and white. Tons of salt and coal, two of the island's historical raw materials, covered this entrance to the old town, forming the message *The universe is change*.

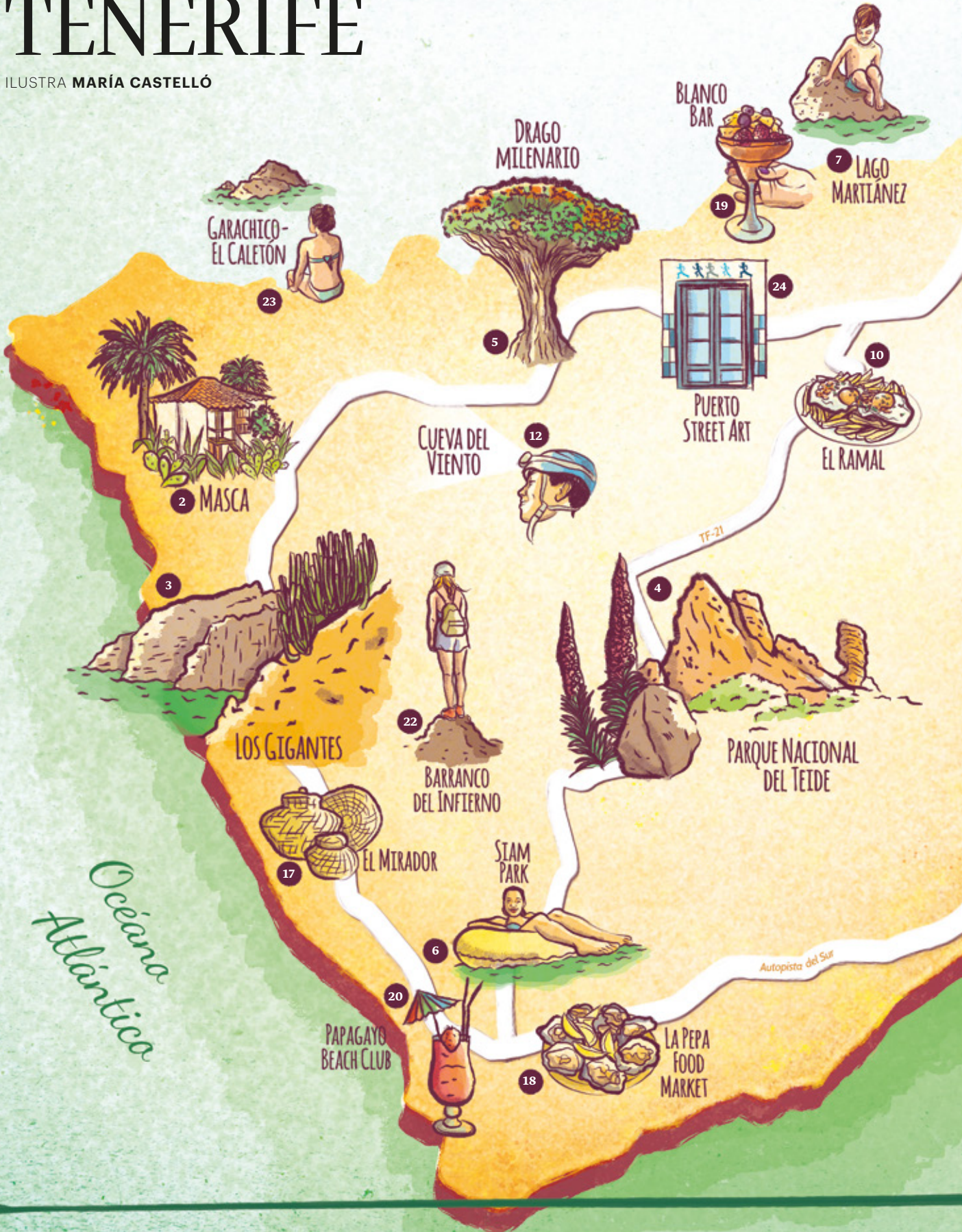
Change was precisely last year's theme, and in 2018 the Bloop will focus on hope. But why make this urban festival thematic? Amadio answers in two words: "Proactive art. We want to get people involved, make them think," he explains. "Art is a language and we want to have a conversation on a specific subject with many voices, since each artist is talking, and has a lot of people to speak with."

So the Bloop Festival is not just about giving colour to some drab urban walls, hangovers from a tourist boom. It is about creating thought, debate and dialogue. The colours are an added extra.

UN PASEO POR
A WALK THROUGH

TENERIFE

ILUSTRA MARÍA CASTELLÓ





1. **MACIZO DE ANAGA** (senderismo) Las Casas de la Cumbre, Sta. Cruz de Tenerife
2. **MASCA** (pueblo y paisaje espectacular)
3. **LOS GIGANTES** (acantilado) Santa Cruz de Tenerife
4. **PARQUE NACIONAL DEL TEIDE** (parque nacional) Santa Cruz de Tenerife
5. **DRAGO MILENARIO** (árbol histórico) Icod de los Vinos
6. **SIAM PARK** (parque temático) Avda. Siam, s/n. Costa Adeje
7. **LAGO MARTIÁNEZ** (piscinas de agua salada) Avda. de Cristóbal Colón, s/n. Puerto de la Cruz
8. **SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA** (ciudad Patrimonio de la Humanidad)
9. **MIRADOR DE HUMBOLDT** (vistas panorámicas) Carretera TF-21, s/n. La Orotava
10. **EL RAMAL** (guachinche-casa de comida casera) Ctra. Enlace El Ramal, 18H. La Orotava
11. **LA CUEVA CAPRICHOSA** (guachinche en una cueva) Brita, 9. Santa Cruz de Tenerife
12. **CUEVA DEL VIENTO** (cueva) Camino los Piquetes, 51. Icod de los Vinos
13. **PIRÁMIDES DE GÜÍMAR** (parque etnográfico) Chacona, s/n. Güímar
14. **AUDITORIO DE TENERIFE ADÁN MARTÍN** (conjunto arquitectónico) Av de la Constitución, 1. Santa Cruz de Tenerife
15. **NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA** (basílica) Plaza de la Patrona de Canarias, 1. Candelaria
16. **TEA TENERIFE ESPACIO DE LAS ARTES** (museo de arte) Av. de San Sebastián, 8. Santa Cruz de Tenerife
17. **EL MIRADOR** (mercado artesanal) Avda. de Bruselas, s/n. Costa Adeje
18. **LA PEPA FOOD MARKET** (mercado) Avda. San Francisco. Ctro. Com. Pasarela Oasis. Arona
19. **BLANCO BAR** (copas y exposiciones) Blanco, 12. Puerto de la Cruz
20. **PAPAGAYO BEACH CLUB** (copas y cócteles) Avda. Rafael Puig Lluvina, 2. Playa de la Américas
21. **MUSEO MUNICIPAL DE BELLAS ARTES** (museo de arte) José Murphy, 12. Pza. del Príncipe. Santa Cruz de Tenerife
22. **BARRANCO DEL INFIERNO** (parque natural y senderismo) Costa Adeje
23. **GARACHICO-EL CALETÓN** (piscinas naturales) Av. Tomé Cano, s/n, 38450 Garachico
24. **PUERTO STREET ART - PUERTO DE LA CRUZ** (murales y grafitis) Puerto de la Cruz



NAPOLI

STRADIVARIUS + VUELING



'IO SONO INFLUENCER'



Una docena de *influencers*, una marca de moda (Stradivarius) y un avión de Vueling que transportó a toda la expedición hasta el aeropuerto de Nápoles. Así comenzó la cuarta edición de The Summer Expedition, que en esta ocasión transcurrió en la italiana Costa Amalfitana. El objetivo principal es presentar y promocionar las nuevas colecciones de Stradivarius a través de personas conocidas por el público de la marca, que publican en sus redes sociales y muestran sus *outfits* escogidos en el viaje. Además, en este viaje la marca crea contenido propio, con las *influencers* como protagonistas, para conseguir una acción integral que puede ser vista tanto en sus tiendas físicas como en su página web o redes sociales.

En esta nueva expedición, la cuarta, han participado *influencers* de Francia, Polonia, Reino Unido, Turquía, Alemania, Italia, China, México, Holanda, Grecia y España. Entre todas suman una audiencia de nueve millones de seguidores en sus perfiles de Instagram, la red social principal del TSE. Entre ellas se encontraban la italiana Valentina Ferragni, la francesa @Noholita, la *it girl* de Polonia @Maffashion o la Youtuber mexicana, Sheryl Rubio.

Una vez aterrizados en Nápoles, comenzó el viaje propiamente dicho por la Costa Amalfitana. Durante tres días, las doce invitadas disfrutaron de una experiencia Mediterránea con múltiples actividades culturales, gastronómicas, veraniegas y, sobre todo, envueltas de moda.

Todo empezó con una impresionante puesta de sol sobre Positano. Y continuó con una divertida escapada a la Isla de Capri, donde los *gozzo* tradicionales se convirtieron en el transporte oficial de las invitadas. Las *influencers* también pudieron disfrutar y aprender de las dos tradiciones que caracterizan la Costa Amalfitana: la cerámica y las pastas con limón, siempre luciendo los *looks* de Stradivarius de esta temporada.

Al final, lo que permiten estas acciones es llegar al público de la marca de una forma más cercana y real creando ese vínculo directo con sus *followers*. "Les acercamos al momento a cada una de las nuevas colecciones disponibles en tienda y les ofrecemos los *looks* escogidos por sus *influencers* favoritas", indican fuentes de la compañía. "Queremos que nuestros clientes se identifiquen, disfruten y descubran con Stradivarius y Vueling diferentes rincones del mundo".

Como novedades, en esta edición destacó el uso de la herramienta Instagram Shopping, que permite etiquetar los productos directamente desde los posts creados en esta red social y adquirirlos con tan solo un click.

A dozen influencers, a fashion brand (Stradivarius) and a Vueling aeroplane that took the whole expedition to Naples Airport. So began the fourth Summer Expedition, which this year took place on Italy's Amalfi Coast. The goal was to present and promote the new Stradivarius collections through people known to the brand's customers, people who post on the social media and who will show their outfits chosen on the trip. Furthermore, on this expedition the brand creates its own content, featuring the influencers, in order to achieve an integrated action that can be seen both in its shops and on its website and social media.

On this new expedition, the fourth, there were influencers from France, Poland, the United Kingdom, Turkey, Germany, Italy, China, Mexico, the Netherlands, Greece and Spain. Between them, they have an audience of nine million followers of their profiles on Instagram, the Summer Expedition's main social medium. These include the Italian Valentina Ferragni, the French @Noholita, the It girl from Poland @Maffashion and the Mexican Youtuber, Sheryl Rubio.

Once in Naples, the final stage of the trip to the Costa Amalfitana began. For three days, the 12 guests enjoyed a Mediterranean experience with a range of cultural, culinary and summer activities, although with fashion present at all times.

Everything began with an incredible sunset over Positano. It continued with a fun escapade to the island of Capri, where the traditional *gozzo* boats became the guests' official transport. The influencers could also enjoy and learn two of the age-old traditions of the Amalfi Coast: ceramics and pastries flavoured with lemon, always showing the best side of Stradivarius's looks for this season.

These actions are a way for the brand to reach its public in an authentic way, creating a direct link with its followers. "Moment by moment, we show each of the new collections available in the shops and offer the looks chosen by their favourite influencers," says a company source. "We want our customers to identify, enjoy and discover different parts of the world with Stradivarius and Vueling."

A new feature this year is the use of the Instagram Shopping tool, which allows products to be labelled directly from the posts created on this social networking service, so they can be bought with just a click.



UN MILLÓN DE SEGUIDORES

A MILLION FOLLOWERS

Laura Escanes, una de las doce *influencers* que participó en la cuarta edición de The summer expedition de Stradivarius

¿Cómo llegas a ser 'influencer'?

Supongo que con mucha paciencia y dedicación. Tengo Instagram desde 2011 y lo que empezó siendo un *hobby* y mi album de fotos personal de repente ha acabado convirtiéndose en mi trabajo.

¿Se puede vivir de esto?

Para mí es el trabajo de mis sueños: disfrutar tanto de lo que hago y además que te paguen por ello. Es verdad que hay muchas cosas que no se ven de lo que significa ser *influencer* porque la mayor parte del trabajo está detrás de todas esas fotos que publicamos. No es tan sencillo a veces.

¿Conoces bien a tu audiencia? ¿Cómo es?

Tengo la suerte de tener mucha variedad de audiencia y poder encontrarme a gente muy diferente de todas las edades y sexos. Es de las cosas más bonitas que me ha dado Instagram, poder conocer a tanta gente.

¿Qué piden las marca a los 'influencers'?

Al final, el trabajo de un *influencer* es crear contenido. A veces para una marca o a veces contenido propio. Nosotros le hacemos publicidad a una marca siguiendo nuestro estilo.

¿Es necesario que haya afinidad con la marca?

¡¡¡¡Por supuesto!!!! Si no me gusta una marca, nunca colaboraré con ella. En mi Instagram no encontrarás una foto en la que se me vea con algo que no haya usado. Creo que es importante no engañar a los seguidores ni a nosotros mismos.

¿Un producto o sector para el que nunca trabajarías?

Armas y juegos de guerra.

¿Y uno para el que trabajarías gratis?

Viajes. O experiencias únicas.

¿Qué crees que aporta un 'influencer' respecto a la publicidad convencional?

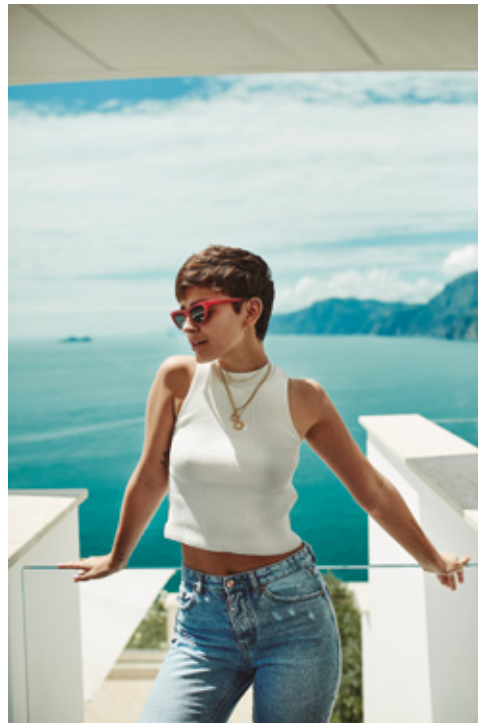
Cada *influencer* tiene una manera de ser, y eso hace que la publicidad que hacemos sea mucho más personal y vaya dirigida a la gente que nos sigue.

¿Temes perder credibilidad por hacer determinado tipo de trabajos?

No. Soy muy fiel a mis principios y creo que es la clave para conseguir credibilidad con los seguidores.

¿Qué es lo mejor que sacas del Summer Expedition de Stradivarius?

Poder compartir experiencias con compañeras y, sobre todo, viajar.





Laura Escanes, one of the 12 influencers who took part in the fourth Stradivarius Summer Expedition

How do you get to be an influencer?

I suppose with a lot of patience and dedication. I have had Instagram since 2011 and what started out as my hobby and my personal photo album has ended up becoming my job.

Can you earn a living from it?

For me it is my dream job: to enjoy what I do and get paid for it. It is true that there are many things involved in being an influencer that people don't see, because most of the work goes on behind the photos we publish. Sometimes it isn't as easy as it looks.

Do you know your audience well? What is it like?

I am lucky enough to have a varied audience and I have found people who are very different, of all ages and genders. This is one of the great things that Instagram has given me, to be able to get to know so many people.

What do brands ask of influencers?

At the end of the day, the influencer's job is to create content. Sometimes for a brand and sometimes our own content. We advertise a brand, but following our own style.

Is it necessary to have an affinity with the brand?

Of course!!!! If I don't like a brand, I wouldn't work with it. On my Instagram account you won't find a photo of me with something I haven't used. I think it is important not to deceive our followers, and to be honest to ourselves.

Is there a product or industry that you wouldn't work for?

Arms and war games.

And one that you would work for for free?

Travel. Or some kind of unique experience.

What do you think an influencer provides compared to conventional advertising?

Every influencer has a way of being, and this means that the advertising we make is more personal and is directed to the people who follow us.

Are you worried you will lose credibility for doing certain kinds of job?

No. I am really loyal to my principles and I think that this is the key to achieving credibility with my followers.

What is the best thing about the Stradivarius Summer Expedition?

It offers the chance to share experiences with colleagues and, above all, to travel.



De día | BY DAY



09:20h

Hacer una mañana de museos visitando cualquiera de una gran lista: Spend the morning at museums, visiting any of these:

- a) Museo de Arte Contemporáneo (también conocido como MACA).
Museum of Contemporary Art (also known as the MACA).
- b) Museo Arqueológico (a este le llaman MARQ).
Archaeological Museum (locally called the MARQ).
- c) Museo de Hogueras (donde se pueden ver algunos de los ninots indultados).
Hogueras Museum (dedicated to the city's midsummer fire festival).
- d) Museo de Aguas (el M2A, museo didáctico sobre el agua en la ciudad).
Water Museum (the M2A, an exhibit telling the history of the city's water).

13:50h

Después de tanta información, recuperar fuerzas con el plato por excelencia; una paella cerca de la costa.

After all that information, get your strength back with a famous local dish: a paella at a restaurant with a sea view.

15:20h

Bajar la comida dando un paseo e ir a ver "la cara del moro", una silueta de roca en la montaña. O visitar el impresionante Edificio Carbonell.

Go for an afternoon stroll to see the Moor's Face rock, or visit the spectacular Carbonell Building.



De noche | BY NIGHT



16:40h

Visitar el precioso parque del Palmeral, al lado del mar.

Visit the lovely Palmeral Park by the shore.

17:10h

Ir a tomar un café en algún comercio del parque de las Setas. Una calle llena de setas gigantes.

Have a coffee on Calle San Francisco, a pedestrianized street that features a number of giant toadstools.

18:20h

Ver la espectacular fuente de la plaza de los Luceros.

See the spectacular fountain on the Plaza de los Luceros square.

19:40h

Llegar hasta el mar y ver la estatua de Ícaro, situada dentro del agua.

Walk down to the sea for the statue of Icarus standing in the water.

20:10h

Intentar reconocer las numerosas esculturas de Juan Ripollés que hay por la ciudad.

Try to find the many sculptures by Juan Ripollés around the city.

21:30h

Si coincide, ir a ver un partido del Hércules o, por lo menos, ir a ver el ambiente.

If there is a match on, go to see the local football team, Hércules, playing. If not, at least see the stadium.

23:15h

Después de cenar, dar un paseo por la Explanada a bajar pulsaciones y disfrutar las vistas.

After dinner, wander along the Explanada waterfront to relax.



La salsa que pudo reinar

(o el increíble origen tóxico de la mahonesa)

THE SAUCE THAT WOULD BE KING

(OR THE INCREDIBLE TOXIC ORIGIN OF MAYONNAISE)

ESCRIBE **ANTONIO DYAZ** | ILUSTRA **NARANJALIDAD**

Una guerra sorda entre la H y la Y se cierne sobre la salsa más famosa de Occidente. Más famosa incluso que el ketchup o la mostaza ¿Debería la UNESCO declarar su receta Patrimonio Inmaterial de la Humanidad? Probablemente sí, y confiemos en que este relato contribuya a ese logro.

Esta historia hunde sus raíces en las postrimerías del siglo XVIII, y su consecuencia más palpable (saboreable, más bien) hoy está presente en hogares y restaurantes de medio mundo, además de los lineales de los supermercados. La diferencia está en la ortografía. ¿La H o la Y? Gustav Flaubert dijo aquello de que “Dios está en los detalles”, a lo que Chesterton replicó después que es el diablo quien los habita. En este relato que, aunque basado en algunos hechos reales, se toma licencias generosas, adoptaremos la grafía perdedora, la de la H. Entre otras cosas porque la capital de Menorca se llama Mahón y no Mayón. Aunque esto irrite a algunos franceses, como veremos más adelante.

Hace más de dos mil años Magón, hermano de Aníbal, protagonizó el desembarco hostil de los cartagineses en la isla, que fueron apoyados por los feroces honderos baleares, capaces de matar a un enemigo con una piedra a cien de metros de distancia. Y por eso se bautizó como Magón a la ciudad principal. Hoy Magón es Mahón. Y de ahí a la salsa hay solo un paso, aunque sea de gigante.

En la cumbre del monte Toro la estatua de la Virgen de igual nombre se yergue como una especie de Pan de Azúcar o Cristo Redentor de Río de Janeiro a menor escala, y vigila toda Menorca desde un siglo antes de que nadie hubiera oído hablar de su salsa especial. Entre 1756 y 1763 se produjo la “transferencia” de conocimiento. Vencidos por los ingleses, cuyo paladar es bien sabido que responde a estímulos bien diferentes al de los continentales, los franceses idearon un último intento de mantener el poder en Menorca: el envenenamiento. Pero todo les salió mal al servirse de Meritxell, a quien conoceremos unos párrafos más abajo.

Para ello adoptaron una vieja y ancestral receta isleña que incluía el ajo entre sus ingredientes, y que hoy calificaríamos como una suerte de extraño ali oli. Todo el mundo sabe, o debería saber, que la diferencia entre el ali oli y la mahonesa es precisamente el ajo. Un ingrediente que ya Robert E. Howard, el escritor que creó *Conan*, despreciaba, así como a los pueblos mediterráneos que lo utilizamos con gran placer y sin ningún rubor en nuestras cocinas.

El caso es que los franceses derrotados, pero aún elegantes, obsequiaron a los principales mandos ingleses con una opípara cena entre vencedores y vencidos, cosa que debería institucionalizarse al final de toda contienda, por eso que hoy se conoce como *fair play*. Pero vayamos a las cocinas y a las traiciones que se cuecen a menudo entre fogones.

Allí encontramos a dos sufridos pinches en cuyos corazones anidaban diferentes lealtades. Josep celebraba fervientemente que los ingleses ganaran la contienda, y Meritxell lamentaba con igual intensidad que perdieran los franceses.

Meritxell tenía una abuela que bien podría considerarse como una druida, y que le había instruido en el noble arte de las plantas venenosas y su delicada administración. Había experimentado en pequeñas dosis al añadir el estramonio y también la cañaheja, cañaférula, cañifierro o perejil de borrico (*Ferula communis*, L.; *Canyafèl·lera*, *Canyaferla* o *Fèl·lera*, en catalán), que es una de las plantas herbáceas más grandes que hay en Menorca; crece prácticamente por toda la isla y se parece bastante al hinojo. Y es tremendamente tóxica.

Por su parte, el estramonio es un veneno letal. Aunque si recordamos la advertencia de Paracelso, “no hay venenos; hay dosis”.

El castillo de San Felipe, erigido frente a la Fortaleza de la Mola, al sudeste de Mahón, fue el escenario donde se produjo el milagro culinario inspirado por los instintos patrióticos antagónicos de aquellos dos pinches de cocina.

A silent war between the letters H and Y casts its shadow over the most famous sauce in the West. More famous even than ketchup or mustard. Should UNESCO declare its recipe Intangible Cultural Heritage? They probably should, and we trust that this story will help to make it happen.

The origins of this tale can be traced back to the late 18th century and its most palpable (or rather, tastable) consequence can be found to this day in homes and restaurants across the globe, as well as in supermarket aisles. The difference is in the spelling. The letter H or the letter Y? Gustav Flaubert said that “God is in the detail,” to which Chesterton later replied that it was the devil who resided there. In this account which, although based on real events, does take certain poetic licence, we prefer the losing side, the letter H. Among other reasons, because the capital of Menorca is called Mahon and not Mayon, although this irritates some of the French, as we shall see.

Over two thousand years ago, Mago, Hannibal’s brother, lead the Carthaginian assault on the island, supported by the ferocious Balearic slingers, capable of killing their enemy with a stone at a distance of 100 metres. That’s why the main city was named Magon. In the present day, Magon has become Mahon. And from there to the sauce is just a step, although a giant-sized one.

At the summit of Mount Toro, there’s a statue of the Virgin Mary which stands like a kind of Sugarloaf Mountain or Christ the Redeemer in Rio de Janeiro, but on a smaller scale. It has been keeping watch over Menorca for centuries, since long before anyone had heard of the island’s special sauce. Between 1756 and 1763 the Seven Years’ War raged. Beaten by the English, whose palette is well known to differ from that of their continental neighbours, the French decided on a final attempt to retain hold of Menorca: poisoning. It all went pear-shaped, however, because of a certain lady named Meritxell, who we’ll meet in a few paragraphs’ time.

The plan drew on an ancient local recipe which included garlic among its ingredients and which we would now define as a strange kind of *ali-oli* sauce. Everyone knows, or should know, that the difference between *ali-oli* and mayonnaise is, precisely, garlic. Robert E. Howard, the writer who created *Conan*, despised this ingredient, as well as the Mediterranean people who use it in our cooking with great pleasure and without a hint of shame.

The French, still elegant despite their defeat, invited the English generals to an opulent banquet for victors and vanquished alike, a practice that should be instilled at the end of any kind of battle in the interests of what is known as fair play. But let’s get to the kitchens and to the betrayals that often simmer between the stoves.

There we find two long-suffering kitchen hands; in their hearts, each was loyal to a different cause. Josep celebrated fervently that the English had come out victorious, while Meritxell lamented with similar intensity the French side’s loss.

Mertixell had a grandmother who might well be considered a druid, and who had instructed her granddaughter in the noble art of poisonous plants and their usage. She had experimented with small doses, adding jimsonweed and also giant fennel, also known as roseum or hairy chervil (*Ferula communis*, L.; *Canyafèl·lera*, *Canyafèr·la* or *Fèl·lera*, in Catalan) which is one of the largest herbaceous plants that grows in Menorca. It’s found all over the island and looks similar to regular fennel, but is tremendously toxic.

Jimsonweed, meanwhile, is a lethal poison. Although if we bear Paracelsus’s warning in mind, “it is the dose that makes the poison.”

The San Felipe Castle, built opposite the Mola Fortress, to the southeast of Mahon, provided the setting for the culinary miracle inspired by those two kitchen hands’ opposing patriotic instincts.





Menorca es el primer lugar donde amanece en España. Por eso en aquella mañana de 1758 las tareas de cocina estaban muy avanzadas y el sol, alto en el horizonte. Meritxell añadió, sin que Josep lo advirtiera, una mezcla letal de hierbas pulverizadas sobre la emulsión que su compañero había dejado lista para aderezar el ágape que tendría lugar horas después.

Pero lo que ella no podía prever es que esa salsa no se serviría a los ingleses, sino precisamente al populacho a quien se había invitado al festín en un acto de magnanimidad que acabaría con un buen puñado de vidas. La salsa que probarían los invasores estaba ya ligada y lista para servir, a buen recaudo.

No entraremos aquí en la vieja contienda entre naciones (Francia y España) que pugnan por la receta original. ¿*Mayonnaise* o mahonesa? Ni en la no tan vieja contienda lingüística que los menorquinos ya casi dan por perdida, pues allí resulta un pecado grave utilizar la *y*. La *mayonesa* adereza los platos de los españoles peninsulares, y la *mahonesa*, la de los menorquinos.

Es esta salsa sin duda la mayor contribución de esta pequeña isla a la historia de la humanidad. Ningún jefe o jefa de Estado que actualmente ostenta su poder puede decir que jamás ha probado la mahonesa; ¿no es eso un triunfo global al alcance de muy pocos?

La tramontana, ese viento feroz que sopla de norte a sur y que arrastra partículas salinas desde el mar a la superficie de las hojas y acaba con la vegetación, también tiene algo de culpa, pues a menudo trastorna las entendederas y capacidades de los más vulnerables. Y Meritxell y Josep lo eran.

El final de esta historia es semejante al de *El sueño de una noche de verano*, de William Shakespeare, pues un casual intercambio de ingredientes cambió el curso de los acontecimientos. A mediados del siglo XVIII el menorquín Fra Roger escribió un recetario llamado *Art de la Cuina*, en el que describe una salsa que sin duda fue determinante para la mahonesa de hoy. Pero con hache.

Desde ese momento el ajo fue expulsado de la receta tradicional de la mahonesa, que llega hasta nuestros días como la conocemos, excepto en un pequeño reducto de Menorca cuyo enclave preciso no podemos revelar, donde acuden *connaisseurs* a probar la salsa original.

Cientos de años después, esta conversación tenía lugar entre una pareja de chefs que regentaban un discreto pero muy galardonado establecimiento de restauración:

—Si eliminas el ajo, te alejas del ali oli. Y si no añades ningún veneno natural... pues se obtiene la salsa mahonesa, con hache.

—Aunque todo el mundo la etiquete con la *y* que sugiere un origen francés.

Son los descendientes directos de Meritxell y Josep, que han mantenido viva la tradición y la receta secreta menos secreta del mundo. Eso sí, se cuidan mucho de no añadir ni estramonio ni perejil de borrico, pues no estamos en tiempos de guerra y no ha menester provocar bajas innecesarias entre los comensales.

Es esta pues la historia de una salsa que pudo reinar... y que quizá lo logró, a su manera.



Menorca is the first place in Spain to see the sun rise. And so, on that morning in 1758, work was already well underway in the kitchen and the sun, high on the horizon. Without Josep noticing, Meritxell added a lethal mixture of herbs to the emulsion that her colleague had prepared as an accompaniment for the feast that would take place some hours later.

What she hadn't foreseen, however, was that this sauce wouldn't be served to the English but rather to the defeated side who, with generosity of spirit, had invited them to an event that would see many lives cut short. The sauce that the invaders tried was already prepared and ready to serve by the spoonful.

We won't enter here into the age-old struggle between nations (France and Spain) over who created the original recipe. Mayonnaise or *mahonesa*? Nor will we prolong the linguistic battle that folk from Menorca have practically given up for lost, as it's a capital sin to use the letter Y here. In Spanish homes, it's *mayonesa* that accompanies their dishes; in Menorca, meanwhile, it's *mahonesa*.

That sauce is undoubtedly the greatest contribution of this small island to the history of humanity. No head of state currently in power can claim never to have tried mayonnaise: isn't that a rare, global triumph?

The tramontana, that ferocious wind which blows from north to south, drags salt particles from the sea and finally does away with any vegetation. It is also somewhat to blame in this story, often driving people to distraction, especially the most vulnerable types. Like Meritxell and Josep.

This story ends much like *A Midsummer Night's Dream* by William Shakespeare, because a chance switching of ingredients changed the course of events. In the mid 18th century, Fra Roger, a writer from Menorca, penned a recipe book called *Art de la Cuina*, in which he described a sauce that was undoubtedly the forerunner of today's mayonnaise. But with an H.

From that moment onward, garlic was banished from the traditional recipe for mayonnaise which arrived to the present day as we know it. Except, that is, for one small bastion in Menorca, whose exact location we are not at liberty to reveal, where true connoisseurs can taste the original sauce.

Hundreds of years later, this conversation took place between a couple of chefs who managed a discreet but award-winning establishment:

"If you take away the garlic, then it's no longer *ali-oli*. And if you don't add any natural poisons...then you obtain *mahonesa*, with an H."

"Although everyone uses a Y, which suggests a recipe that's French in origin."

They are the direct descendants of Meritxell and Josep, who have kept alive the tradition and the least secret recipe in the world. That said, they take great care not to add jimsonweed or giant fennel. After all, we're not in times of war and there's no need cause unnecessary casualties among diners.

That's the story of the sauce that would be king... And perhaps even managed, in its own way.



ESCRIBE Y FOTOGRAFÍA

Daniel Martorell

LETTERING

David Sagarzazu

Sobre el papel, Hamburgo es una de las ciudades más ricas de Alemania y, por tanto, de Europa. A orillas de su río se levanta el segundo puerto más grande de este continente. El comercio genera dinero. El dinero, lujo. Basta un paseo por el lago Alster o acercarse a Blankenese para notar cómo el aire huele a euro. Un Lamborghini, un Ferrari y un Bugatti... en el mismo paso de cebra. Sin embargo, más allá de esa gallina de los huevos de oro que es el puerto, aflora también un urbe alternativa que habla de tú y a la que se le escapa algún eructo. Hamburgo es también la ciudad del arte *underground* y la música alternativa. Y entre ambos extremos, toda una argamasa que da forma física y culturalmente a una ciudad en constante evolución. Las grúas y los contenedores conviven con prodigios como la Elbphilharmonie; los almacenes del Speicherstadt dan la bienvenida al nuevo barrio de HafenCity. Y, mientras, la gente aprovecha el sol para pasear por el Elba, hacer barbacoas en los parques y desgañitarse en el estadio animando al FC Sankt Pauli con una nevera a los pies repleta de cerveza bien fría.

Hamburg is one of Germany's, and therefore one of Europe's, richest cities. Its river has the continent's second largest port. Trade has brought money and with it, luxury. Just walking by Lake Alster or visiting a suburb like Blankenese you can feel the affluence. A Lamborghini, a Ferrari, a Bugatti... all at the same zebra crossing. However, away from the money-making machines of the port and the city's commercial heart, there is an alternative Hamburg, one that will look you in the eye, and which maybe hasn't washed for a while; Hamburg is also a city of underground art and an alternative music scene. Between the two extremes is a city that is in constant transformation. The ever-present cranes have produced marvels like the Elbphilharmonie building; the old warehouses of the Speicherstadt welcome you to the new HafenCity district. Meanwhile, on a sunny day, people wander along the Elbe, have barbecues in the park and let off steam supporting FC Sankt Pauli with a bag full of cold beer at their feet.



VIVIEN

Gestora cultural, 29 años | Cultural manager, 29 years old

Llegó a Hamburgo hace casi 9 años para estudiar Arte y Gestión Cultural. No hubo flechazo. Más bien, un amor a fuego lento: “No tenía preferencias por venir aquí; de hecho, al principio ni siquiera me gustaba, pero ahora me encanta este lugar”. Pese a que hoy vive en Sternschanze, su primer destino –como el de tantos jóvenes– fue el popular barrio de St. Pauli: el área de ocio nocturno de Hamburgo por antonomasia. “Es cierto que hasta hace unos años era una zona complicada. Poca gente quería vivir allí. Ahora, los *yuppies* con dinero se están mudando a St. Pauli. Es como un pueblo, pero *cool*. Un lugar donde todo el mundo se conoce”. Esta joven alemana pasa su tiempo de asueto dibujando y aprovechando el sol cuando se deja ver, especialmente a lo largo del río: “Es mejor que la parte del lago, que es un poco más pija”, explica Vivien. “Además, me muevo en bici a todos lados. Es la segunda ciudad más grande de Alemania, pero no da esa sensación”.

She came to Hamburg almost nine years ago to study Art and Cultural Management. She didn’t fall for the place at once, but it has happened over time. “I didn’t come here for the city, in fact at first I didn’t like it. But now I love it.” Although now she lives in Sternschanze, her first neighbourhood –as it is for so many young people– was the lively St. Pauli area, that part of Hamburg most famous for its nightlife. “A few years ago it was a difficult area. Not many people wanted to live there. Now the *yuppies* are moving in. It is like a village, but it has a vibe. It is the kind of place where everyone knows everyone else.” This young person spends her free time sketching and enjoying the sun, when it is out, especially along the river. “I prefer it to the lake, which is posher,” explains Vivien. “I take my bike everywhere I go. This is Germany’s second largest city, but you don’t get that feeling.”



MANOLO

Empleado de hotel | Hotel employee

Manolo no desvela su edad (le echo 40 y pocos). “No puedo: me lo prohíbe la religión”, dice entre risas. Lo que está claro es su pasión por los desafíos. Ama a su Fuerteventura natal, pero la isla se le quedó pequeña con 21 años. “Mi madre no lo entiende”, explica el majorero. “Me dice: saliste la oveja negra; ¡lo tienes todo aquí y te vas!”. Llegó sin saber decir ni *kartoffel*, y se ha adaptado, poco a poco, a la idiosincrasia de la ciudad. “Hamburgo es una ciudad maravillosa. Me recuerda a una pequeña Londres, por los barrios alternativos y los mercadillos”. Una de las cosas que más le gustan es que “de abril a fin de año hay muchísimas actividades de ocio. En cualquier rincón tienes mil cosas que hacer”. Reconoce que, como buen canario, necesita calorcito y agua en su *dieta*. De lo primero, hay poco. Así que, como no puede andar en *cholas* (chanclas), al menos se ha ido a vivir cerca del río, en Fischmarkt. “De casa al trabajo tengo 4,5 km. Intento ir y venir caminando por la zona del muelle. Así me relajo”.

Manolo will not reveal his age (I guess around 40 something). “I can’t. It is against my religion,” he says, laughing. One thing he does make clear is his passion for challenge. He loves his native Fuerteventura but the island became too small for him, so at 21 he was off. “My mother doesn’t understand it,” says the Canary islander. “She says, you are the black sheep of the family. You have everything here and you leave!” He arrived in Hamburg without even knowing how to say *kartoffel* and has adapted, little by little, to the city and its idiosyncrasies. “Hamburg is a wonderful place. It is a bit like a little London, with its alternative neighbourhoods and street markets.” One of the things he likes most is that “from April to the end of the year there are lots of events. Everywhere you go there are things happening.” He admits that, as a Canarian, he needs heat and to be beside the water. There is not much of the first of these two. But, although he cannot stroll in *cholas* (sandals), at least he can live near the river, in Fischmarkt. “It is about four and a half kilometres to work. I usually come and go on foot, along the docks. It is my way of relaxing.”



NICOLA

Lingüista, 55 años | Linguist, 55 years old

Me cruzo con Nicola frente al impresionante edificio de la Elbphilharmonie, la nueva filarmónica. Esta hamburguesa lingüista y periodista trabaja también haciendo de cicerone para visitantes. Conoce la ciudad y disfruta explicando las constantes mutaciones en la fisonomía de Hamburgo. “Esta ciudad sufre cambios constantes por diferentes motivos. Cambió su cara en el pasado y sigue cambiándola ahora”, explica Nicola. “El puerto es el motor y marca el desarrollo de la ciudad. El Speicherstadt –el barrio de los viejos almacenes– se construyó sobre lo que antes eran casas. El distrito nuevo de Hafencity se está levantando donde antiguamente estaba la zona de descarga”. Hamburgo es una animal fluvial en constante desarrollo. El latir de la ciudad combina, por tanto, lo viejo y lo nuevo; lo oficial y lo alternativo. Se ve en el ocio. Se ve la arquitectura. “Por un lado tienes la ópera y el ballet, la nueva filarmónica, las galerías de arte... y, al mismo tiempo, centros de arte alternativo y los clubes de música de St. Pauli”.

I bump into Nicola in front of the impressive Elbphilharmonie building, the city’s new concert hall. This Hamburger is a linguist and journalist, and also works as a guide. She knows the city well and enjoys explaining some of its recent developments. “This city is changing for different reasons. It has always evolved, and it still is,” she explains. “The port is the economy’s driving force and it sets the pace for the city’s development. The Speicherstadt –the old warehouse district– was built on what were once houses. The new Hafencity is going up where ships used to unload.” Hamburg is like the river itself, in flux. The city, then, is a combination of new and old, official and alternative. You can see it in people’s leisure habits, in the architecture. “You have the opera and the ballet, the new concert hall, the art galleries... and at the same time you have alternative art centres and St. Pauli’s music venues.”

On the road



Dublin

→ **RUBY PARTLAND**

Sevilla - Barcelona - Dublín. *Seat 10E*

Durante nuestra estancia en Irlanda, mi madre y yo fuimos a Belfast y visitamos el Muro de la Paz, en el oeste de la ciudad. En Irlanda, el conflicto conocido como *The Troubles* terminó hace apenas una década. Aunque aquella zona de Belfast denota cierta pobreza, su historia es apasionante. Los vecinos se sienten orgullosos de aquel Muro de la Paz, situado cerca de Shankhill Road, que evidencia su esperanza en el futuro y está repleta de firmas de gente de todo el planeta, incluidas las de líderes mundiales como el Dalai Lama.

My mum and I went to Belfast and visited the Peace Wall in West Belfast. 'The Troubles' in Ireland only really ended ten years ago. This is quite a rough area but its history is fascinating, its people are proud and the Peace Wall near Shankhill Road is about hope for the future and has signatures from all over the world. World leaders including the Dalai Lama have been here to urge peace. Belfast looks to a brighter future.

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@ling-magazine.es y se lo contaremos a los demás pasajeros.

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.

Paris

→ **PACO JOVER ESCOLANO**

Barcelona - París Orly. *Seat 3A*

Después de seis años asistiendo al festival aéreo de *El tiempo de las hélices* en el aeródromo de Cerny-La Ferté Alais, situado a 60 km al sur de París, este año volvía a ser especial para mí. ¿El motivo? Ver volar por primera vez un Buchón junto con más de 100 aviones, todos ellos auténticas joyas de la aviación. ¿Que qué es un Buchón? Aparte de un palomo, es un avión de origen alemán en su versión fabricada en España y que cuando dejó de servir en el Ejército de Aire pasó a manos de coleccionistas que lo mantienen y conservan en perfecto estado de vuelo. Este avión, denominado 11 Rojo, participó en el rodaje la película *La batalla de Inglaterra*, en 1968.

After six years attending the air show at the Cerny-La Ferté Alais aerodrome, located 60 km south of Paris, this year was a particularly special one. Why? I saw, for the first time, a Buchón fly together with more than 100 planes, all of them fantastic examples from the history of flight. So what is a Buchón? Apart from being a kind of pigeon, it is a German plane that was manufactured in Spain. When they were no longer considered useful for the air force, they were bought up by collectors who have maintained them over the years. The plane I saw, called the 11 Rojo, was used in the filming of the 1960s film, *The Battle of Britain*.



vueling

WE
LOVE
PLACES

SUMMER



SES BALEARS

DESDE

24,99 €*

El verano te pide desconexión y nosotros te llevamos por muy poco.

RESERVA EN VUELING.COM, NUESTRA APP O EN AGENCIAS DE VIAJES.

*Compra del 01/07 al 31/07 y vuela del 01/07 al 30/09/2018 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.



Julie Mayfeng / Shutterstock.com

Zagreb

→ **SANDRA R. LLEDÓ**

Barcelona - Zagreb. *Seat 7A*

Tal vez no sea el mejor lugar que visitar tras un desengaño amoroso... ¿O tal vez sí? Lo que está claro es que el Museo de las Relaciones Rotas, en Zagreb, es un lugar original y único. Su colección se compone de recuerdos de relaciones rotas cedidos por exparejas de todo el mundo. Lo más sorprendente es la variada naturaleza de todos ellos. Desde los clásicos peluches o fotos hasta objetos que no se entendería por qué están ahí si no fuera por la detallada explicación que suele acompañar a cada uno de ellos. Porque ¿cómo puede considerarse un hacha o un tostador recuerdo de un amor pasado?

Maybe this isn't the best place to go after a failed affair... or maybe it is. The Museum of Broken Relationships in Zagreb is really quite unique. Its collection is made up of reminders and keepsakes from failed relationships gifted by ex-partners from around the world. The most surprising thing is the great variety of these items. From the classic soft toys and photos, to others that seem quite out of place and which often require a detailed explanation. If not, we might wonder, how can an axe or a toaster be a memento of love lost?

Barcelona

→ **SAMUEL DICENTA**

Vigo - Barcelona. *Seat 16C*

Aunque me apasiona por muchos motivos, si hay uno por el que realmente me gusta Barcelona es su capacidad para sorprenderme cada vez que la visito. En mi último viaje ha vuelto a pasar. En él he descubierto a la hermana pequeña de la Estatua de la Libertad, que "vive" en la Biblioteca Arús, la primera pública de la Ciudad Condal. Se trata de una obra de 1894 del escultor modernista Manuel Fluxà, que, pese a su belleza, es aún una desconocida para muchos (incluido yo hasta hace apenas unos días).

Although I love the place for many reasons, one of the most important is that Barcelona always has surprises in store. It was a discovery for me to find out that the Statue of Liberty has a little sister who lives here, in the Arús Library, the Catalan capital's first public library. This is a work that dates from 1894, by the Art Nouveau sculptor Manuel Fluxà. Despite its striking appearance, it is unknown to many (including myself until a few days ago).



joan_bautista / Shutterstock.com

Napoli

→ **LORENA GÓMEZ-HIERRO**

Londres - Nápoles. *Seat 21D*

Si tienes pensado viajar a Nápoles, el Metro será una opción estupenda para desplazarte por la ciudad. Primero porque el tráfico allí es bastante caótico. Pero sobre todo porque el subterráneo de Nápoles es uno de los más bellos de toda Europa. Las líneas 1 y 6 cuentan con estaciones que han sido intervenidas por artistas urbanos que resultan realmente impresionantes. Mi favorita: la estación de Toledo.

If you are thinking about going to Naples, the underground railway is a great option for getting around the city. Firstly, because in the streets the traffic is always quite chaotic. But above all because Naples' metro is one of Europe's most beautiful. Lines 1 and 6 have stations that feature works by urban artists, which look fantastic. My favourite: Toledo Station.



WE
COLLECTING AVIOS
AT EVERY STEP

With **Vueling Club** turn your everyday and holiday spending into great discounts off your next flight. Get discounts from as little as 300 Avios* up to 100% of the fare, including taxes and fees.

With Vueling Club partners you can collect...

TO THE AIRPORT:



AT THE AIRPORT:



AT THE DESTINATION:



AT THE BEST RESTAURANTS:



TO FIND OUT MORE ABOUT THESE AND OUR OTHER PARTNERS PLEASE VISIT WWW.VUELING.COM/VUELINGCLUB

*Partner collection available where they operate, not all partners operate at all destinations.

Santander

→ **VANESSA ARANGUREN**

Mallorca - Santander. *Seat 11E*

Una ciudad preciosa. Un clima ideal. Unas gentes maravillosas. Santander es una ciudad increíble que me ha encantado conocer. Pero también la cercana localidad de Liencres y sus playas integradas dentro del Parque Natural de las Dunas de Liencres. A ellas se accede tras atravesar un bosque de pino marítimo. Lo mejor, disfrutar el atardecer cantábrico desde la orilla del mar.

A beautiful city, the ideal climate and wonderful people. Santander is an incredible place and I loved my visit. But I won't forget to mention the nearby town of Liencres and its beaches, which are part of the Liencres Dunes protected space. To get there, you walk through a forest of maritime pines. Once there, you can enjoy a Cantabrian dusk by the edge of the ocean.



Wien

→ **MARIAN ALBELDA**

Mallorca - Viena. *Seat 12A*

Aunque viajes con poco tiempo a Viena no olvides visitar el Volksgarten. El conocido como Jardín del Pueblo se encuentra en un emplazamiento bastante céntrico y es uno de los más frecuentados por vieneses y turistas. Dispone de una preciosa rosaleda y de varios monumentos, entre ellos uno dedicado a la emperatriz Sissi y una pequeña réplica del templo de Teseo. Solo hace falta unos sándwiches y algo de beber para montarte un picnic en un entorno único.

Even if you are only in Vienna for a short time, don't miss the Volksgarten. This park, called the People's Garden, is quite central and is popular among the Viennese as well as with tourists. It has a beautiful rose garden and a number of monuments, including one dedicated to the Empress Sisi, and a small replica of the Temple of Theseus. Just take some sandwiches and something to drink, and you can have a picnic in a spot that is quite unique.

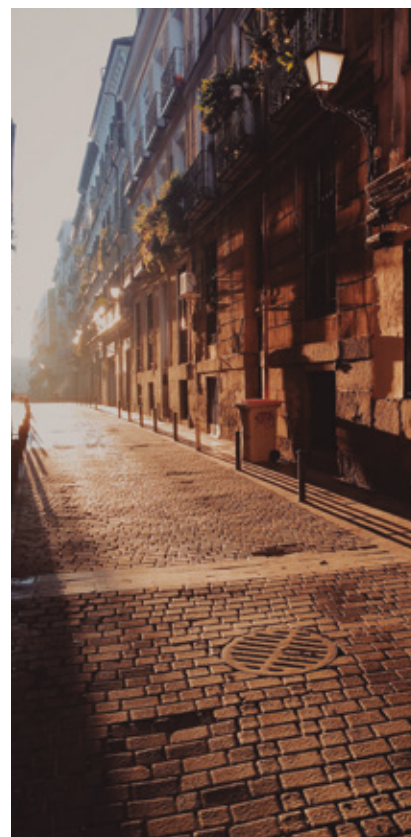
Madrid

→ **ELISABETH L. SALEM**

Ibiza - Madrid. *Seat 12F*

Mucho se habla de la noche madrileña, pero ¿qué me dicen de sus mañanas? ¡Madrid a primera hora del día es lo más! Una excelente opción es disfrutar de un desayuno con churros y porras en una cafetería del Madrid de los Austrias, o en un bar de Lavapiés, o ¿por qué no en una terraza cercana al parque del Oeste? Para «bajarlo» no hay más que subir y bajar por la Gran Vía o acercarse al parque del El Retiro y remar en una barca de su estanque... ¿Alguna recomendación más?

There has been much said about nights out in Madrid. But what about the mornings? Madrid in the early morning is worth seeing! An excellent option is a breakfast: *churros* and *porras* in a café in the Los Austrias area, in a bar in Lavapiés, or on a terrace near the Parque del Oeste. To aid your digestion, what about a walk up and down Gran Vía or over to El Retiro followed by a turn rowing on the pond... any more recommendations?



Lollapalooza®

PARIS

21 & 22 JUILLET 2018
HIPPODROME DE LONGCHAMP

DEPECHE MODE • GORILLAZ • THE KILLERS • TRAVIS SCOTT
NEKFEU • DIPLO • KASABIAN • NOEL GALLAGHER'S ^{HIGH FLYING} BIRDS • PAROV STELAR
RAG'N'BONE MAN • DUA LIPA • EXCISION • PAUL KALKBRENNER • STEREOPHONICS
PORTUGAL. THE MAN • KALEO • DILLON FRANCIS • BASTILLE • VALD
YEARS & YEARS • FRENCH MONTANA • BLACK REBEL MOTORCYCLE CLUB • THE BLAZE
JESS GLYNNE • LIL PUMP • KREWELLA • RL GRIME • DADJU • BOMBA ESTEREO
ZARA LARSSON • REZZ • NOTHING BUT THIEVES • GHASTLY • TROYBOI • BB BRUNES • SLANDER
SAN HOLO • CATFISH AND THE BOTTLEMEN • FIDLAR • EKALI • VALENTINO KHAN
DROELOE • TASKA BLACK • SCARLXRD • TOM WALKER • ALMA • THE INSPECTOR CLUZO
WAX MOTIF • BASSTRICK

info & tickets : LollaParis.com

JOIN US :     #LollaParis



Greenroom

Coca-Cola

Levi's

W9

RTL2
LE SON POP-ROCK

Manchester

→ **SALVADOR GARCÍA**

Barcelona - Manchester. *Seat 22A*

Lástima que mi viaje a Manchester coincidiera con el descanso de la Premier League. Uno de mis sueños de siempre ha sido asistir a un partido de fútbol en Old Trafford, el Teatro de los Sueños. Aun así, ha merecido la pena. En mi estancia he conocido una ciudad fascinante, en mi opinión injustamente tratada por quienes se empeñan en compararla con otras como Londres. Porque no hay nada mejor que conocer algo de primera mano para acabar con determinados mitos.

What a pity that my trip to Manchester coincided with a break in the Premier League. One of my ambitions has always been to see a football match at Old Trafford, the Theatre of Dreams. Even so, it was worth it. I saw there a fascinating city that gets unfair treatment when people compare it with cities like London. Because there is nothing like seeing something for yourself to find out whether reputations are deserved.



NURUL AINI / Shutterstock.com



Tenerife

→ **AMANDA LEKUE**

Alicante - Tenerife. *Seat 7F*

Reconozco que cuando me propusieron visitar la Cueva el Viento mi primera respuesta fue un no rotundo. Mi claustrofobia habló por mí. Había leído acerca de ella, uno de los tubos volcánicos más largos del mundo, y de sus visitas, impresionantes para los amantes de la espeleología. Pero ¿y para una persona con pánico a los lugares cerrados? Finalmente accedí a ir y reconozco que fue una experiencia inolvidable, gracias sobre todo a la paciencia y comprensión de nuestro guía. ¡Gracias, Alfredo!

When I was offered the chance to visit the *Cueva del Viento* my first response was a firm “no”. My claustrophobia spoke for me. I had read about it: one of the longest volcanic tubes in the world and a must for speleologists. But surely not for a person with a fear of enclosed spaces? In the end I went and it was an unforgettable experience, due particularly to the patience and understanding of our guide. Thanks Alfredo!

Olbia

→ **LORENZO J. SOLANO**

Barcelona - Olbia. *Seat 23A*

Entiendo perfectamente por qué la Costa Esmeralda se convirtió en destino de la *jet set* en los sesenta. Aquella zona del litoral del norte de Cerdeña dispone de algunas de las playas más impresionantes que haya visto en mi vida. Mientras regreso a casa aprovecho para revisar las decenas de fotos que nos hemos hecho en la playa y comprobar si la cámara de mi móvil ha sido capaz de recoger la extraordinaria tonalidad verdosa de las aguas que da nombre a la costa.

Now I understand why the Costa Esmeralda became the place to see and be seen for the 1970s *jet set*. That part of the north coast of Sardinia has some of the most incredible beaches I have seen in my life. On my way home, I am checking though the many photos I took at the beach and to see whether my camera has been able to capture the extraordinary green quality of the waters that gives the coast its name.



Visit sixieme.com/vueling for more information on audio branding.

Sixième Son 



THE SONIC TRAVELER

The alarm goes off. The coffee bubbles.
The bacon sizzles. **It's travel day.**

By 8am you're out the door and immersed in the roar of traffic, car radios, hum of engines, then the hubbub of the airport with beeps, tinkles, booms, bangs, footsteps, bursts of voices, mix of languages...soon the fasten-seatbelt light has come on, the wind is rushing and hop! You've left the ground with its whole world of sounds.

Our sensory experiences help guide us, ground us and affect our comfort, our moods, our perceptions – especially when traveling. When things become unfamiliar, the ear works just as hard as the eye to decode the new environment. But some of our sonic experience doesn't emerge spontaneously. In Paris, transport brands are the trend-setters in designing our travel experience.

Think about it. Paris is a mecca for noise. The city is awe-inspiring, there are so many people, it can be overwhelming to

find our way around. Well, the French transport brands are paying attention. In working with designers, they aim to improve our mobility in buses, trains, airports, metros and trams. Let's imagine...

You're in Gare du Nord. There's a snippet of sound floating overhead. Was it music? It wasn't human made. You listen for more and learn that it accompanies the announcement that the train will arrive in two minutes. The train arrives, the door opens and a similar sound signals that the doors are immediately closing. The adventure continues.

This happens in all transportation all around the city. Every. Day.

So who is behind the work with these brands?

Tucked into one of the most iconic Parisian neighborhoods, not far from *la rue Mouffetard* and *le Jardin des Plantes*, you'll find a group of sonic and musical designers who contribute to your traveling experience. Unbeknownst to you, Sixième Son thinks about you every

day. How can your travel experience be clearer and calmer? How can the signals be less aggressive? How can you be reassured that the messages you're hearing are official ones coming from the operator of the system?

In short, how can sound design contribute to the betterment of the travel experience? The Sixième Son sonic solutions help these brands communicate and be understood amongst all the stimulæ that cities produce. Their specific expertise, audio branding, has been building traction outside of France, in all industries. Sixième Son exclusively dedicates itself to designing experience through sound and music with teams working all around the world, so feel free to say hello.

The plane lands, you re-enter the hubbub of the airport, catch a train into the center city and voilà, finally find yourself in a Parisian *boulangerie*.

**Close your eyes.
Are you still listening?**

Sixième Son 

PARIS - NEW YORK - CHICAGO - TORONTO - BARCELONA - MOSCOW

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***estebanchillaron@gmail.com*

Traducción

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

Director comercial

Fermín Abella*fermin@lingmagazine.es*

Jefa de publicidad

Rocío Martí*rocio@lingmagazine.es*

Dpto. Administración

Teresa Cobo*teresa@lingmagazine.es*

Departamento comercial

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

Delegación Cataluña

Albert Gómez*albert@lingmagazine.es***José Ojea***jose@lingmagazine.es*

Delegación Baleares

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

Creative Manager

& Brand Guardian

Óscar Santamaría**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

Alberto G. Palomo*agpalomo@hotmail.com***Antonio Dyaz***www.antoniodyaz.com***Carlos Carabaña***carloscarabanya@gmail.com***Eva Fernández***eva.fer.arias@gmail.com***Luis Palacio***digimedios@digimedios.es***María Adell***maria.adell@gmail.com*

Fotografía

Daniel Martorell*www.dmartorell.com*

Ilustración

Juan Díaz-Faes*cargocollective.com/juandiazfaes***María Castelló***www.castellosolbes.com***Naranjalidad***naranjalidad@gmail.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.





Conoces la sensación. Aparece siempre que te encuentras 50 euros en el bolsillo de una vieja cazadora o te ingresan la paga extra, Sí hombre sí. Esa que inevitablemente recorre nuestro cuerpo cuando estamos a punto de morder la primera onza de chocolate, nos metemos en una cama de sábanas limpias que huelen a suavizante o divisamos, en hora punta, una caja vacía en el supermercado. ¿Te vas acercando? Exacto. Es la **felicidad**. Lo que pretenden provocar los artículos de nuestra **revista mensual** y nuestro **blog** sobre **inspiración, innovación, creatividad, diseño, sostenibilidad, ilustración, comunicación, buenas ideas, nuevas tendencias, nuevas locuras...** entre otras cosas bonitas escritas para leer de forma tranquila, pausada, slow. De ahí nuestro nombre: **YOROKOBU**, estar feliz en japonés. Para los que por alguna extraña razón no sepáis japonés.

**MEJORA TU ASIENTO...
¡¡¡AHORA MISMO!!!**

PREGUNTA A NUESTRA TRIPULACIÓN.

**UPGRADE YOUR SEAT
RIGHT NOW!!**

JUST ASK OUR CABIN CREW

ASIENTO EXCELLENCE



Primera fila con asiento central libre garantizado, espacio reservado para la maleta y catering a bordo

VUELOS NACIONALES IVA incluido

70 €

VUELOS INTERNACIONALES Y CANARIAS

110 €

First row with the middle seat free, guaranteed, space reserved for your hand luggage and on-board menu service

DOMESTIC FLIGHTS VAT included

€70

INTERNATIONAL AND CANARY ISLAND FLIGHTS

€110

ASIENTO XL



Asientos con más espacio para las piernas o para trabajar
(*) Asiento sujeto a condiciones especiales

VUELOS NACIONALES IVA incluido

15 €

VUELOS INTERNACIONALES Y CANARIAS

20 €

Seats with more leg room or working space
(*) Seat subject to special conditions

DOMESTIC FLIGHTS VAT included

€15

INTERNATIONAL AND CANARY ISLAND FLIGHTS

€20

Para pagos con tarjeta, el importe máximo es de 450 €
Maximum purchase limit for credit cards: €450

Divisas: billetes de euros (€), libras esterlinas (£), dólares estadounidenses (\$) y coronas danesas (DKK). Solo se aceptarán monedas de euros y no se admitirán billetes de valor superior a 50 €, 20 £, 50 \$ y 500 DKK. El cambio se efectuará en euros. Para pagos con tarjeta, el importe máximo es de 300 € y será necesario presentar una identificación válida. No se aceptarán tarjetas de débito.
En caso de no disponer de terminales de venta a bordo, solo se aceptarán pagos en metálico.

Currency (notes): euros (€), pounds sterling (£), US dollars (\$) and Danish kroner (DKK). Only euro coins will be accepted. We will accept notes up to €50, £20, \$50 and DKK 500. Change will be given in euros. To purchase with a credit card, valid identification is required. Maximum purchase limit for credit cards: €300. No debit cards accepted.
In the event that no payment terminals are available on board, only cash payments will be accepted.



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

HAVE YOU ENJOYED READING LING?

TAKE IT HOME WITH YOU.

IT'S YOURS TO KEEP.

Y si quieres verla todos los meses pero no estás seguro de que vayas a viajar en Vueling, puedes suscribirte en:

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:

suscripciones@lingmagazine.es

Price:

40€ Spain

77€ Europe

88€ Rest of the World

12 números/año

12 issues/year

vueling

MUSIC ON

IBIZA



ammesla

EVERY FRIDAY FROM MAY 18 TO OCTOBER 5



CACHITOS



Tapas que enamoran



RAMBLA

RAMBLA DE CATALUNYA, 33
08007 BARCELONA
RESERVAS RESTAURANTE 93 215 2718
WWW.CACHITOSRAMBLA.COM

DIAGONAL

AVDA. DIAGONAL, 508
08006 BARCELONA
RESERVAS RESTAURANTE 93 252 7381
WWW.CACHITOSDIAGONAL.COM



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE