

LAFINCA

ALWAYS EXCEPTIONAL

Nº 23 EL HUB GASTRONÓMICO DE MADRID · LA MUJER EN ANTIGUO EGIPTO · ISLAS PRIVADAS · FOOD DESIGN · ICONOS





CHANEL.COM

CHANEL

FINE JEWELLERY



COCO CRUSH

HAY ENCUENTROS QUE LLEVARÁS PARA SIEMPRE.
ANILLOS, PENDIENTES, PULSERAS Y COLLARES COCO EN ORO BEIGE, ORO BLANCO Y DIAMANTES.



Archibald armchair designed by Jean-Marie Massaud



Made of Stories

by people who design, craft and live.
Handmade with love in Italy to last generations, since 1912.

poltronafrau.com

Scan to activate the augmented
reality experience.



ICONNO
ESTUDIO - SHOWROOM

ICONNO
Jorge Juan 38, Madrid
T. +34 911 860 203
info@iconno.es | iconno.es



Molteni & C | OUTDOOR

NUEVO RANGE ROVER SUMANDO SEGUIDORES DESDE 1970



El Range Rover marcó un antes y un después en el segmento de los SUV de lujo, y la nueva versión no se iba a quedar atrás. El Nuevo Range Rover redefine otra vez el sector gracias a su diseño más moderno pero igual de elegante, sus amplias opciones de personalización y su uso de materiales más respetuosos con el medioambiente. Por algo es el Range Rover más deseado.

C. de Salamanca

Av. de Valladolid, 45, 28008, Madrid.
915 48 08 00

C/ Metalurgia, 1, 28108, Alcobendas, Madrid.
91 826 80 26

Av. Virgen del Rocío, sn, 29670, San Pedro Alcántara, Marbella.
952 78 52 50

cdesalamanca-madrid.landrover.es | cdesalamanca-malaga.landrover.es

Game Nuevo Range Rover 32MY: consumo combinado WLTP 7,6-12 l/100 km, emisiones combinadas de CO₂ WLTP 198-272 g/km. Cifras obtenidas en las pruebas oficiales del fabricante con una batería cargada de acuerdo con la legislación de la UE. Las emisiones de CO₂, el consumo de combustible, el consumo de energía y la autonomía pueden variar en condiciones reales y en función de factores como el estilo de conducción, las condiciones ambientales, el equipamiento, la carga, el estado de la batería y la ruta. Cifras de autonomía basadas en un vehículo estándar en una ruta normalizada.



Susana García-Cereceda, presidenta de LaFinca, junto a la directora y consejera de LaFinca A+D Raquel Castellanos y a su equipo integrado por Maribel Acevedo, Ricardo Sánchez, Rubén Arroyo, Mariano De Miguel, José Antonio Corona, María López y Sandra Moreno.

Queridas amigas y amigos,

Esta es la revista número 23 de LaFinca. Desde la primera, editada en la primavera de 2017, hace ya seis años, hasta la actual hemos procurado recoger en ella artículos no sólo de interés sino también de alto nivel estético. Y lo hacemos así como parte de nuestra filosofía basada en crear "cosas" bellas e inmortales. Como inmortal es, por distinguido y hermoso, el busto de Nefertiti que sigue representando, después de más de 100 años desde su hallazgo, la sobriedad y la elegancia. No en vano el significado de Nefertiti es "La bella ha llegado". Una premonición de hace 3.000 años.

A lo largo de estos números he venido presentando a mi equipo. Son ellos los que realizan con detalle y mimo la visión de mi empresa. Somos uno de los pocos promotores que diseñamos y ejecutamos los distintos proyectos inmobiliarios con equipos formados y desarrollados dentro de la propia casa. Esa es, y será, una señal de identidad que nos distingue y hacen a LaFinca diferente y única.

Elemento nuclear de esta estrategia es el "equipo de ejecución de obras". Son ellos los que están literalmente a pie de obra traduciendo los diseños y planos en espacios pisables y habitables. Dirigidos por Raquel Castellanos, consejera y directora de LaFinca A+D, e integrado por Maribel Acevedo, Ricardo Sánchez, Rubén Arroyo, Mariano De Miguel, José Antonio Corona, María López y Sandra Moreno, están cada día vigilando y supervisando la calidad de nuestros productos. Agradecerles todas las horas que dedican,

con espíritu crítico, en la búsqueda de la excelencia.

Este año 2023 inauguraremos varios proyectos en los que nuestro equipo ha tenido que dar lo mejor de sí para conseguir, de nuevo, sorprender por diseño y calidad.

De entre ellos quiero hoy destacar el Club de Golf LaFinca que abrirá sus puertas en el mes de septiembre. Han pasado tan solo dos semanas desde que empezamos a entregar las acciones a nuestros nuevos socios y la realidad ha superado las expectativas.

El periodo de exclusividad para vecinos de LaFinca finaliza en el mes de septiembre. Será en ese momento cuando se revisarán los precios de las acciones de uno de los campos de golf más exclusivos de Europa. Invito a todos los que bien por interés, o por curiosidad, lo quieran conocer que llamen a nuestro equipo especializado para que puedan disfrutar de una visita guiada. Creedme que no defraudará. Todo lo contrario.

Deseando veros por la Casa Club, recibid un fuerte abrazo.

SUSANA GARCÍA-CERECEDA
Presidenta de LaFinca

LAFINCA



LAS MENINAS EN LAFINCA BUSINESS PARK

El pasado febrero el arte de Meninas Madrid Gallery desembarcó en LaFinca Business Park.

Gracias a la colaboración entre Orange España y AMC Networks International Southern Europe, tres de las Meninas que formaron parte

de la V exposición de Meninas Madrid Gallery y que representan a sus canales Historia, Cocina y XTRM, aterrizaron en nuestro parque empresarial con la intención de acercar el arte a todos sus trabajadores y visitantes.



LAFINCA GOLF LOS LAGOS: ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN DE SOCIOS.

El pasado 8 de marzo de 2023 se inició el proceso de comercialización de las 777 acciones del Club de Golf de LaFinca en condiciones económicas exclusivas para propietarios de viviendas desarrolladas por LaFinca.

El Club de Golf pone a disposición de los propietarios de viviendas desarrolladas por LaFinca

de un sistema de calendario para poder realizar una visita al campo de golf y resolver cualquier duda de operativa y funcionamiento.

Web: lafinca.golf

Código QR de visitas:



LAFINCA VENTURES CAMP

LaFinca ha lanzado con éxito de convocatoria la iniciativa 'LaFinca Ventures Camp', una incubadora internacional de emprendimiento en startups tecnológicas con vocación de convertirlas en empresas líderes en su sector.

La primera convocatoria ha contado con la propuesta de más de 400 emprendedores, que durante dos fines de semana han presentado sus proyectos.

Para el primer programa de incubación iniciado en marzo, Ventures Camp ha seleccionado ocho start ups. Para ellas, LaFinca ha creado un espacio donde desarrollarse y en el que recibirán los recursos necesarios para llevarlos al éxito, como el asesoramiento estratégico, jurídico, tecnológico, de comunicación, de recursos humanos, gestión administrativa y contable.



Parque Empresarial "LaFinca".
Paseo Club Deportivo, 1, Edif. 11.
28223 Pozuelo de Alarcón, Madrid, España. T. +34 916 021 200 · www.lafincarealestate.com

sisley
PARIS

émulsion
écologique
formule avancée



La mejor versión de su piel

Sisley revela la fórmula avanzada de su tratamiento universal y best seller mundial. Respaldada por los últimos descubrimientos sobre la microbiota y las defensas naturales de la piel, la Investigación Sisley propone una nueva visión de la ecología cutánea.

Reequilibrada y revitalizada, la piel está más resiliente y la tez más luminosa.

@sisleyparisoficial | SisleyParisSpain
Descúbralo en sisley-paris.com/es-ES

SUMARIO



18

16 HOTEL GOURMAND

En ocasiones el motivo de un viaje no es otro que sentarse en una mesa del hotel para gozar con las creaciones de su cocina. En el artículo se proponen destinos en los que lo más conveniente es dedicarle todo el tiempo al hotel y su gastronomía.

24 COOKING TIP-TOP EXCELLENCE PICKS

En este espacio dedicado a las selecciones más exigentes se recogen, en este número, las mejores herramientas e instrumentos para aquellos sibaritas que disfrutan con el placer de cocinar.

30 PARAÍOS PRIVADOS

Pocos privilegios en nuestro mundo pueden compararse a la experiencia de disfrutar en exclusividad de una isla en algún rincón del océano, rodeados de naturaleza, con total privacidad y unas instalaciones del máximo nivel.

52 LA MUJER EN EL ANTIGUO EGIPTO

Las mujeres egipcias disfrutaban de derechos y libertades que no se encontraban en otras civilizaciones de la época; tenían un acceso sin precedentes en la Historia a la educación, la propiedad y el trabajo remunerado.



32

64 EPICENTRO GASTRONÓMICO

El nombre de LaFinca quedará estrechamente en unos meses a la más alta gastronomía de Madrid. El reportaje describe cada uno de los restaurantes que, para deleite de los habitantes de LaFinca abrirán sus puertas próximamente en LaFinca Grand Café.



64



Gama Cayenne.

Dosis extra de aventura.

Porsche Cayenne nació hace más de 20 años con la filosofía de explorar todo tipo de caminos sin perder el alma de cualquier Porsche: las emociones de conducción deportiva. Una esencia que se mantiene en la gama actual pero adaptada a los nuevos tiempos con motorizaciones híbridas y tecnologías únicas. Porque el alma de un Porsche siempre es eterna y la del Cayenne busca nuevas experiencias. En Centro Porsche Madrid Oeste le animamos a ir en busca de todas ellas viniendo a conocer la gama Cayenne.



Centro Porsche Madrid Oeste
C/ Ciruela, 5 - P.E. Carralero II
28220 Majadahonda - Madrid
Tel.: 916 347 810
porsche-madrideoeste.com

Modelos Cayenne (Gasolina): Consumo de combustible combinado (WLTP): 11,5 - 14,1 l/100 km. Emisiones de CO₂ combinado (WLTP): 259 - 319 g/km.
Modelos Cayenne (E-Hybrid): Consumo de combustible combinado - ponderado (WLTP): 3,1 - 4,1 l/100 km.
Consumo eléctrico combinado-ponderado (WLTP): 25,1 - 26,5 kWh/100 km. Emisiones de CO₂ combinado - ponderado (WLTP): 71 - 92 g/km.



PORSCHE

SUMARIO

82 No todos los muebles son capaces de vencer el paso del tiempo. La mayor parte son sepultados por el despiadado paso de la moda, pero otros, en cambio, adquieren la admirable capacidad de mantener una inmortal apariencia de modernidad.

90 BARBACOAS PREMIUM

La barbacoa es una parte importante de la cultura culinaria en todo el mundo. Han evolucionado a lo largo del tiempo desde su uso como herramienta de cocción entre los primeros habitantes de América del Norte.

96 DAVID CHIPPERFIELD

Hace unas semanas se concedió el preciado Premio Pritzker a este arquitecto británico que en casi medio siglo de profesión ha proyectado un sinfín de edificios emblemáticos, tanto grandes edificios públicos, como singulares residencias privadas.



100 EN TODOS LOS TERRENOS

Nacidos originalmente para la guerra, los vehículos todo terreno fueron adaptados para su uso civil, alcanzando en algunos casos cotas de excepcional calidad.

106 COMEX Y EL SUBMÁRINER

La interesante colaboración de Rolex y la histórica casa de submarinistas dio lugar a la creación de Rolex Submariner personalizados que hoy alcanzan, en el segundo mercado relojero, precios astronómicos.

112 FOOD DESIGN

La relación, siempre de manera cómplice, entre el arte y la gastronomía se ha hecho evidente desde los inicios de la historia de la humanidad y a lo largo de todos los siglos. Hoy esa relación es mucho más intensa y los grandes chefs buscan inspiración en el mundo del arte.

CREACIÓN DE LOS CONTENIDOS, REDACCIÓN, DISEÑO, Y PUBLICIDAD:

 **Abbott & Mac Callan Publishers**

Hermosilla, 21, 28001 Madrid. España. Tel. +34 659 65 65 60
www.abbottandmaccallan.com

Presidente-CEO: Rafael Rossy · rafael.rossy@abbottandmaccallan.com. Adjunta a Dirección-Dtra. Comercial: Sylvia Riera · sylvia.riera@abbottandmaccallan.com. Redacción: Claudio Vauban, Javier Cornelio, Richard Bastien, Lucía Ferrer, Mía Paul, Elena Castro, Francisco Gaspar, Blanca Parera · redaccion@abbottandmaccallan.com. Dirección de Arte: Lali R. Parés · lalirpares@abbottandmaccallan.com. Impresión: Grupo Gráfico LV.

La Finca declina toda responsabilidad sobre los artículos, opiniones vertidas y publicidades incluidas en esta revista en Abbott & Mac Callan Publishers, S.A., propietaria de los derechos sobre diseños, redacción y fotografías. Queda prohibida cualquier reproducción de su contenido sin la autorización escrita de Abbott & Mac Callan Publishers, S.A.



EXQUISITELY HANDCRAFTED OBJECTS SHAPING UNIQUE AND PERSONAL **PLACES TO LIVE** SINCE 1898

GASTRONOMIC CALENDAR

TASTE OF CHICAGO

Es el mayor festival gastronómico del mundo. Su primera edición se celebró el 4 de julio de 1980. Atrae a millones de personas procedentes de todo el mundo, entre profesionales y aficionados a la gastronomía.



GAULT&MILLAU ANNUAL GALA

La más prestigiosa de las guías gastronómicas, fundada por los críticos Henri Gault y Christian Millau hace medio siglo, reúne –en los últimos días de cada año– a los mejores profesionales del sector en una cena de gala en la que se dan a conocer los premios más esperados entre cocineros consagrados, jóvenes con talento, pasteleros, sumilleres, etc. Los premios de la famosa guía amarilla marcan el barómetro del sector.



MADRID FUSIÓN

En enero de 2024 se celebrará una nueva edición del que está considerado uno de los eventos de más importantes en el campo de la alta cocina a nivel mundial: reúne a los mejores chefs y expertos, ofrece una plataforma para el intercambio de ideas, ayuda a promover la innovación en la alta cocina, y contribuye a la difusión de la gastronomía española y su reconocimiento en el mundo.



CRAVE SYDNEY INTERNATIONAL FOOD FESTIVAL

Cada otoño, la capital australiana organiza este festival que agrupa diferentes eventos a lo largo del mes de octubre en distintos lugares de la ciudad con numerosas cocinas en exhibición, actividades divertidas para las familias, clases de cocina, picnics comunitarios, barbacoas, cenas de gala y el World Chef Showcase en el que participan las grandes estrellas de la cocina, compartiendo sus habilidades y pasión culinaria.

SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

Del 9 al 11 de octubre de 2023 se celebrará en el Kursaal la 25ª edición del certamen gastronómico vasco que tendrá como protagonistas la cocina nipona, Ferran Adrià y Rafael García.



AMOR D'OLIO

En la pequeña población italiana de Arrone, en Umbria, se celebra esta feria en la que se disfruta de la degustación de los mejores aceites del país.



NAPOLI PIZZA VILLAGE FESTIVAL

Con este simpático evento napolitano, junio se convierte en el mes del plato italiano más conocido en el mundo.



FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Síntesis de cultura, territorio y gastronomía, la Feria Internacional de la Trufa Blanca, que se celebra en la población piemontesa de Alba del 7 de octubre al 3 de diciembre, tiene como corazón el mercado de la trufa, el lugar ideal en el mundo para adquirir el tubérculo de Langhe y Monferrato admirado y querido por todos los amantes de la gastronomía.



ENCHÚFATE A MERCEDÉS-BENZ

Descubre los más de 20 modelos que componen nuestra gama de Híbridos Enchufables. Ahora, con cargador e instalación de regalo hasta el 30/06/2023*.



La gama más amplia del mercado de
HÍBRIDOS ENCHUFABLES

*Paquete Plug&Go incluye wallbox Pulsar Plus e instalación doméstica en Mercedes-Benz Híbridos Enchufables hasta el 30/06/2023.

HOTEL GOURMAND

A finales del siglo XIX, el Hotel Ritz de París abrió el restaurante l'Espadón, que se convertiría en uno de los lugares de moda para cenar en la capital francesa.

CLAUDIO VAUBAN · ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

AUGUSTE Escoffier fue el chef que logró ese milagro. César Ritz lo había conocido en el Hotel Nacional de Lucerna, en 1884. Ritz era entonces el director del hotel y Escoffier –chef del Grand Hotel de Montecarlo– dirigía las cocinas del establecimiento suizo en verano. Considerado como el creador de la cocina moderna, Auguste Escoffier acompañó a Ritz –el hotelero de mayor prestigio de su tiempo– en otros establecimientos europeos de renombre antes de la apertura del Hotel Ritz, como el Gran Hotel de Roma o el Hotel Savoy en Londres, donde Escoffier regresaría tras el fallecimiento de César Ritz. La alta cocina le debe a Escoffier –además de incontables recetas innovadoras (su 'Guía culinaria' contiene cinco mil)– la creación del 'menú a la carta'.

En los Estados Unidos, el Waldorf Astoria de Nueva York también se convirtió en un destino para los amantes de la alta gastronomía. Su restaurante, Oscar's, fue dirigido por Oscar Tschirky, quien creó varios platos icónicos, como la ensalada Waldorf y los huevos Benedict.

Desde entonces, los hoteles de prestigio en todo el planeta tienen especial cuidado en su restaurante y contratan a chefs de renombre para que acudan a ellos los mejores clientes del mundo y para que sean, a la vez, el lugar de encuentro para almuerzos de negocios. Un cambio importante se vivió a partir de los años 70, cuando este tipo de restaurantes abandonaron los platos más clásicos para apostar por chefs innovadores que experimentaban con nuevas técnicas y sabores. La fortuna en el fichaje de los mejores cocineros puede cambiar por completo la imagen de un hotel. Buen ejemplo

es el del Hotel Saint Clair de San Francisco con su restaurante Atelier Crenn, de la chef francesa Dominique Crenn, quien se convirtió en la primera mujer en Estados Unidos en recibir tres estrellas Michelin en 2018.

Para los amantes de la alta gastronomía, el hotel –más allá del alojamiento– puede convertirse en un destino en sí mismo, al que se dedicará el tiempo y la atención requeridos para disfrutar completamente de su restaurante. Establecimientos que merecen el viaje ya sólo por su gastronomía sublime no son precisamente pocos. Los que siguen son sólo algunos nombres entre, cuando menos, un centenar de extraordinarios hoteles con restaurante excelente (o restaurantes con hotel) que merecen de largo el viaje.

"Alain Ducasse au Meurice", el restaurante que el renombrado chef francés abrió en el Hotel Le Meurice, ofrece una experiencia culinaria extraordinaria en un ambiente refinado, con una decoración impresionante que incluye frescos en los techos pintados a mano y una iluminación tenue, que crea una atmósfera íntima y acogedora. La cocina de Alain Ducasse –con sus técnicas de cocción a bajas temperaturas y el uso de *sous vide* y otras técnicas culinarias avanzadas– cuenta con el reconocimiento de las principales guías gastronómicas, como Michelin y Gault & Millau.

Otro hotel parisino con huéspedes entregados a su cocina es el Four Seasons Hotel George V. Está a cargo de su restaurante –Le Cinq– el chef Christian Le Squer, que se incorporó en 2014, tras varios años de experiencia en restaurantes de tres estrellas Michelin. Le Squer es conocido por la creatividad en la presentación de sus platos.



**AUGUSTE ESCOFFIER, REVOLUCIONÓ
EN EL SIGLO XIX, LA ALTA GASTRONOMÍA
SIEMPRE DESDE LA COCINA DE UN HOTEL.**

En 2018, la cadena Aman quiso elevar al máximo el nivel de su hotel de Tokio fichando al chef Masakazu Hiraki, conocido por su enfoque en la fusión de la cocina italiana y japonesa, y por su uso de ingredientes locales muy escogidos. El menú está compuesto por platos italianos clásicos reinterpretados de manera creativa y elegante, utilizando técnicas culinarias modernas y presentaciones únicas.

Paul Lau Chi-hung es el chef ejecutivo del restaurante Tin Lung Heen en el Ritz-Carlton de Hong Kong. Ofrece una amplia variedad de platos de dim sum y cocina cantonesa. Lau, que contaba con una larga experiencia trabajando en varios restaurantes de renombre antes de unirse al Ritz-Carlton, es conocido por su habilidad en la creación de platos clásicos orientales.

El restaurante Imàgo es famoso por su ubicación en la planta más alta del hotel Hassler en Roma, lo que ofrece unas vistas impresionantes de la Ciudad Eterna que incluyen el Coliseo y la Basílica de San Pedro. Pero además de las vistas, Imàgo ha sido siempre conocido por su cocina excepcional de la que hoy se encarga el chef Andrea Antonini que utiliza técnicas modernas para resaltar los sabores naturales de ingredientes locales, como la trufa negra de Norcia o los tomates San Marzano.

Además de grandes hoteles preocupados por ofrecer el mejor restaurante posible a sus huéspedes, algunos restaurantes del más alto nivel, con el deseo de facilitar al máximo la experiencia gastronómica de sus clientes añaden, a sus instalaciones, unas habitaciones

Pág. anterior: Alain Ducasse au Meurice. Abajo: Imàgo en el Hassler ofrece vistas espectaculares de Roma y un experiencia gastronómica sublime.





NO POCOS RESTAURANTES DEL MÁXIMO NIVEL DISPONEN DE HABITACIONES PARA QUE SUS COMENSALES DISFRUTEN DE UNA EXPERIENCIA CENTRADA EN LA GASTRONOMÍA.

para que el almuerzo o la cena no exija desplazamientos hasta el momento del descanso, especialmente en aquellos casos en los que el restaurante está alejado de una buena oferta hotelera. Buenos ejemplos de históricos restaurantes con alojamiento son el que Michel Bras abrió en Laguiole y que hoy dirige su hijo Sebastian; The French Laundry, el restaurante que Thomas Keller fundó en 1994 en el pequeño poblado vitivinícola de Yountville, en el corazón del valle californiano de Napa; la Ostería Francescana de Massimo Bottura en Módena; The Fat Duck, el restaurante de

Heston Blumenthal, en Bray; o, incluso le Bernardin de Eric Ripert en el corazón de Nueva York, muy cerca del Central Park.

La experiencia sensorial que el restaurante Akelarre de Pedro Subijana ofrece a los comensales se completa con la impresionante vista panorámica al Cantábrico y a la bahía de San Sebastián. Después de disfrutar de su cochinillo lechal con jugo de trufa o su txangurro con pil pil de su coral los que lo deseen –y reserven con anticipación– pueden retirarse a disfrutar de esas vistas desde la habitación.

Página anterior: restaurante Arva de Aman Tokyo. Izquierda, Akelarre; Derecha: Flor de azucena rellena de bulgur del restaurante Bras en Laguiole.



**HOTELES COMO EL SPORT HOTEL HERMITAGE & SPA
DE ANDORRA PERMITEN VIVIR UNA EXPERIENCIA COMPLETA
EN LA QUE LA COCINA ES UN ELEMENTO IMPORTANTE.**

Un conjunto de vivencias muy completo es la que puede encontrarse no muy lejos de Madrid, en el Sport Hotel Hermitage & Spa de Andorra: en invierno, la experiencia de cinco estrellas de un hotel de montaña; la de una formidable estación de esquí –por su ubicación en Soldeu, en el corazón de Grandvalira–; la experiencia, en verano, de jugar a golf en el campo ubicado más alto de Europa, la experiencia holística en el Sport Wellness Mountain Spa, un oasis de calma y bienestar de 5.000 m²; y, por supuesto, la experiencia de disfrutar de su gran propuesta gastronómica que incluye el restaurante Ibaya, que cuenta con el reconocimiento de una estrella Michelin.

Ibaya cuenta con el sello personal del riojano Francis Paniego –con cuatro estrellas Michelin– y con el chef ejecutivo Jordi Grau –que fue *sous chef* en Tickets Bar, junto a Albert Adrià–. Propone una cocina de conexión sensorial y emocional basada en dos menús degustación que combinan los sabores y tradiciones de la Rioja Alta y Andorra.

La propuesta de este formidable hotel –el único The Leading Hotels of the World de Andorra– se completa con sus apartamentos de lujo con formidables vistas a las pistas –las Hermitage Mountain Residences– y la nueva Hermitage Mountain Lodge Borda Calbó, la villa más exclusiva del Pirineo, situada sobre las mismas pistas de esquí. ↪

El esquí, en invierno, y el golf, en verano, se completan con la experiencia gastronómica de Ibaya y la holística del Spa en el Sport Hotel Hermitage.



NAHARRO



COOKING TIP-TOP EXCELLENCE PICKS



SET DE COCINA LE CREUSET

En 1925, dos industriales belgas se reunieron en la Expo de Bruselas: uno, especialista en esmalado; el otro, experto en fundición. Juntos "descifraron el código" para esmaltar hierro fundido y llenar las cocinas de color. Nació entonces Le Creuset www.lecreuset.com

y con ella, una nueva era en el menaje de cocina. Volcánico, el primer color de esmalte se inspiró en el tono naranja incandescente que presenta el hierro fundido líquido en el interior de los moldes de fundición, y es el color insignia de la maison.



HAMMACHER JUICER

Rica en flavonoides, vitamina C, potasio, betacarotenos y fibras a naranja posee -entre otras- propiedades digestivas, antioxidantes, antiobesidad, antianémicas, y anticancerígenas. Es motivo suficiente para contar en casa con las ventajas de un exprimidor de restaurante como el Hammacher, que separa el jugo de los restos para una fácil obtención del mejor zumo. www.hammacher.com



ALESSI PLISSÉ

La elegancia de los tejidos plisados de alta moda viste la serie de pequeños electrodomésticos diseñados por Michele De Lucchi. La colección Plissé aporta un toque de refinada ligereza al hogar. Como afirmaba Alberto Alessi, "un verdadero trabajo de diseño debe conmover a las personas, transmitir emociones, traer recuerdos, sorprender e ir en contra del pensamiento común". www.alessi.com



HEICHKELL BREAD MAKER

La panificadora eléctrica multifunción automática de Heichkell es una máquina de fermentación inteligente de harina que permite elaborar, en casa y con facilidad, el mejor pan de hasta 1 kilo. Es fácilmente programable con una gran variedad de panes, sin gluten, de centeno y hasta gachas de avena.

www.heichkell.com



ENVASADORA AL VACÍO BERKEL

La pequeña y compacta máquina de vacío para uso doméstico Minivac de Berkel de rendimiento profesional, tiene un diseño contemporáneo y práctico. Es fácil de usar, y puede dejarse a la vista y para tenerlo siempre a mano. Las dimensiones han sido pensadas para obtener el máximo rendimiento con el mínimo espacio: en la encimera de la cocina la superficie ocupada tiene solo 44 cm de ancho y algo más de 24,5 cm de profundidad y, en el caso de espacios muy estrechos, gracias a su reducido espesor de tan solo 11,3 cm, se puede guardar fácilmente, incluso en vertical. Por último, la carcasa de ABS en el inconfundible "Berkel" protege la superficie de los arañazos.

www.theberkelworld.com



HELADERA MAGIMIX

Con el Gelato Expert de esta maison francesa se dispone en casa de la mejor 'gelateria italiana'. Helados, sorbetes, granizados y postres fríos de cualquier combinación de frutas, cremas y chocolates estarán hechos fácilmente y en sólo media hora www.megamix.com



HERVIDOR ROJO KITCHENAID

Aunque la ebullición no tenga especial secreto, el de KitchenAid es posiblemente el mejor hervidor del mundo, y no sólo por su belleza: alcanza con rapidez la temperatura elegida -entre 50° y 100°- y por su doble aislamiento se mantiene durante más tiempo. www.kitchenaid.com



ROBOT COOK

Emulsionar, pulverizar, triturar, picar, mezclar y amasar son las funciones que realiza perfectamente el Robot Cook profesional. A todo esto se añade una potencia de temperatura regulable hasta 140° C, con un grado de diferencia www.robot-coupe.com

VENUS CENTURY EXPRESSO MACHINE

La Venus Bar de Victoria Arduino es una máquina vertical, potente y elegante que sirve un café expreso excelente. De aspecto clásico, está adornada con detalles técnicos y realizada con materiales valiosos. La máquina tiene una carrocería hecha a mano y tres colores que le otorgan brillo: cobre, latón y cromo. Cada cuerpo de la máquina es elaborado por expertos artesanos con extrema precisión y prestan especial atención a los detalles. La ventaja de su diseño vertical es que se adapta fácilmente a cualquier espacio.

www.victoriaarduino.shop



PHILIPS AIR STEAM COOKER SERIE 7000

El robot de cocina a vapor de aire de Philips crea el clima perfecto de temperatura, humedad y tiempo para elevar el sabor de los platos, a la vez que garantiza la máxima calidad nutricional. Utiliza tecnología NutriFlavor para establecer la combinación óptima de tiempo, temperatura y humedad.

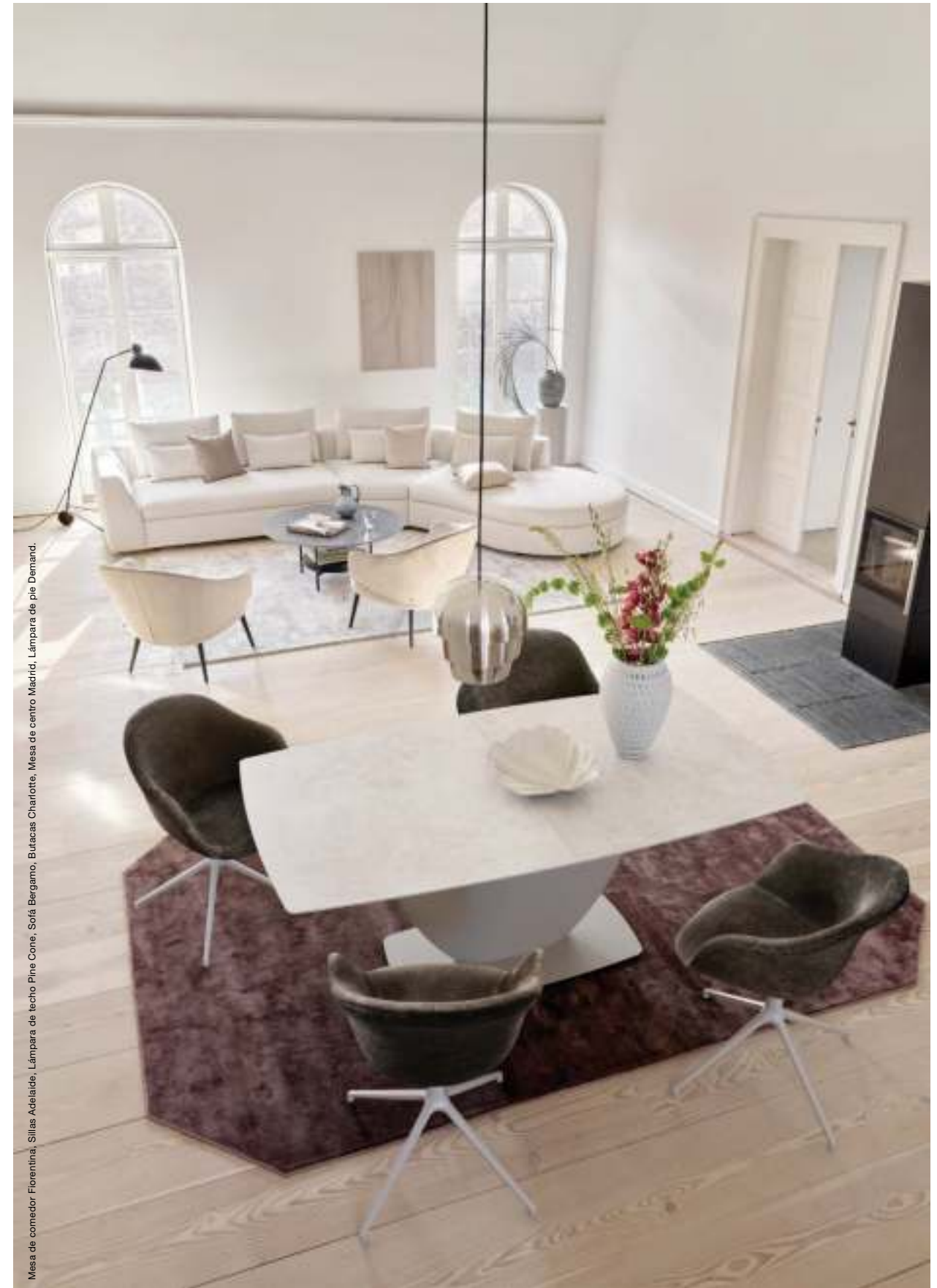
www.philips.es



OLLAS DE COBRE MARTILLADO DE AMORETTI

Distinguida con las exclusiva tapa "Flor", las ollas de cobre martillado de Amoretti, están consideradas la "reinas de las ollas". No sólo por su belleza, también por su excelente conductividad de 392 WmK que permite que la temperatura ideal sea alcanzada rápidamente y sea distribuido uniformemente el calor desde el fondo hacia los lados.

www.amorettibrothers.com



Mesa de comedor Fiorentina, Sillas Adaláide, Lámpara de techo Pine Cone, Sofá Bergamo, Butacas Charlotte, Mesa de centro Madrid, Lámpara de pie Demand.



BOCONCEPT.COM

MADRID: Európolis C/ Turín, 9A, Las Rozas · El Corte Inglés Pozuelo · C/ Lagasca 88 · El Corte Inglés Castellana · El Corte Inglés Sanchinarro. BARCELONA: Av. Diagonal 558 · El Corte Inglés Diagonal. MALLORCA: El Corte Inglés Av. de Alexandre Roselló. VALENCIA: El Corte Inglés Pintor Sorolla. ALICANTE: El Corte Inglés Federico Soto. COSTA DEL SOL: Ctra. de Mijas, km 3,5 · Ctra. de Cadiz km 176 · El Corte Inglés Costa Marbella, Puerto Banús.

BoConcept[®]



ALWAYS EXCEPTIONAL

18 HOYOS DE GOLF CHAMPIONSHIP

Un club de golf exclusivo en un entorno privilegiado, donde cada espacio ha sido diseñado con el mayor de los cuidados. Por su variedad de distancias desde el tee de salida, calles anchas y greens que ofrecen multitud de posiciones de bandera, ofreciendo al jugador una gran variedad de opciones de juego.

lafinca.golf



PARAÍOS PRIVADOS

Nadie sabe cuántas islas privadas hay en el mundo. No existe un registro oficial. Cada país dispone de su propia legislación.

JAVIER CORNELIO

ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

Tampoco se cuenta con una definición precisa que tenga en consideración sus características naturales, su tamaño o su habitabilidad. Se desconoce cuántas islas privadas hay, pero se estima que en total son varios miles. Muchas de ellas, sin embargo, no disfrutan de un paisaje agradable, ni de vegetación, ni su clima es benevolente según las preferencias de cada uno. Si se se añade como condición el adjetivo de paradisíacas, el número queda reducido a unos cuantos centenares.

Islas disponibles para su alquiler o compra las hay repartidas por toda la geografía: ya sean las de clima tropical –que se encuentran en el Caribe, la Polinesia, el Índico o la gran Barrera de Coral australiano– como las islas de climas más templados –las del Mediterráneo, Argentina o Chile, por ejemplo–, o incluso fríos –en Canadá o los países nórdicos–.

Existen empresas especializadas que intermedian en la venta o el alquiler de islas privadas en todo el mundo –mayoritariamente son discretos profesionales, aunque también las hay con una alta presencia en Internet, como Private Islands, Inc–. La cotización de una propiedad de este tipo depende de muchos factores, además



**SÓLO UNOS POCOS CENTENARES DE ISLAS PRIVADAS,
DE LAS MILES QUE HAY EN EL MUNDO,
PUEDEN CONSIDERARSE PARADISIÁCAS.**

de las características de la isla en sí, como la rapidez y facilidad de acceso o las garantías jurídicas que ofrece el país en el que se encuentra. Desde hace algunas décadas el mercado se decanta más por la versatilidad y comodidad del alquiler frente a la propiedad. Por otro lado, muchas islas privadas están siendo adquiridas para construir en ellas un conjunto de villas que forman un resort y en las que la experiencia de privacidad no es la misma. Buen ejemplo es Tetiaroa, la isla polinesia que perteneció a Marlon Brando y ahora ocupa un ecoresort de lujo.

Posiblemente, el mayor atractivo de una isla es la sensación de que el mundo se acaba en sus confines y que no

existe otra realidad que la que se experimenta en ella. Según John Grisham, no son los tesoros que contiene los que proporcionan la felicidad en una isla, sino principalmente aquello de lo que carece: el siempre molesto juicio de los demás. En una isla privada –y especialmente si se es propietario o ha sido alquilada por un período largo de tiempo– la libertad de acción y la privacidad son completas.

Algunas islas-resort de reducida dimensión permiten el alquiler, a la vez, de todas las villas que contienen para disfrutar al mismo tiempo de la privacidad y del servicio más completo. Conocidos ejemplos son los de Necker Island en las Islas Vírgenes Británicas –propiedad, desde 1978,

Izquierda: la facilidad de acceso es un factor importante en la valoración de una isla. Derecha, Fregate Island en las Seychelles.



NU BA

BEYOND THE EXPERIENCE

El día que entendí que lo único que me voy a llevar es lo que vivo,
empecé a vivir lo que me quiero llevar

Y tú, ¿qué quieres vivir?



*Un viaje épico por el Nilo a bordo de Kazazian Cruises.



ESPAÑA
MÉXICO
USA

nuba.com



EL MAGO DAVID COPPERFIELD ADQUIRIÓ UNA DOCENA DE ISLAS PRIVADAS EN LAS BAHAMAS MERIDIONALES QUE ESTÁN DISPONIBLES EN ALQUILER.

del empresario británico Richard Branson– o de Fregate Island en las Seychelles, propiedad de Otto Happel, el multimillonario alemán residente en Suiza. La primera, de 29 hectáreas cuenta con varias villas y una casa principal –la residencia de Branson– que dispone de 10 habitaciones. Fregate Island destaca por su enfoque naturista y sostenible, además de la belleza natural de las playas graníticas de la Seychelles. En ambos casos, el alquiler completo tiene un coste superior a los 40.000 euros por noche.

En el extremo norte de las Seychelles se encuentra North Island. Se trata de extraordinario resort con sólo once formidables villas privadas junto a la playa repartidas en los poco más de 200 hectáreas de superficie de

la isla. North island ha aparecido en más de una ocasión en números anteriores de la revista como paradigma del lujo descalzo y de la vida sostenible en la naturaleza. Es posible alquilar todo el resort por un precio próximo a los 50.000 euros por noche.

Similar coste es el que debe pagarse para el alquiler de Musha Cay, la isla privada de 150 hectáreas que el mago David Copperfield adquirió por 50 millones de dólares a principios de siglo en las Bahamas meridionales y en la que pueden alojarse hasta una veintena de personas. Aunque, Mucha Cay es la preferida por Copperfield para sus días de descanso, el ilusionista ha adquirido más de una decena de islas por la zona.

ESPAÑA CUENTA CON UNA DOCENA DE ISLAS PRIVADAS DISPONIBLES EN ALQUILER, ENTRE LAS QUE DESTACA TAGOMAGO, SITUADA A MENOS DE UNA MILLA DE IBIZA.

En estos momentos, con un precio de 65.000 euros por noche, la nueva isla privada de Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi tiene fama de ser la más cara del mundo.

También en España hay una docena de islas privadas que muy atractivas, especialmente para pasar unos días durante la temporada cálida del año. La más conocida de ellas es Tagomago. Está situada a menos de una milla de Ibiza y tiene 1.540 metros de largo y 870 metros de ancho. Dispone de una gran mansión con cinco suites en el centro que ha sido decorada por el interiorista italiano Danilo Silvestrin. No se conoce a ciencia cierta su propietario, aunque se sabe que es el alemán Matthias Kühn quien se encarga de su gestión. El alquiler de la isla duran-

te una semana tiene un coste de 160.000 euros durante la temporada alta.

En la misma Ibiza está la llamada isla de Sa Ferradura, disponible en alquiler desde 2017. A pesar de su encanto y la belleza de su mansión, no se trata propiamente de una isla ya que está unida a Ibiza por un pequeño istmo en una cala de uso público,

Uno de los atractivos del islote de Amalfi, situado frente a Capri está en su historia, que se remonta a la antigua Roma cuando se construyó en ella una fortificación. Durante los años veinte del pasado siglo el famoso arquitecto Le Corbusier la convirtió en un escondite privado con una gran terraza que mira a Capri y a la deslumbrante

Izquierda: exterior e interior de Clapboard Island, una isla privada próxima a Portland, estado de Oregón, en el noroeste de Estados Unidos.

Derecha: muy próxima a Ibiza, la isla de Tagomago es una de las joyas del Mediterráneo y la mayor isla privada de España.





**EN LA PINTORESCA BAHÍA CANADIENSE DE MAHONE SE
ENCUENTRA STRUM ISLAND, QUE FUE HABILITADA
PARA ALBERGAR A UNA FAMILIA NUMEROSA.**

costa amalfitana. Poco después, fue adquirida por el bailarín de ballet Rudolf Nureyev que la decoró con los muebles que hoy se conservan en ella. Dispone de seis habitaciones y tiene un coste de 120.000 euros semanales.

Muy diferente es Strum island, una isla privada exclusiva que ha sido habilitada para su alquiler con servicio. Está ubicada en la pintoresca bahía de Mahone, en Canadá. Construida y decorada con el estilo propio de Nueva Escocia, la casa principal consta de dos pisos de espacio habitable, con una amplia suite principal y salón en el tercer piso. El cuarto piso ofrece una torre de observación con espectaculares vistas de 360 grados, sobre

la que hay una torre, con un faro tradicional inspirado en Widow's Walk. Se alquila por 10.000 dólares diarios con una estancia mínima de cuatro noches.

No es necesario pagar cantidades tan elevadas para disfrutar de unos días en un paraíso exclusivo rodeado de mar. La isla de Gladden, en la barrera del coral de Belice, cuenta con justo lo necesario: una villa rodeada de palmeras, dos habitaciones, un gran salón, cocina, playa y piscina exterior, y una terraza con las mejores vistas en la parte superior, además de todos los servicios de un hotel proporcionados por el personal que habita una isla cercana y cuyo coste apenas supera los 3.000 euros diarios. 🏝️

Cerca de 3.000 euros/noche –incluidos servicios– es el precio de alquiler de la isla de Gladden en el corazón de la Barrera de Coral de Belice.



PROYECTOS DE VIDA

INTERIORISMO Y CONTRACT

c/ Bruselas 36 A. Europolis · 28232 Las Rozas

Tfno. 91 684 10 63 · Info@equoproyectos.com

www.equoproyectos.com



EQUO
Arquitectura Diseño

FEMENINO SINGULAR DETERMINADO

AKRIS DE ONE LEFT

Debutó en 2010 y se ganó instantáneamente el estatus de culto con su estilo atemporal. Espacioso, está hecha de cuero texturizado blanco con la icónica forma trapezoidal expandible. www.net-a-porter.com



DR. VRANJES ROSSO

Rosso Nobile es un sublime acorde que esconde las notas dulces y afrutadas de la uva y las frutas del bosque, las notas suaves de la violeta y la magnolia, y la madera de abedul que recuerda al efecto de los taninos del vino. drvranjes.es



SANDALS EINA DE FERRAGAMO

Ferragamo ha demostrado a lo largo de su historia de la firma, desde sus inicios con su fundador Salvatore Ferragamo, la difícil capacidad de crear zapatos innovadores. El tacón de 105 milímetros en forma de circunferencia y su puntera abierta identifica a las sandalias Eina. Están disponibles en diferentes colores. www.ferragamo.com



BOTAS MOSQUETERAS BALENCIAGA + ADIDAS

Junto con toda una colección entera, son el fruto de la colaboración entre Balenciaga y la casa de artículos deportivos. En su lado exterior –a lo largo de las altas botas mosqueteras– se reproducen llamativamente las tres bandas que identifican a Adidas. Son unas botas radicales, confeccionados con spandex elástico que se adapta a las curvas de la pierna y tienen un tacón afilado de 110 milímetros. www.balenciaga.com



CALLA DE VHERNIER

La casa italiana de los años 80 tomó su nombre del veneciano Doge Francesco Vernier del siglo XVI. En su colección hay anillos tan singulares como Calla, hecho de titanio con 50 diamantes. vhernier.com



AOVE BLANCO

La limitada producción artesanal de Blanco, un excepcional aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana (en dos variedades, arbequina y hojiblanca), se envasa en un nuevo y singular diseño de botella. Las olivas proceden de los mejores terrenos de Fuente Alcaide, la centenaria finca que la empresa familiar posee en Loja (Granada). www.blancovirgenextra.es



VESTIDO DE PUNTO DE ELISABETTA FRANCHI

La diseñadora boloñesa firma este vestido Red Carpet en viscosa con punto de ganchillo que alterna diseños y rayas en contraste. La silueta se enfatiza con un amplio escote en la espalda y una falda larga con doble volante en el bajo. www.elisabettafranchi.com



APLIQUE DE DELISE PARIS

Delise empezó hace más de 125 años creando lámparas para los palacios de París. Hoy en su colección se incluyen modelos contemporáneos de diseño simple, pero sin renuncian a la máxima calidad. www.delisle.fr



HAIR RITUEL BY SISLEY

Gracias a la experiencia anti edad desarrollada por los laboratorios Sisley, Hair Rituel by Sisley ofrece un amplio abanico de productos de cuidado del cabello extraordinario con fórmulas concentradas y poderosas para todo tipo de cabellos. www.sisley-paris.com





GORRA DE BÉISBOL DE LORO PIANA

La gorra de béisbol de Loro Piana está confeccionada con chachemira y recubierta con una capa protectora Storm System para que sea impermeable y resistente al viento. Tiene un acogedor forro de mezcla de lana y chachemira y está adornado con el nombre de la marca de manera muy sutil. loropiana.com

VARDON KENNETT CUVÉE ROSÉ DE MAR

De burbuja sutil y vivaz, Cuvée Rosé de Mar 2017 se elabora por el método tradicional en la bodega situada en una antigua masía de Santa Margarida d'Agulldolç, en el Alt Penedès, que había sido habitada por Daniel Vardon Kennett en los albores del siglo XIX. Está elaborado íntegramente con pinot noir procedente de viñedos propios de altura.

Cuvée Rosé de Mar es un rosado de producción muy limitada, un espumoso de añada y larga crianza, que destaca por su elegancia y frescura gracias a la altitud de los viñedos y a la minuciosa selección de las uvas.

Vardon Kennett es la bodega de Familia Torres consagrada a la elaboración de espumosos de alta gama, un proyecto que nació en 2013 impulsado por la quinta generación. torres.es



JOYERO CAROLINE EXTRA LARGE DE WOLF

Es un clásico atemporal de Wolf de elegantes líneas de los años 50, piel acolchada de diamantes flexible y herrajes dorados. Ofrece una gran capacidad de almacenamiento: 43 compartimentos para joyas, cuatro para relojes, cuatro rollos para anillos, un rollo para joyas, dos compartimentos y diez orificios para pendientes. Su interior absorbe los gases hostiles que causan el desgaste evitando hasta 35 años de deslustre. wolf1834.com



FALABELLA MINI



El bolso tote 'Falabella' mini de Stella McCartney se reconoce al instante por su cadena pulida que evoca a las puntadas. Se confecciona en Italia con cuero cepillado vegetariano 'Rose'. www.net-a-porter.com



Calle Covarrubias, 23
28010, Madrid.

Lunes a jueves: 9:00h-18:00h / Viernes: 9:00h-16:30h
www.laufen.es

MASCULINO SINGULAR DETERMINADO

BITTERSWEETS DE EICHHOLTZ

Este hermoso juego de tres baúles Bittersweets, de estilo vintage tapizado a cuadros marrones, es ideal para el almacenamiento y la decoración. eichholtz.com



GAFAS DE SOL JAQUES MARIE MAGE + UMIT BEBAN

Jacques Marie Mage y Umit Benan se inspiraron, para diseñar sus gafas, en una pregunta: "qué pasaría si el poeta, diseñador y artista francés Jean Cocteau viajara al oeste de Estados Unidos para conocer al jinete de rodeo y héroe popular nativo americano Jacon Sundown". mrporter.com



CHAQUETA VICENZO DE STILE LATINO

Stile Latino es una casa fundada por Vincenzo Attolini (de la familia de reputados sastres napolitanos). Esta chaqueta Vincenzo de chachemira de cuadros Glen gris, marrón y negro con solapas de 9 cm. responde auténticamente al elegante stilo partenopeo nacido como adaptación a un clima más cálido de las prendas de Savile Row: desestructurada, sin relleno, pero con hombro ancho y con pinzas y los bolsillos laterales de parche y de pecho *barchetta*. Puede adquirirse en su establecimiento napolitano o en The Rake. www.therake.com



MIDNIGHT MARQUETRY BACKGAMMON SET

La marquetería del juego de backgammon Midnight Marquetry captura, con sus palmeras, los vastos cielos y los extensos paisajes de las legendarias playas bañadas por el sol de Estados Unidos en Miami y Los Ángeles después del anochecer. alexandrallengwellyn.com



COCTELERÍA KIPTON

Ralph Lauren Home firma este soberbio juego de coctelería en un maletín confeccionado con piel de silla de montar y forrado en lana. ralphlauren.com



CARTERA PLEGABLE DE BURBERRY DE PIEL

Confeccionada con un 30 % de biomateriales, esta llamativa cartera plegable de Burberry combina los códigos heredados de la Maison con procesos de diseño contemporáneos. burberry.com



CHRISTOPHER CHUKKA

Nunca una chukka ha sido tan cómoda como ésta de Norman Vilalta, con su plantilla acolchada y una suela Vibram Button ligera y mullida. normanvilalta.com



BITTA LOUNGE DE KETTAL

La empresa española de mobiliario de exterior premium contó con el fecundo diseñador italiano Rodolfo Dordoni en la creación de la colección Bitta, que combina estructuras

de aluminios y trenzados con cuerda de poliéster, complementados con cómodos cojines en sillas, butacas, chaise lounges y sofás, que se combina con mesas con el sobre de

teca, mármol o metal, como esta ligera Bitta Lounge, óptima para espacios recogidos en el exterior. Está disponible en Equo Arquitectura Diseño www.equoproyectos.com

MOOD SKYLINE PARIS

El estuche decorativo en forma de huevo enchapado en plata tan característico de Mood, de la histórica maison Christofle, ha sido decorado con el horizonte de París. Contiene en su interior seis cucharas de café. Aporta un toque de luminosidad a la tradición de saborear el café con amigos y familiares. christofle.com



LEICA Q2 GHOST BY HODINKEE

Con las especificaciones técnicas características de la práctica Q2, Leica Q2 "Ghost" por Hodinkee es una edición exclusiva de la Q2, creada por el fabricante alemán en colaboración con la plataforma líder de relojes de lujo, Hodinkee. leica-camera.com



DEVIALET MANIA

El primer altavoz inteligente portátil de alta fidelidad de Devialet proporciona la pureza del sonido estéreo de 360° del Phantom – su hermano mayor – en un diseño móvil y práctico. www.devialet.com



BILLAR PERSONALIZADO 'NUEVEPIES'

El nombre de Nuevepies hace alusión a las medidas –las oficiales– de los billares que esta compañía elabora artesanalmente en ediciones únicas para sus clientes que pueden personalizar el color, los materiales con los que se cubre (lacados, forrados con tejidos exclusivos, etc), todo ello con el ambicioso fin de crear los billares más bellos del mundo. www.nuevepies.com



S.T. DUPONT L2 DIAMOND

En oro o en plata, este encendedor creado en los años 40 del pasado siglo es un clásico inmortal con su elegante diseño y su singular sonido. st-dupont.es



FREDERIQUE CONSTANT GENEVE

Live your passion



MANUFACTURE

Classic Tourbillon

BEYOND CONVENTIONS

frederique-constant.com

'TWEED COUTURE'

Patrice Leguèreau, Director de Chanel Fine Jewelry Creation Studio, creó la primera colección de Alta Joyería dedicada al tweed.

CLAUDIO VAUBAN

ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

CON la chaqueta de tweed –convertida hoy en un icono imperecedero contemporáneo–, Gabrielle Chanel revolucionó en los años 20 del pasado siglo, el mundo de la moda femenina, regalando a la mujer un estilo a la vez moderno, cómodo y elegante. Gracias a su relación amorosa con el duque de Westminster, Chanel conoció el estilo de vida de la aristocracia inglesa, descubriendo las cualidades de este tejido de lana grueso y suave que toma su nombre del río Tweed, en las fronteras escocesas.

Patrice Leguèreau se inspiró en él en 2020, para crear la primera colección de Alta Joyería dedicada al tweed, con el collar "Tweed Couture" como obra maestra central. Ahora esta pieza se incorpora al Patrimonio de la Alta Joyería de Chanel, asegurando un lugar definitivo entre las grandes inspiraciones del Estudio de Creación de Alta Joyería de Chanel.

La creación del collar "Tweed Couture" supuso todo un reto creativo para Leguèreau que tuvo que superar muchas dificultades técnicas para 'domar' el tweed, transformando su suavidad, reinterpretando su trama y las irregularidades que profundizan sus cualidades afelpadas, y dominando su flexibilidad en oro, perlas y pe-



**LA CREACIÓN DEL COLLAR "TWEED COUTURE"
SUPUSO TODO UN RETO TÉCNICO
Y CREATIVO PARA PATRICE LEGUÉREAU.**

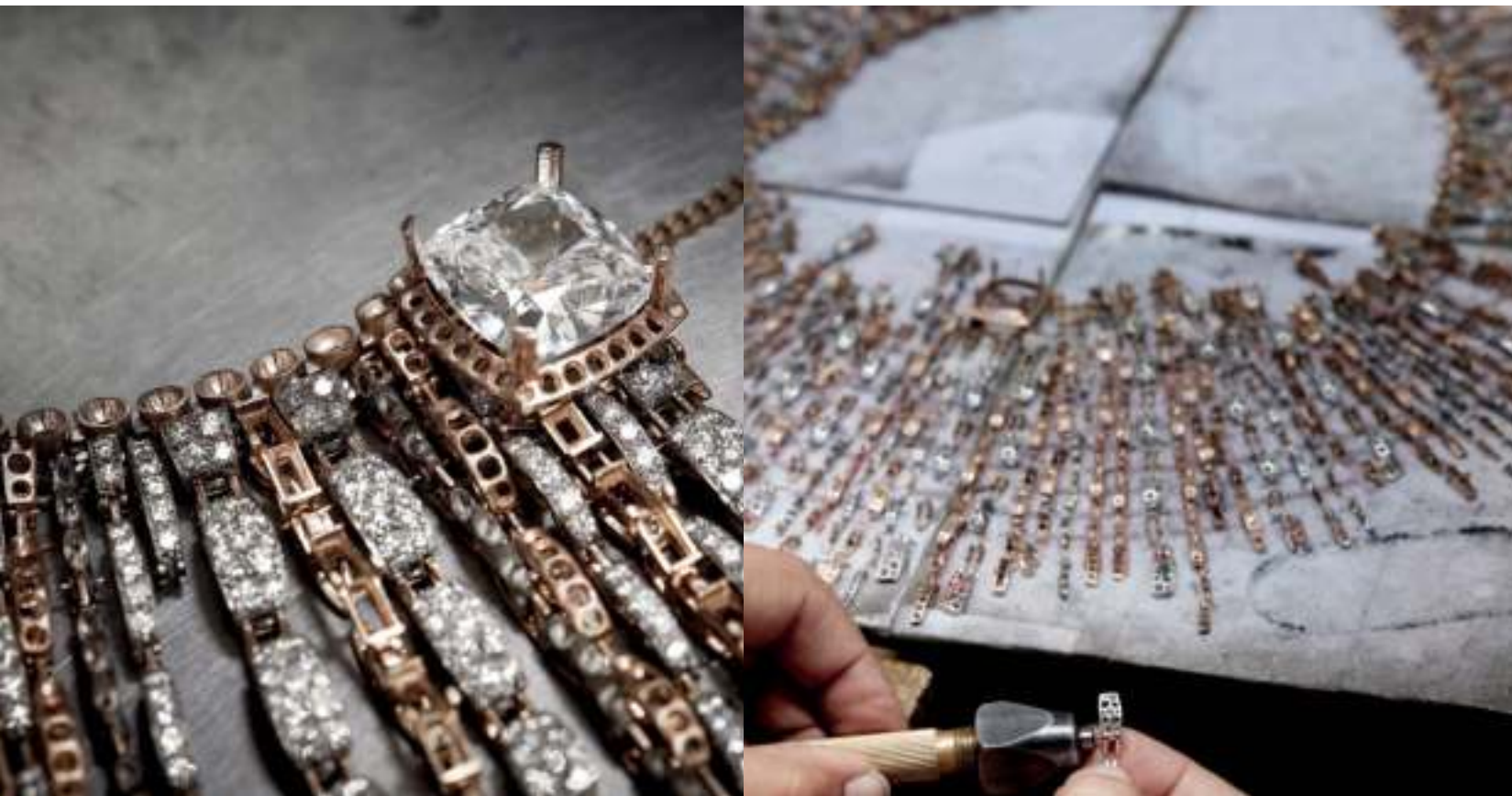
drería. Desplegándose en una serie de líneas radiantes de diferentes longitudes, evoca un tejido denso pero sorprendentemente ligero, creado a través de una serie de procesos innovadores.

El primero de ellos es la articulación de hilos de oro rosa y platino para crear minúsculas bisagras, anillos y uniones que infunden flexibilidad a toda la estructura del collar. Se complementan con engastes de igual ligereza, en los que cada piedra parece estar libre de garras o cuentas, para revelarse plenamente a la luz. Filas de zafiros rosados infinitamente delicados, espinelas rojas intensas y cristalinas, perlas suaves como el terciopelo y diamantes de una claridad deslumbrante tejen la urdimbre y la trama del tweed

para recrear su grosor aterciopelado; mientras, una fila de perlas, puntuada en el centro por un diamante de talla cojín de 10,20 quilates, acentúa delicadamente la base del cuello. Finalmente, la parte posterior de cada elemento ha sido pulida para garantizar que el collar sea tan liviano y cómodo como el tweed.

En su abrazo perfecto a la curva del cuello y su recreación del tejido de tweed, el collar "Tweed Couture" eleva la flexibilidad al nivel de un principio creativo, exaltado por la maestría y el saber hacer de la Alta Joyería Chanel. En su libertad e inventiva, celebra la audacia intransigente de Mademoiselle y ocupa su lugar en el Patrimonio de Alta Joyería de Chanel. ↪

El collar "Tweed Couture", pieza única y excepcional de la colección, se ha incorporado al Patrimonio de la Alta Joyería de Chanel.



uecko[®]
Essential Furniture

Partner Premium Stores:

MARBELLA | MADRID | DONOSTI | BILBAO | ALGARVE | LEÓN

Partner Stores:

Oviedo | Gijón | Burgos | Vigo | Barcelona | Valencia | Las Palmas | Santander

Para ver el listado completo de distribuidores consulta nuestra web: www.uecko.com





LA MUJER EN EL ANTIGUO EGIPTO

La civilización del Antiguo Egipto es una de las más enigmáticas de la historia, un pueblo que ha fascinado a investigadores durante siglos.

LUCÍA FERRER · ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

MUCHOS aspectos de la cultura egipcia son todavía objeto de misterio e investigación, como su capacidad para la construcción precisa de las grandes pirámides y algunos de los edificios más impresionantes jamás construidos, el rápido desarrollo de las matemáticas con la creación del sistema decimal que todavía usamos hoy, su compleja escritura jeroglífica –mucho más avanzada que cuneiforme de Mesopotamia–, sus conocimientos en medicina, con los que trataban enfermedades como la malaria y la disentería o el dominio de la agricultura, de la ingeniería y las técnicas modernas para irrigar sus campos, así como la complejidad de su religión.

Egipto experimentó –especialmente entre el Reino Antiguo y el Reino Nuevo– un período de grandes transformaciones en todos los ámbitos, también de cambios sociales y, particularmente, en el papel social de la mujer en los estamentos y más altos de la sociedad egipcia. La arqueóloga, historiadora y académica británica Joyce Tyldesley defiende que *"la mujer en Egipto tenía un estatus superior al de las mujeres en cualquier otra civilización del mundo antiguo"*, incluidas Grecia y Roma. También Salima Ikram –egiptóloga pakistaní– sostiene que la igualdad entre hombres y mujeres en la antigua sociedad egipcia era un hecho establecido, y que el papel de la mujer en la familia y la sociedad era muy valorado.

Ciertamente, aunque no existía una igualdad completa entre ambos sexos, las mujeres egipcias disfrutaban de ciertos derechos y libertades que no se encon-

traban en otras civilizaciones de la época. Mientras en Mesopotamia, las mujeres eran vistas como propiedad de los hombres y estaban sujetas a la autoridad de padres, maridos o hermanos, en el Antiguo Egipto, las mujeres podían poseer propiedades, heredar de sus padres, y tenían –incluso– derecho a divorciarse, si así lo deseaban.

La educación de la mujer en el Antiguo Egipto también era más accesible que en otras civilizaciones. No se conoce exactamente cuántas mujeres aprendían a leer y escribir, pero se han encontrado evidencias de algunas de la élite egipcia que estudiaban y enseñaban. Se sabe, además, que había sacerdotisas en los templos, las cuales podían acceder a una educación religiosa y una posición de influencia en la sociedad. Algunas sacerdotisas, incluso, llegaron a desempeñar roles importantes en la jerarquía religiosa, como la 'esposa de dios', que a menudo ejercía como la principal sacerdotisa.

En el Antiguo Egipto, las mujeres podían trabajar en una amplia variedad de empleos remunerados, como panaderas, cerveceras o tejedoras. Había mujeres intendentas, comadronas, plañideras y bailarinas que tocaban instrumentos. Aunque estos trabajos no tenían el mismo estatus que los trabajos masculinos, proporcionaban a las mujeres una independencia financiera y una forma de contribuir a la economía de su comunidad.

Las mujeres egipcias eran conocidas por su belleza y por sus habilidades en el vestir y el maquillaje.

LAS MUJERES EN EL ANTIGUO EGIPTO TENÍAN UN ACCESO SIN PRECEDENTES A LA EDUCACIÓN, LA PROPIEDAD Y EL TRABAJO REMUNERADO.

Muchas usaban cosméticos y perfumes, y se les representaba en obras de arte con peinados y sofisticadas vestimentas distintivas. Algunas mujeres también se dedicaban a la creación de joyas y otros objetos decorativos, que se convirtieron en un importante elemento de la cultura egipcia.

Pero la Historia ha querido relegar a un segundo plano a mujeres egipcias que desempeñaron un papel fundamental en la sociedad y la cultura de su tiempo. Buen ejemplo es el poco conocimiento general sobre figuras como Hatshepsut, una mujer que se convirtió en faraona tras la muerte de su esposo Thutmose II y

que gobernó Egipto durante más de dos décadas en el siglo XV a.C. Hatshepsut fue una gobernante efectiva y sagaz, que impulsó la economía egipcia, expandió el comercio y construyó grandes monumentos y templos. El reinado de Hatshepsut está considerado por los egiptólogos una época de gran prosperidad y estabilidad en la historia de Egipto.

Tiy, esposa de Amenhotep III, fue otra reina muy respetada y admirada por el pueblo egipcio de su tiempo. Se la menciona en varias inscripciones y monumentos como "Gran Esposa Real" y "Señora de las Dos Tierras".

Página anterior, Representación de las diosas Isis y Hathor con el dios Osiris en el templo de Philae cerca de Asuán. Abajo, a la izquierda, estatua de Hatshepsut; Nefertari en su tumba del Valle de las Reinas, tocada con la corona de buitre, atributo de las Grandes Esposas Reales.



LA HISTORIA HA RELEGADO A UN SEGUNDO PLANO A MUJERES EGIPCAS QUE DESARROLLARON UN PAPEL FUNDAMENTAL EN LA SOCIEDAD DE SU TIEMPO.

Nefertiti es famosa por su impresionante busto, que puede visitarse en el Neues Museum de Berlín. Se conoce de ella su belleza, pero también su influencia en la moda y el estilo de la época, ya que quedó representada en varias obras de arte con peinados y vestimentas distintivas. Sin embargo, Nefertiti fue también una figura importante en la vida religiosa y política de Egipto durante el reinado de su esposo, Akenatón.

Nefertari Meritenmut, reina de la dinastía XIX, la Gran Esposa Real de Ramses II el Grande, desempeñó un importante papel como esposa real, estando dotada de una brillante mente para la política.

Inmortalizada en múltiples obras literarias y en el cine, Cleopatra, la última faraona del Antiguo Egipto, es seguramente el caso más conocido. Fue una líder carismática y astuta, que mantuvo su poder en un tiempo de gran inestabilidad política. Cleopatra era también conocida por su belleza y encanto, que la ayudaron a atraer a su lado a poderosos hombres romanos como Julio César y Marco Antonio.

Lamentablemente, la situación de los derechos de las mujeres en el Egipto de hoy es muy negativa. En 2013, fue considerado por la Fundación Thomson Reuters el país peor del mundo para la mujer. ↪

Bajo estas líneas a la izquierda, busto de Nefertiti, de piedra caliza con estuco pintado, ubicado actualmente en el Neues Museum de Berlín; derecha, representación de una mujer egipcia durante una escena de caza de la tumba de Menna en Sheij Abd el-Qurna.





KAZAZIAN Y EL NILO

"El Nilo es una maravilla del mundo, mayor que cualquier otro río, y más grande que todas las maravillas del mundo juntas."

RAQUEL SANZ

DIRECTORA DE NUBA MAJADAHONDA

ESTRABÓN, geógrafo e historiador griego de los tiempos de Cristo, dejó escritas estas palabras con sus impresiones sobre este río que es la columna vertebral de Egipto y fuente de inspiración de numerosos escritores británicos, como Lord Tennyson, W. J. Loftie, Amelia Edwards o Agatha Christie. Cuando esta última publicó, en 1937, su "Muerte en el Nilo", los cruceros a bordo de lujosos barcos atraían a las élites europeas, deseosas de visitar maravillas egipcias como las pirámides de Giza, el Valle de los Reyes y los templos de Luxor y Karnak.

Los cruceros por el Nilo continuaron durante décadas de la mano de compañías especializadas, como Kazazian, fundada en 1989 por Berg Kazazian. Ahora, la segunda generación de la familia ha puesto su empeño en convertir este crucero de lujo en una experiencia única, a bordo de un flamante barco moderno que proporciona todas las comodidades y el más exigente servicio.

La experiencia de Kazazian se define por escapadas atemporales ricas en cultura, maravillas naturales y atención genuina en un barco moderno y lujoso de sólo nueve camarotes. En ellos se pueden disfrutar las panorámicas que regala el Nilo desde una confortable cama con sábanas –por supuesto– del prestigioso algodón egipcio. La Owners suite ofrece unas vistas prominentes y un espacio generoso de más de 55 m², que incluyen un baño de mármol privado apto para faraones.

**KAZAZIAN OFRECE UNA EXPERIENCIA SINGULAR DEL NILO
A BORDO DE UN BARCO DE LUJO MODERNO, DOTADO DE
TODAS LAS COMODIDADES Y UN EXIGENTE SERVICIO.**

El reducido número de pasajeros podrá disfrutar de la tranquilidad de la travesía viviendo muchos momentos mágicos, como el de saborear un cocktail en el confortable salón o un aperitivo en cubierta –mientras toman el sol o se refrescan en la piscina– o en el comedor, donde se deleitarán con las especialidades gastronómicas diseñadas por los chefs, como las carnes o los mariscos más frescos preparados a su gusto, y donde podrán observar un telón de fondo formado de *dahabeyas* –las tradicionales barcazas de vela que surcan el Nilo–, dunas de arena y palmeras; una estampa impresionante que irá cambiando con el avance del barco.

Para mayor comodidad de los pasajeros, están incluidos en el precio del crucero tanto los transportes locales, como los guías turísticos, el alojamiento con pensión completa, comidas y refrescos, así como los servicios de WIFI.

Kazazian ofrece dos itinerarios distintos (uno de cinco días y otro de seis): "Berge" parte de la ciudad de Luxor, la antigua Tebas, y durante su recorrido hasta las orillas del

río en Asuán, se detendrá en los lugares de mayor interés de las tres épocas de esplendor faraónico, como Esna–la antigua Iunyt, donde se encuentra el santuario de Jnum–; El Kab –una importante ciudad en la época predinástica–; la ciudad de Edfu, el templo ptolemaico de Horus y el templo de Kom Ombo. En el itinerario "Arax", que cruza el Nilo en sentido contrario, los pasajeros se embarcarán en Asuán y partirán hasta Luxor. En ambos casos, podrán visitar también las ciudades de Asuán (donde se encuentran la presa, el templo de Filae, y el de Abu Simbel) y la de Luxor, con su famoso templo del mismo nombre, los colosales de Memnón, el Valle de los Reyes y el de las Reinas.

NUBA VIAJES EXCLUSIVOS Y A MEDIDA

C/Doctor Calero, 2 · 28220 Majadahonda (Madrid)
Tel. (+34) 916 399 256 · (+34) 615 865 759
www.nuba.net

Izquierda, las vistas del Nilo y de una suite del barco de Kazazian. Derecha, templo Mayor de Abu Simbel, en el Sur de Asuán.



C DE SALAMANCA
Since 1907



Desde 1907, una historia de excelencia.



cdesalamanca.com

CONCESIONARIO OFICIAL | OFFICIAL DEALERSHIP



MADRID • MARBELLA

+34 915 48 08 00 | info@cdesalamanca.com | cdesalamanca.com

ADDRESS BOOK



ERIC BUTERBAUGH FLORALS

La floristería de Eric Buterbaugh en Los Ángeles está considerada desde hace tiempo una de las mejores del mundo. Hoy, Buterbaugh es conocido ya no sólo por sus sofisticados grandes ramos de flores, también por sus perfumes.

ericbuterbaugh.com



ART'OTEL LONDON BATTERSEA POWER STATION

El mayor atractivo del Art'Otel, que abre ahora sus puertas, es su ubicación en la antigua central eléctrica de Battersea que se popularizó con la película 'Help!' de los Beatles, en 1965, y con el disco 'Animals' de Pink Floyd, en 1977. Con una inversión de varios miles de millones de libras se ha convertido en una de las zonas más dinámicas de Londres, repleta de tiendas y restaurantes, con oficinas corporativas y pisos de lujo, cines y un teatro. La piscina del rooftop del hotel disfruta de unas vistas ciertamente singulares a la antigua central.

artotellondonbattersea.com



RESTAURANTE VENDÔME

La cocina clásica francesa que Joachim Wissler cocina en el lujoso Althoff Grandhotel Schloss Bensberg alcanza niveles de sofisticación técnica y de creatividad que los comensales difícilmente podrán olvidar.

althoffcollection.com



VISPRING BOUTIQUE EN MADRID

En el showroom de la firma londinense de camas de lujo en Bedding Company, en Castelló 57, puede conocerse la nueva gama de camas monocromáticas Nordic Look, en la que el cliente puede escoger entre cinco telas disponibles para componer todos los elementos de su equipo de descanso. thebeddingcompany.es



THE PEM RESTAURANT

Emily Wilding Davison (apodada Pem) y la célebre chef Sally Abé abrieron este restaurante de destino en Conrad St James, en Londres, cuyos deliciosos platos se elaboran con productos británicos sostenibles de temporada e ingredientes de pequeños productores thepemrestaurant.com



DEYROLLE

Los amantes de las curiosidades disfrutarán en Deyrolle. Fundada en 1831, es una referencia mundial por su experiencia como taxidermista y entomólogo. En su tienda de rue du Bac pueden adquirirse coloridas mariposas, mamíferos y muchas especies de aves. deyrolle.com



THE PENINSULA ISTANBUL

Un nuevo hotel de cinco estrellas ha abierto sus puertas a orillas del Bósforo, en el distrito histórico de Karaköy. Situado a 350 metros del Puente de Galata, The Península Istanbul se compone de cuatro edificios, tres de ellos históricos, bellamente restaurados.

peninsula.com



RX2 EN LAFINCA

Ha abierto sus puertas –en el Paseo del Club Deportivo 4 de LaFinca– un nuevo centro de salud integral, bienestar y medicina deportiva que va dirigido a deportistas profesionales y, en general, a todas las personas activas.

Su equipo, formado por investigadores, fisioterapeutas y médicos de referencia en cada área de actividad utiliza una perspectiva integrativa, basada en el análisis de datos y la interpretación experta para maximizar la salud y el rendimiento.

rx2center.com



E. MARINELLA

Dicen que su fama internacional se debe a que el Primer Ministro Craxi lo convirtió en el regalo oficial en visitas oficiales, pero lo cierto es que las corbatas de siete pliegues de Marinella se cuentan entre las mejores del mundo. Es difícil escoger modelos entre el amplísimo surtido que muestra en su tienda napolitana.

emarinella.eu



GRANDPA STORE

Ofrece una forma diferente de comprar. Grandpa es una concept store de vida escandinava. Fue fundada en 2003, por Jonas Pelz y posee hoy tiendas en Estocolmo –donde se fundó–, Gotemburgo y Malmö.

grandpastore.com



CARA JANELLE

En el taller barcelonés de la norteamericana Cara Janell se producen artesanalmente vajillas cerámicas que terminarán en las mesas de restaurantes de todo el mundo –muchos de ellos con estrellas Michelin–, de grandes yates y de residencias privadas de los clientes

más exigentes. La creatividad es uno de los puntos fuertes de Janelle, quien toma como inspiración, para la creación de sus originales vajillas, elementos de la naturaleza y –especialmente– del océano.



HOTEL BULGARI TOKYO

En abril abre sus puertas un nuevo Bulgari en la capital japonesa. El hotel ocupa los siete pisos superiores de un edificio de 240 metros de altura. Su elegante interiorismo, la gran piscina cubierta de su Spa de casi 1.500 m² y su restaurante serán algunos de sus principales reclamos.

bulgarihotels.com



PASTICCERIA MARCHESI

La histórica pastelería milanesa Marchesi, adquirida por el grupo Prada, convirtió un gracioso esquinero de Mayfair en un delicioso rincón de Italia donde es muy recomendable hacer un break durante cualquier día de compras.

pasticceriamarchesi.com



COMO LE MONTRACHET

Un palacio del XIX, situado en el centro de la localidad de Puligny-Montrachet (entre Lión y París), se ha convertido –de la mano del grupo Como de la familia Ong– en un pequeño paraíso para la gastronomía y el descanso.

comohotels.com



AEDES PERFUMERY

Robert Gerstner y Karl Bradl fundaron en 1995 perfumería Aedes de Venustas de Manhattan (nombre que traducen como 'templo de belleza'). Clientes como Naomi Campbell dieron merecida fama a Aedes, una perfumería donde pueden encontrarse los perfumes más raros y excelentes del mundo, incluidas sus propias fragancias.

librairie71.ch



INKSTAND BY KAKIMORI

En esta tienda especializada de Tokio, ofrece a sus clientes la personalización del color, hasta el más pequeño matiz, de la tinta que usan al escribir para que puedan darle un toque singular a todos sus escritos.

kakimori.com

NORMANVILALTA

For the ones who know

BESPOKE AND READY MADE SHOES AN BOOTS

normanvilalta.com





EPICENTRO GASTRONÓMICO

El nombre de LaFinca estará asociado próximamente al de la más alta excelencia gastronómica.

EN unos meses, la inauguración de LaFinca Grand Café, convertirá este privilegiado enclave del término municipal de Pozuelo de Alarcón en un auténtico hub gastronómico de primer nivel, que adquirirá cotas de ensueño y llevará a los amantes de la buena cocina a sentirse en el séptimo cielo.

En las páginas que siguen se presentan las características de las diferentes propuestas culinarias que los habitantes de LaFinca tendrán muy pronto a su disposición junto a su casa, con una proximidad y la comodidad de acceso que lo convertirá una atractiva alternativa. Se

trata de una oferta gastronómica eminentemente variada, óptima para todos los momentos y circunstancias –desde una cena romántica, a un almuerzo familiar en el que también los niños disfruten o a un agradable plan con los amigos– y para todos los gustos y preferencias; ya sea el de la cocina creativa internacional, la alta cocina española (desde el saber hacer de la tradición vasca a la cocina mediterránea contemporánea), o los sabores auténticos de Persia, la fusión del arte culinario oriental y hasta una rica experiencia de un riguroso 'stile partenopeo'.

Este nuevo punto de encuentro en LaFinca se convertirá en un auténtico hub gastronómico con una agrupación de restaurantes única en Madrid.



LOS AMANTES DE LA BUENA GASTRONOMÍA PODRÁN SENTIRSE EN EL SÉPTIMO CIELO CON LAS PROPUESTAS CULINARIAS DE LAFINCA GRAND CAFÉ.



La gastronomía, su proximidad y comodidad de acceso harán, de LaFinca Grand Café, una alternativa atractiva para los habitantes de LaFinca.

CON TRES ESTRELLAS MICHELIN EN SU RESTAURANTE, DANI GARCÍA ESTÁ CONSIDERADO UNO DE LOS CHEFS DE MÁS PRESTIGIO DEL PAÍS.

LOBITO DE MAR

Dani García, uno de los chefs de mayor prestigio de España, comenzó su carrera profesional en el equipo de Martín Berasategui, en 1996, y a lo largo de los años ha ido consolidando su prestigio con reconocimientos como las tres estrellas Michelin.

Tras sus éxitos con Tragabuches –el restaurante familiar con el que consiguió su primera estrella, con Dani García Restaurante de Puente Romano –laureado con dos estrellas– y con BiBo, en Andalucía y en Madrid, Dani García abrió, en 2017, en un enclave emblemático de Marbella, las puertas de Lobito de Mar, un desenfadado restaurante de pescado, marisco y arroces que lleva toda la frescura del mar a la selva urbana.

Actualmente, el grupo Dani García cuenta con otros dos Lobito de Mar, en Madrid y en Doha. Y, en unos meses, abrirá sus puertas el nuevo en LaFinca Grand Café. Inspirado en los platos de pescado, marisco y arroces más populares y asequibles, este restaurante representa los recuerdos de infancia que Dani García atesora, basados en la gastronomía mediterránea más típica de la Costa del Sol. Ligado siempre a una cocina donde el producto es el principal protagonista, Lobito de Mar en LaFinca será un chiringuito como los de siempre, donde la carta y la barra están siempre diferenciadas. La materia prima –principalmente el pescado más fresco– cambiará diariamente por la amplia variedad en la carta, y será traída a LaFinca desde las mejores lonjas de toda Andalucía.

Lobito de Mar acercará a LaFinca Grand Café los mejores sabores del Mediterráneo, con un producto traído de las mejores lonjas de Andalucía.



**EL VINO, EL FUEGO Y LA MEJOR MATERIA PRIMA
SERÁN PROTAGONISTAS DE MÉNÀ, EL NUEVO
RESTAURANTE DEL GRUPO LEW BRAND.**

MÉNÀ, WINE & FIRE BAR

El concepto gastronómico del nuevo restaurante del grupo Lew Brand será una cocina tradicional renovada con un toque de vanguardia que aportará un punto de sorpresa en cada plato, con un gran respeto por la materia prima y el producto temporada, y donde el fuego cobrará un papel protagonista, tanto en las brasas de la parrilla como en su horno de leña.

La definición del restaurante se completa con una generosa bodega que contará con grandes etiquetas españolas imprescindibles, además de algunas referencias destacadas de vinos italianos, franceses y australianos y una importante selección de champagnes.

El interiorismo lo firma el estudio de Alejandra Pombo, en lo que es uno de sus grandes proyectos de este inicio de 2023. Se trata de un espacio espectacular de 1.500 m² con cuatro ambientes pensados para crear diferentes atmósferas y vivir experiencias únicas e irrepetibles de la mañana a la noche. Incluye dos terrazas con impresionantes vistas al lago, que invitan a veladas relajadas, divertidas y sofisticadas, y una de las mejores barras de Pozuelo, dedicada a la coctelería y el coqueo de altura.

El grupo Lew Brand ha creado en Madrid diferentes proyectos gastronómicos cada uno de los cuales aporta algo diferente, nuevo y con un toque multicultural en cada plato.

El nuevo restaurante de Lew Brand en LaFinca Grand Café ofrecerá una cocina tradicional con un toque sorprendente de vanguardia en cada plato.



**INTERIORISMO
Y DECORACIÓN**

ELE ROOM 62

Estudio de interiorismo
c/Lagasca 62 1º Izq. 28001 Madrid
info@eleroom62.com · Tfno. 911 374 578
www.eleroom62.com



TOTTORI ACERCA A LAFINCA EL LEGADO CULINARIO DE HARUKI TAKAHASI, SUS RECETAS Y LAS TÉCNICAS JAPONESAS DE CORTE.

TOTTORI

Tras el éxito logrado con el Tottori de la calle Lagasca- que trajo a Madrid el legado de Haruki Takahashi, fundador del restaurante original de la ciudad nipona del mismo nombre- el grupo de María Li Bao y su hermano Felipe Bao, emprende dos nuevos proyectos de restauración en el hub de LaFinca: el propio restaurante y el sushi bar Tottori, por un lado, y el restaurante Indochina.

En el recetario de Haruki Takahashi, basado en la calidad de la materia prima y en las técnicas de corte con las que se obtiene de ella el mayor partido, destacan los sashimis, que gracias a estas técnicas, mantienen la estructura orgánica

de la pieza y, con ella, todo el sabor. Otra de las especialidades del restaurante Tottori de LaFinca Grand Café será el tonkatsu de solomillo, que incorpora la técnica occidental del sándwich, que va acompañado de miel y mostaza.

Un sushiman, con años de experiencia en la gastronomía japonesa, el equipo del Sushi Bar Tottori y el de la cocina serán los encargados de que la experiencia que vivan los comensales en el restaurante sea única.

En un ambiente acogedor y moderno, netamente nipón, pero con elementos decorativos espectaculares y singulares, la barra de sushi, permitirá presenciar como el sushiman prepara los platos.

En un entorno decorativo espectacular, la barra de sushi del Tottori permitirá a los comensales presenciar como el sushiman prepara los platos.

EN LA COCINA FUSIÓN DEL INDOCHINA CONFLUIRÁN EL ARTE CULINARIO DE CHINA, FILIPINAS, INDONESIA, JAPÓN, MALASIA, SINGAPUR, TAILANDIA Y VIETNAM.

INDOCHINA

LaFinca Grand Café albergará una propuesta única en España de gastronomía asiática, con un concepto de cocina fusión en el que cada región gastronómica aportará su grano de arena para construir juntas todas ellas una propuesta moderna y vanguardista.

En Indochina podrá degustarse el arte culinario de países como China, Filipinas, India, Indonesia, Japón, Malasia, Singapur, Tailandia o Vietnam, gracias a un equipo de chefs que aportará una visión renovada sobre como reinventar las recetas tradicionales para ofrecer sabores exclusivos a los clientes.

El interiorismo del restaurante, en la que predominan los colores tierra y una exuberante vegetación, ha sido diseñado para el disfrute, la relajación y la intimidad de los comensales. Su decoración contará –como en todos los proyectos del grupo– con el sello personal de María Li Bao, aconsejada siempre por los mejores profesionales de este sector.

Tottori e Indochina forman parte de Grupo China Crown, gigante de la gastronomía asiática, que cuenta con una gran repercusión en nuestra península con renombradas marcas, como China Crown, Sushi Bar Tottori, Le Petit Dim Sum o Shanghai Mama.

La decoración del restaurante Indochina de LaFinca Grand Café tendrá el sello personal de María Li Bao, con los consejos de los mejores profesionales.



CON EL DISEÑO MEDITERRÁNEO DE SUS ESPACIOS Y SU GASTRONOMÍA LEVANTINA, FINCA BANDIDA TRASPORTARÁ A LOS COMENSALES A LA COSTA VALENCIANA.

FINCA BANDIDA

En 2023, Cala Bandida conmemora los diez años en el sector con una oferta gastronómica mediterránea y con identidad propia. Y el grupo valenciano lo está celebrando con la expansión nacional. El pasado año abrió Villa Bandida, reforzando su oferta formada por el mítico Cala Bandida del puerto de Jávea, La Bandideta en la Cala de la Granadella, el Obrador Tradicional de Gata y Scott Cala Bandida.

Este año, de la mano de la familia Ovejero, abrirá sus puertas en LaFinca Grand Café, Finca Bandida, un nuevo restaurante que traerá a Madrid los atributos que definen a sus marcas de la Comunidad Valenciana: una ubicación

privilegiada, modernidad, un diseño característico y único, confort, un ambiente cuidado hasta el más mínimo detalle, el sabor mediterráneo (gracias a su especialidad de arroces valencianos, pescados a la brasa y las cocas en horno de leña) y su servicio 'non stop food service' (un servicio que marca la diferencia desde las 9 de la mañana, con sus desayunos, y de manera ininterrumpida durante todo el día, la tarde e incluso la noche con su DJ).

Con el diseño único, el ambiente cálido y acogedor de cada uno de sus rincones y un trato excepcional, Finca Bandida transportará a los comensales a una auténtica finca de la costa levantina.

El grupo valenciano Cala Bandida y la familia Ovejero se unen para crear Finca Bandida en LaFinca Grand Café.



Avanzar por un camino por el que nadie ha caminado, continuar experimentando cuando el resultado es incierto, asistir al nacimiento de algo nuevo y ver cómo se convierte en un clásico.



Mas La Plana. Ganador de las Olimpiadas del vino de París de 1979 Gault & Millau



UN MAESTRO PARRILLERO DESARROLLARÁ SU ARTE TRADICIONAL VASCO PARA SACAR LO MEJOR DE UN PRODUCTO EXCEPCIONAL.

EL GRAN ASADOR LECANDA

Procedente de Llodio, el empresario David Lecanda inició su primera aventura gastronómica en Madrid en 1998, en el número 46 de la calle Lagasca.

Veinticinco años más tarde, ha abierto en la calle Lagasca un nuevo restaurante, el séptimo del grupo: el Gran Asador Lecanda, donde se propone un concepto de cocina tradicional vasca renovada inspirada en las costumbres de los antiguos caseríos y en los rituales de las sociedades gastronómicas. Esta atractiva propuesta gastronómica pronto podrá disfrutarse también en su nuevo restaurante en LaFinca Grand Café.

Besugos, rodaballos o angulas, provenientes siempre de lonjas españolas y del sur de Francia, desfilarán por las brasas de encina sobre las que un maestro parrillero desarrollará su arte para sacar lo mejor de un producto excepcio-

nal, alterándolo lo menos posible. Ciertamente, en la cocina nadie maneja el fuego como los vascos.

No faltarán las carnes, como el chuletón de buey de raza wagyu, criado en Extremadura con una maduración de 45 días, y otros cortes de rubia gallega o negra avileña, además del lechazo asado de churra de Peñafiel. En su selección de mariscos, el gran protagonista es el cangrejo real vivo, que –procedente de las profundidades del Ártico– deleitará a los comensales con su delicada textura y su jugosidad.

Para el diseño interior y decoración del local, Lecanda ha vuelto a contar con el estudio de Las 2 Mercedes, responsable también de otros proyectos del grupo en El Pimiento Verde o Flores de Alcachofa, que han querido unir tradición y modernidad a partir de materiales nobles que aportan al local un grado de sofisticación acorde con la cocina que propone el restaurante.

Proyecto decorativo para Lecanda del estudio de Las 2 Mercedes. Entre sus mariscos, el gran protagonista es el cangrejo real vivo, procedente del Ártico.



TRAS 35 AÑOS DE ÉXITOS EN SARJA, DEIRA Y JUMEIRAH, SHIRAZ LLEGARÁ A LAFINCA PARA OFRECER LA EXPERIENCIA DE LA CULTURA Y LA COCINA PERSA.

SHIRAZ

Shiraz abrió sus puertas en 1987, en la población de Sarja (Sharjah), situada a 25 kilómetros de Dubái en los Emiratos Árabes Unidos. Su objetivo original era ofrecer la mejor cocina persa y platos árabes locales populares. No tardó en convertirse en un restaurante líder para bodas y catering de eventos especiales en la comunidad de Sarja.

El negocio se amplió con la apertura hace dos décadas de un establecimiento en Deira, en centro de Dubái. El último de los Shiraz abrió sus puertas el pasado año en la zona de playa más famosa de Dubái: Jumeirah.

En LaFinca Grand Café, Shiraz será el lugar donde experimentar la comida y la cultura persa de un modo relajado y en un ambiente acogedor. La comida iraní es un equilibrio delicado de ingredientes variados que usa una mezcla de estilos culinarios diferentes, junto con algunos componentes básicos y típicos como el arroz, el pan iraní y distintos tipos

de carne. 'El Kebab' es uno de los platos más famosos. El pan iraní es también muy diferente en su preparación, en un horno de piedra justo antes de servirlo a los comensales.

El chef Hassan Mohseni es el fundador de Shiraz Nights. Ha pasado los últimos 35 años en el mundo gastronómico iraní y árabe. Su filosofía está centrada en la máxima atención a los detalles y la más fideligna autenticidad de los sabores. También en el servicio y atención que se dispensa a los clientes. "Los tratamos como a nuestra propia familia" es una de las máximas del chef Hassan.

En Shiraz, los clientes podrán observar la cocina abierta, de modo que, si lo desean, conocerán la forma especial e interesante de asar los pinchos a la parrilla iraní y de hacer el pan fresco. Otras de las atracciones serán su caviar persa de la más alta calidad, acompañado de condimentos tradicionales y champán, así como los auténticos cócteles persas con deliciosas tapas iraníes que se servirán en el bar.

La filosofía del Chef Hassan Mohseni, fundador de Shiraz, se basa en la máxima atención a los detalles y la autenticidad de los sabores persas.



**CON SU HORNO DE LEÑA, LEONARDO SERÁ, EN LAFINCA
GRAND CAFÉ, EL LUGAR DE REFERENCIA DE LA
AUTÉNTICA PIZZA 'ESTILO NAPOLITANO'.**

LEONARDO

El Grupo Garneg, tras el éxito consolidado de sus restaurantes Da Vinci, inicia la expansión en Madrid con Leonardo. Y lo hace por todo lo alto en el mejor escenario posible: el nuevo hub gastronómico de la capital de España, LaFinca Grand Café.

Con un local de más de 280m², amplia terraza y un diseño singular –cuyo protagonista es el horno de leña, será el lugar de referencia de la auténtica pizza 'stile partenopeo'.

Por su carta y su ambiente, Leonardo será un espacio recurrente para los amantes de la gastronomía italiana. El glamour que engloba su decoración denota el excelen-

te ambiente que podrá disfrutarse en el restaurante. La puesta en escena será otro de los secretos de Leonardo. Los camareros y camareras son actores, que 'cantan' las salidas de los platos, creando la atmósfera típica de una calle de Nápoles. Se trata de un bullicio armonioso, nunca estridente. Y es que es el objetivo que busca Leonardo es transmitir energía y proporcionar sensaciones únicas, tanto por la comida fresca y elaborada frente al cliente, como por su ambiente que dará para muchos reels, noticias e historias de Instagram.

Leonardo será mucho más que un lugar al que ir una vez al mes o a la semana. Será, como se dice en el mundo de la moda, el básico de nuestro fondo de armario.

Los camareros-actores del restaurante Leonardo recrearán en los 280 m² de su local el ambiente de una calle de Nápoles.



R)-<2
SPORTS & HEALTH CENTER

Tu centro de salud integral, bienestar y medicina deportiva en LaFinca



Ayudamos a deportistas y a personas activas a alcanzar su máximo potencial de manera individualizada de la mano de un equipo profesional multidisciplinar,

La primera consulta es gratuita.

Con nuestra tecnología de última generación, trabajamos en el análisis biomecánico, genético y cognitivo para optimizar su salud, funcionalidad y rendimiento.

R)-<2

P.º del Club Deportivo 4. LaFinca.
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 389 41 34.
WhatsApp: 654 886 485
Correo: info@rx2center.com

www.rx2center.com



EL PAPEL PINTADO

Su capacidad de transformar por completo los espacios hace del papel pintado un elemento muy valioso en la decoración de interiores.

INMACULADA RECIO Y SILVIA TRIGUEROS
ELE ROOM 62

TIENE una larga historia que se remonta a 200 a.C., cuando el general Tsai Lum inventó el papel, hecho de a partir de la corteza del árbol de la morera, y con una mezcla de bambú, cáñamo, restos de trapos y redes. Con este descubrimiento, los palacios chinos empezaron a obtener colorido y dibujos en sus paredes, hasta la fecha nada visto, y de lo que se sentían muy orgullosos.

Fue después, sobre el siglo XV, cuando en Francia fueron sustituidos los tapices de los palacios por el nuevo descubrimiento, que pondrían de moda y así pasó al resto de Europa sobre los siglos XVII y XVIII.

Ya en el siglo XIX, los diseños de papel pintado se volvieron cada vez más elaborados y detallados, con patrones intrincados y colores más vibrantes. Gracias a la tecnología de impresión mejorada, los fabricantes comenzaron, en esta época, a producir papel pintado en serie, lo que hizo que los diseños estuvieran disponibles para un público más amplio. Durante esta época, también se desarrollaron técnicas para imprimir diseños con múltiples colores en una sola hoja de papel, lo que permitió la creación de imágenes más complejas.

En los años 20 del pasado siglo, el diseño de papel pintado se adaptó a la estética modernista y art déco, con sus características estructuras geométricas y abstractas y, en la década de los 50, el papel pintado se convirtió en un elemento esencial del interiorismo en los Estados Unidos, con diseños audaces y coloridos que reflejaban la cultura popular de la época.

Tras un extenso uso durante los años 60, la venta de papel pintado experimentó una disminución en todo el mundo.

Pero hoy en día, el papel pintado tiene un valor importantísimo en el mundo del interiorismo. Se utiliza en una amplia variedad de espacios, tanto en hogares residenciales como en hoteles y restaurantes de lujo, con diseños muy variados, desde patrones clásicos y florales hasta geométricos y abstractos.

Con el papel pintado podemos conseguir que las estancias adquieran una elegancia, estética, calidez y singularidad. Es una forma versátil de decorar paredes y agregar un estilo y personalidad a los espacios interiores.

Hay una amplia gama de opciones de texturas y materiales. Dentro de los tipos de revestimientos también contamos con un sinfín de ellos. Existen revestimientos con texturas acabados en TNT (es decir, en 'tejido no tejido', donde la mezclas se crean por compresión y no por un proceso de tejido, son los más utilizados en la actualidad), vinílicos resistentes a la humedad, con base de papel no lavable y, hasta, papel pintado con efecto metálico.

Otra característica importante es el gramaje. Obviamente, cuanto mayor sea, mejor será la calidad, sus texturas más acentuadas, con relieves aún más preciso a la vista, y texturizados, estampados, metalizados, de fibras vegetales y entelados con base de neopreno que llegan incluso a poseer un pequeño porcentaje de acústica.



ARTE, UNA COMPAÑÍA BELGA FUNDADA EN 1981, SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS CASAS DE MAYOR PRESTIGIO EN LA FABRICACIÓN DE PAPEL PINTADO.

Los avances más recientes en las técnicas de impresión digital y de serigrafía permiten la creación de diseños más complejos, detallados y personalizados.

Y no podemos dejar de mencionar otra de las claves positivas del material: su resistencia al roce, la durabilidad por la calidad de su elaboración así como la resistencia al desgaste por la exposición de luz.

Algunos de los fabricantes de papel pintado de mayor prestigio cuentan con una larga historia. La francesa Zuber et Cie, fundada en 1797, está considerada la más antigua del mundo. La compañía es conocida por sus impresiones en bloque y sus diseños paisajísticos, que a menudo representan escenas exóticas y de la naturaleza. Otras compañías históri-

cas son las británicas Cole and Son – 1875– y Sanderson –1860–. Aunque hay en sus colecciones diseños plenamente contemporáneos fruto de colaboraciones con diseñadores de renombre, mantienen muchos de sus diseños históricos que elaboran con las técnicas tradicionales. No obstante, el fabricante de papel pintado con el que más trabajamos, y en nuestra opinión el más recomendable es de fundación más reciente: Arte. Es una compañía belga fundada en 1981 por la familia Desart. El éxito de sus originales diseños y de la calidad de sus producciones les proporcionaron un éxito inmediato y hoy está presente en más de 80 países. Cuenta con showrooms en París, Culemborg (Países Bajos), Londres y Los Ángeles, además de Zonhoven

en Bélgica, donde se encuentra su central.

Cada año, un equipo interno de expertos diseñadores crea varias colecciones nuevas a las que se les exige los mismos niveles de innovación, vanguardismo y calidad que dieron la fama a la firma en sus orígenes. La riqueza de texturas y la diversidad de materiales empleados hacen de esta firma una de las más exclusivas. Su universo es inagotable: desde los diseños más clásicos a paisajes oníricos, grandes arrozales, selvas exuberantes

Creemos que con estos tips, es posible hacerse una idea mucho mejor de las ventajas que tienen los revestimientos o “papeles pintados” en al actualidad y que nunca faltan en nuestros proyectos en Ele Room 62.

Bajo estas líneas, dos proyectos decorativos de las autoras del artículo (Inmaculada Recio y Silvia Trigueros de Ele Room 62): revestimiento vinílico aplicado en aseo (izquierda) y vivienda unifamiliar con revestimiento de Arte enfatizando una de las paredes principales del espacio (derecha).



German Design
Swiss Made
Single-hand



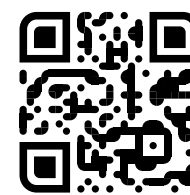
Bell Hora

El exitoso modelo con sonería horaria.

Reloj mono-aguja con movimiento automático y módulo de sonería MeisterSinger.



Más información:



meistersinger.com


MEISTERSINGER
The Single-hand Watch



ICONOS

No todos los muebles son capaces de vencer el paso del tiempo. La mayor parte son sepultados por el despiadado paso de la moda.

ELENA CASTRO

ABBOTT AND MACCALLAN PUBLISHERS

OTROS, en cambio, se convierten en poco tiempo en objetos imperecederos, capaces de otorgar a un espacio tanta frescura y contemporaneidad como una pieza del diseño más nuevo. No es fácil saber qué muebles se convertirán en iconos de inmortales. Son determinantes factores como la innovación –en términos de su forma, materiales, tecnología o función–, su singularidad estética, el contexto histórico en el que ha sido creado y, naturalmente, el prestigio de su diseñador y de la marca que lo respalda (aunque no todos los muebles de un mismo diseñador y marca tienen igual fortuna).

Evidentemente, asociado al alto prestigio de un diseñador –casi siempre arquitecto– y de una marca, suele ir pareja la calidad de su diseño, de su estructura, de los materiales empleados y de su proceso de fabricación.

El siglo XX fue una época de gran innovación y creatividad en el diseño de muebles, y la gran mayoría de los diseños icónicos de hoy surgieron durante este período, especialmente entre la posguerra y los años 70. Viendo como se mantienen su atractivo, resulta en muchos casos difícil creer que su creación está próxima al centenario y a pesar de ello, continúan siendo un elemento formidable para embellecer cualquier tipo de estancia.

No obstante, la decoración de una residencia contemporánea usando muebles icónicos del

**LA MAYOR PARTE DE LOS MUEBLES ICÓNICOS
ACTUALES FUERON DISEÑADOS
A MEDIADOS DEL SIGLO XX.**

siglo XX puede llegar a ser un todo un desafío. El objetivo debe ser el de encontrar el equilibrio adecuado entre los elementos icónicos del pasado y la moda presente en el interiorismo. Existen diferentes alternativas para procurar la armonía estética a uno de estos iconos.

La primera es la de combinar un conjunto de elementos antiguos y nuevos, lo que facilitará a encontrar un ambiente equilibrado, evitando que la decoración parezca anticuada. A la hora de determinar ese equilibrio deberá tenerse presente la arquitectura preexistente del espacio. Una vivienda en un edificio antiguo admitirá menor número de muebles antiguos para evitar que se vea desfasada. A la hora de decidir esa combinación, deberá tenerse presente cada uno de los muebles, ya que no todos armonizan entre sí.

Igualmente, deberá tenerse muy presente la paleta de colores tanto de los propios muebles, como del suelo o los revestimientos de las paredes. En ocasiones convendrá buscar tonalidades semejantes para una armoniosa conjugación y en otras todo lo contrario para provocar un atractivo contraste.

En general, muchos de los muebles icónicos del siglo XX son muy coloridos y vibrantes, y una manera de hacer que se adapten a una decoración contemporánea es elegir piezas que encajen con la paleta de colores general de la casa. Si la paleta de colores es más neutral y sutil –por ejemplo, con paredes blancas o de cemento armado– se pueden usar piezas de muebles icónicos con colores llamativos para agregar un toque de vitalidad.

Página inicio: butaca Cité de Jean Prouvé diseñada en 1930; aparador diseñado por Florence Schust, cofundadora de Knoll, en 1954 y lámpara Atollo creada por Vico Magistretti en 1977 (todos ellos de venta en Naharro). Página siguiente: butaca Vanity Fair XC Poltrona Frau (de venta en Madrid en Iconno). Abajo: dos creaciones de Gio Ponti para Molteni de mitad del siglo XX, y la cómoda D.655.2 y la mesita D.552.2.



**LA DECORACIÓN DE UNA RESIDENCIA USANDO
MUEBLES DEL SIGLO XX PUEDE LLEGAR A SER
TODO UN RETO PARA EL INTERIORISTA.**

Otra alternativa es la de usar un único mueble icónico, pero convertirlo en una pieza central de la estancia. Para ello será importante que se trate de un mueble de especial acento. Así, en lugar de llenar toda la casa con muebles icónicos del siglo XX, puede ser más interesante utilizarlos como piezas singulares en estancias específicas. Esto permitirá crear un ambiente interesante y variado sin abrumar la casa con un estilo particular y desvinculado del estilo decorativo del presente.

En todo caso, es importante evitar la sobrecarga con excesivos muebles. Ese es uno de los principales peligros cuando se usan muebles icónicos del siglo XX en una vivienda contemporánea que termina abarrotada de lámparas, butacas, sillas, cómodas y alfombras. Una casa es para vivirla y no para exhibir una gran colección de obras maestras de las artes decorativas.

Si se encuentra un armonioso equilibrio, la incorporación de auténticas piezas de mobiliario histórico proporcionarán una sensación tan auténtica como actual. Tanto es así que los fabricantes no cesan de reeditar –en ocasiones ciertamente con pequeñas variaciones o actualizaciones– el patrimonio de su pasado que continúa vendiéndose con éxito.

En estas páginas sería imposible una lista de los muebles más representativos del diseño del siglo XX que inevitablemente supera el centenar, formado por obras de arquitectos y diseñadores como Le Corbusier, Ludwig Mies van der Rohe, Harry Bertoia, Gio Ponti, Alvar Aalto, Charles y Ray Eames, Achille Castiglioni, Hannes Wettstein, Arne Jacobsen, Eero Saarinen, Hans Wegner, Florence Kroll, George Nelson, Jean Prouvé, Marcel Breuer, Philippe Starck o Antonio Citterio, por citar sólo algunos nombres.

*Abajo: Charles y Ray Eames diseñaron la Lounge Chair en 1959, como una versión actualizada del antiguo sillón de club inglés.
Página siguiente: arriba, Arne Jacobsen creó el sillón Egg en 1958 para el Hotel SAS de Copenhague; Izquierda, Credenza de Carl Hansen (1959); Sofá
Marshmallow de George Nelson, creado en 1956 y chaise lounge Ada, diseñado por Stefano Spessotto para Ditre Italia (Equo Arquitectura Diseño).*





INNOVACIÓN, SINGULARIDAD ESTÉTICA, CONTEXTO HISTÓRICO, AUTOR Y MARCA SON ELEMENTOS CLAVES PARA LA CREACIÓN DE UN AUTÉNTICO ICONO.

Al adquirir los muebles nuevos hay que pensar que también hoy, unos pasarán de moda y otros se convertirán en un icono imperecedero. Aunque no es fácil adivinar cuáles tendrán esa fortuna, algunas pistas –como las comentadas al principio de este artículo– pueden orientar su compra. Las posibilidades serán mayores si han sido diseñados por un arquitecto con reputación o alguno joven con una proyección prometedora. Si, además, ha sido fabricado por una marca de prestigio, la calidad de sus materiales y de su fabricación garantizará mayores posi-

bilidades, además de mayor durabilidad. Pero, aún así, no todos los muebles de grandes diseñadores y fabricantes premium son iguales. Serán los más estéticos, originales en su forma, innovadores en su tecnología y función, los que escribirán un nuevo capítulo en la historia del diseño.

Ilustran estas páginas, ejemplos de muebles icónicos del siglo XX y de los iconos actuales de los fabricantes de mayor prestigio de hoy. Aunque ciertamente son unos pocos entre más de un centenar de iconos, sin duda son ejemplos formidables.

Página anterior: Sillón Hug de Giorgetti, diseñado por Rossella Pugliatti. Abajo: butaca Imola, diseñada por Henrik Pedersen para BoConcept.





LA BARBACOA

El origen de la barbacoa es americano. Aunque no se conoce la época de su invención, se cree que surgió en el Caribe hace algo más de cinco siglos.

BLANCA PARERA

ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

NO obstante, en otras partes del planeta existieron sistemas análogos de asadores cuyo origen no es conocido. Pero sí se sabe que, cuando menos, el origen etimológico palabra 'barbacoa' proviene de la lengua taína, el idioma hablado por los indígenas de las Antillas. Los taínos utilizaban una estructura de madera y palma llamada 'barbacoa' para cocinar carnes y pescados, y los exploradores españoles adoptaron la palabra para describir esta práctica de cocción en particular. Esta técnica se extendió rápidamente a América del Norte y del Sur, donde se adaptó a las prácticas de cocina locales.

Hoy, la barbacoa es un método de cocción usado en todo el mundo con estilos distintos en diferentes regiones. Pueden ser tan simples como una parrilla de carbón en el patio trasero o tan elaboradas como un ahumador de carne profesional en un restaurante de alta cocina.

Ciertamente, todo sabe mejor cuando se cocina al aire libre. Las barbacoas tradicionales de leña proporcionan un sabor ahumado muy característico a los alimentos, pero en ellas es difícil de controlar la temperatura y además de exigir mucho más tiempo para su preparación de encendido, así como un proceso de limpieza que puede ser un poco engorroso. El carbón añade alguna ventaja en los tiempos de preparación pero continúa siendo un fastidio su preparación

LAS BARBACOAS DE GAS OFRECEN LAS VENTAJAS DE UN MAYOR CONTROL DE LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN Y FACILIDAD DE LIMPIEZA.

y limpieza, y no añade mejoras en el control y graduación de la temperatura, cuestión fundamental para obtener el resultado deseado.

Existen hoy otros tipos de barbacoas premium que ofrecen soluciones más eficientes. La prestigiosa compañía norteamericana de cocinas y hornos **Wolf** –también fabricante de los refrigeradores y cavas de vino Sub-Zero– quiso apostar con el gas como la solución más práctica y eficiente. Su mayor ventaja es el inmediato encendido y la facilidad para controlar la temperatura, además de tener un proceso de limpieza es muy sencillo. Las barbacoas de Wolf –fabricadas con su emblemático acero inoxidable

que garantiza la máxima durabilidad– incluyen una potente zona de sellado por infrarrojos de hasta 25.000 Btu. para preservar los jugos así como un sistema de asador giratorio de dos posiciones –directo y radiante– para obtener los resultados deseados, desde unos bistecs chamuscados hasta las frutas a la parrilla o la trucha ahumada.

Wolf ofrece de cuatro medidas diferentes de parrillas que van de los 76 a los 137 centímetros, además de la posibilidad de combinarlo con cajones frigoríficos para el exterior, un cajón calentador que ayuda a mantener los alimentos húmedos y crujientes al gusto del chef, además de un carrito opcional.

LAS BARBACOAS DE PELLETS DE LEÑA PERMITEN DAR A LOS ALIMENTOS SABORES AHUMADOS DIFERENTES, SEGÚN EL ÁRBOL DE PROCEDENCIA.

Weber Inc. es un fabricante estadounidense cotizado en bolsa que en 2004 adquirió los activos de su competidor Ducane, en liquidación por un proceso concursal. **Weber** fabrica un amplísimo abanico de barbacoas, desde una sencilla parrilla portátil a grandes barbacoas inteligentes. Las Weber más populares –las más vendidas– son las sencillas de carbón, pero en su catálogo se incluyen barbacoas como la inteligente Génesis que permite crear todas las elaboraciones deseadas en el jardín, ya que permite asar, hornear, cocinar al vapor e incluso saltear. Cuenta con el apoyo de la tecnología inteligente Weber Connect, que proporciona alertas de temperatura de los alimentos

en tiempo real para garantizar la cocción perfecta. Dispone de iluminación nocturna, y de una zona extragrande para marcar varias piezas de carne a la vez.

Han pasado ya tres décadas desde el invento de las barbacoas de pellets de leña que proporcionan un sabor ahumado intenso. Fueron inventadas por la compañía **Traeger** en Oregón. Desde entonces, las barbacoas de Traeger, que destacan por la solidez, se han ido sofisticando, tanto en la creación de pellets con diferentes aromas como por las prestaciones electrónicas de la barbacoa. La nueva serie Ironwood incorpora una tecnología que mantiene temperaturas de cocción constantes, ayudada por

Página anterior, barbacoa de gas de Wolf, con cajón frigorífico y calentador. Abajo, barbacoa de gas Genesis fabricada por Weber.



Bajo estas líneas, barbacoa de la serie Ironwood del fabricante norteamericano Traeger, inventor de las barbacoas de pellets.



UNA BUENA BARBACOA, ADEMÁS DE CONTROLAR MEJOR LA TEMPERATURA, GARANTIZA MUCHOS MÁS AÑOS DE CONSERVACIÓN.

su estructura de doble pared aislada de hierro fundido. Puede controlarse desde la pantalla táctil de la barbacoa o incluso desde el móvil, pudiendo supervisar su comida desde cualquier lugar.

Existen otros fabricantes de prestigio que ofrecen igualmente barbacoas hechas de materiales más resistentes – como acero inoxidable o hierro fundido– y, también, con características tecnológicas adicionales, como quemadores de gas múltiples, termómetros incorporados para controlar la temperatura de cocción, conexiones a aplicaciones del smartphone, además de técnicas de cocción más avanzadas, como el ahumado o el *sous-vide*. Entre los nombres más reconocidos están los de **Lynx** –el fabricante norteamericano que lanzó la parrilla mayor que existe–, la californiana **DCS** –reconocida por la durabilidad y rendimiento de sus

parrillas–, **Viking** –filial de The Middleby Corporation de Mississippi que produce una amplia abanico de barbacoas de carbón, gas y eléctricas– y **Big Green Egg** basado en el ancestral método de cocina japonés "kamado".

En los últimos tiempos se han desarrollado nuevas alternativas para cocinar en el jardín con las nuevas cocinas de exterior que ofrecen posibilidades muy completas. El fabricante español **Doca**, por ejemplo, lanzó una cocina 'outdoor' que se camufla perfectamente en el entorno como un elemento más del paisaje, hecha con materiales de gran calidad resistentes a la acción de la intemperie.

Röshults es una casa sueca especializada en la fabricación islas de cocinas de exterior premium, además de mobiliario y un horno de leña de fabricación artesana. Röshults se distribuye en España por Iconno.

Izquierda, horno de leña del fabricante sueco Röshults. Derecha arriba, cocina exterior de la española Doca; abajo, barbacoa de gas de Lynx.



JAPÓN EL ARCHIPIÉLAGO DE LA CULTURA

EDICIÓN COLECCIONISTA

Japón, como nadie te lo había contado antes

Más de 3500 páginas en 10 volúmenes escritas por los 55 mejores expertos, entre ellos: Carlos Rubio, Fernando Sánchez Dragó, Florentino Rodao, Luis Pancorbo, Fco. López-Seivane, Luis Racionero, Javier Reverte, así como María Dueñas, Menene Gras, Mercè Torra, Montserrat Crespín, Noni Lazaga, Raquel Bouso...



De venta exclusiva en:
www.japonelarchipelagodelacultura.com

Edición limitada.
Libro Preludio incluido en la colección
Precio 1.000 € (IVA incl.)

M mediatres
estudio

HONDA
The Power of Dreams

DAVID CHIPPERFIELD

FRANCISCO GASPAR · ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

*"La arquitectura debe ser una expresión de valores
y no solo una cuestión de estilo".
David Chipperfield*

**TRAS CUATRO DÉCADAS Y MÁS DE UN CENTENAR
DE PROYECTOS, EL TRABAJO DE DAVID CHIPPERFIELD
HA SIDO RECONOCIDO CON EL PREMIO PRITZKER 2023.**

ÉSTE no será un año cualquiera para el arquitecto británico. El Premio Pritzker de Arquitectura 2023 supone a sus 70 años el reconocimiento esperado a una fecunda carrera como arquitecto y como urbanista.

La de David Chipperfield es una arquitectura honesta y radicalmente moderada, con un planteamiento

caracterizado por el minimalismo y la precisión en unos diseños eminentemente funcionales.

A menudo, sus proyectos se basan en una investigación profunda del contexto físico, histórico y cultural, lo que permite que su trabajo se integre armoniosamente en su entorno y mantenga una estrecha relación con el lugar donde se ubica.

Esta atención a la contextualización puede observarse en la sensibilidad que muestra en la elección de materiales, colores y texturas, que son cuidadosamente seleccionados para adaptarse a las condiciones climáticas y a la cultura local.

Entre las principales aportaciones de Chipperfield se encuentra su enfoque en la relación entre el edi-

ficio y su entorno. Chipperfield cree que los edificios deben estar en armonía con su entorno y no imponerse sobre él. Este nexo se traduce, durante más de cuatro décadas y de un centenar de obras, en una estética elegante y sobria que a menudo se expresa a través del uso de materiales naturales y de formas simples, creando una sensación de austera y auténti-



**LA DE DAVID CHIPPERFIELD ES UNA ARQUITECTURA
EMINENTEMENTE HONESTA, MINIMALISTA, PRECISA
Y SOCIALMENTE COMPROMETIDA.**

ca elegancia. El arquitecto inglés se preocupa por la durabilidad y la longevidad de sus proyectos para los que busca una moderna atemporalidad.

La sostenibilidad y la conservación del patrimonio arquitectónico son dos constantes en el trabajo de Chipperfield, que busca minimizar el impacto ambiental, utiliza materiales sostenibles y considera la restauración y conservación del patrimonio arquitectónico como una responsabilidad social. Este enfoque social se hace evidente en su obra, que combina la innovación con la tradición y la conservación. Chipperfield

se inspira en la arquitectura clásica y moderna con un fuerte compromiso con la funcionalidad y la belleza atemporal, con atención al detalle y a la comprensión de la relación entre la forma y la función.

Entre sus obras destacadas se encuentran numerosos edificios públicos, como el Museo Fluvial y del Remo de Henley-on-Thames, las sedes Matsumoto y de Toyota en Japón, el Plan General de Viviendas de Maselakekanal y el Neues Museum, en Berlín, la Ciudad de la Justicia de Barcelona o el Figge Art Museum en Davenport. Pero en su vasta producción

**LA SOSTENIBILIDAD Y LA CONSERVACIÓN DEL
PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO SON DOS CONSTANTES
EN EL TRABAJO DE CHIPPERFIELD.**

hay también interesantes obras residenciales como las que ilustran estas páginas.

Los volúmenes de los dos edificios que componen la Villa Edén –que a su vez forman parte de un resort de lujo de siete edificios- se dividen dos niveles, como una reinterpretación hecha por el arquitecto británico de las antiguas 'limonaie' de la región del Garda, diseñadas para el cultivo de limones y sus estructuras características de tipo pérgola levantadas en piedra caliza, presentando grandes ventanales que ofrecen vistas panorámicas del lago y las montañas circundantes.

Situada en la cima de una pendiente desde la que se domina todo el valle, en el condado agrícola de Buckinghamshire, la casa Fayland presenta una forma simple con una composición simétrica y una paleta de materiales limitada que incluye el ladrillo, la madera y el vidrio. Los elementos estructurales se muestran claramente visibles, mientras que los detalles ornamentales son mínimos. El diseño de Chipperfield enfatiza la relación entre interior y exterior, con grandes ventanales que maximizan la entrada de luz natural y ofrecen vistas panorámicas. ↪

Página anterior, Villa Edén, en Gardone, que disfruta de imponentes vistas al lago de Garda, proyectada en 2008.

Abajo, casa Fayland en el condado de Buckinghamshire en Inglaterra, proyectada por David Chipperfield en el año 2000.





PARA TODOS LOS TERRENOS

Willys-Overland Motors creó, en 1941, un concepto de vehículo completamente nuevo. Se trataba un coche ligero y de tracción integral.

RICHARD BASTIEN

ABBOTT & MAC CALLAN PUBLISHERS

ERA la respuesta de la compañía de Toledo (Ohio) a una petición del alto mando militar estadounidense, que necesitaba un vehículo capaz de trasladar a los soldados transitando por cualquier superficie. Nació así el primer todoterreno, el pequeño Willys MB, un vehículo militar de tracción en las cuatro ruedas.

En 1947, Maurice Wilks, ingeniero jefe de Rover, comenzó a trabajar en un vehículo todoterreno para uso civil. Un año más tarde se presentó en el Salón de Amsterdam el Serie I, un coche de gran éxito el antecesor del Defender de 1983.

En 1951, apareció Toyota Land Cruiser y en 1966 el Ford Bronco. En los años 70 dos lanzamientos cambiarían la historia de los vehículos todoterreno, para dotarlos de prestaciones y terminaciones de primer nivel: el Mercedes-Benz Clase G –del alemán Geländewagen, que significa todo terreno– y el Range Rover Clásico, considerado el primer SUV de lujo con tracción en las cuatro ruedas. El lanzamiento del Porsche Cayenne en 2002, llevó al semento a una nueva dimensión.

La irrupción de los SUV (Sport Utility Vehicle) introdujo un nuevo concepto en el que se combinaban las posibilidades de conducción en terrenos accidentados y superficies resbaladizas con unas prestaciones óptimas también sobre el asfalto. Aunque ciertamente, en muchos casos éstas últimas puedan suponer cierta de las primeras, lo cierto es que para la generalidad de los usos, la capacidad de superar obstáculos y su-

**EL PRIMER VEHÍCULO TODOTERRENO SE CREÓ EN 1947
A PETICIÓN DEL ALTO MANDO MILITAR
DE ESTADOS UNIDOS.**

perfiles complicados es más que suficiente, especialmente con los modelos de hoy.

Land Rover ha dado ahora un paso más a su evolución con la renovación de sus modelos superiores con una carrocería de elegantes líneas minimalistas y la incorporación de notables mejoras en sus prestaciones, conectividad y tecnologías avanzadas. Hace dos años presentó renovado su modelo más exclusivo, el Range Rover –que une al lujo de sus acabados formidables y un comportamiento mejorado en todas las superficies gracias a la dirección a las cuatro ruedas y el sistema Terrain Response 2– y este año ha presentado el nuevo Range Rover Velar en igual tendencia.

También Porsche está de estreno en 2023. El fabricante alemán está preparando meticulosamente el lanzamiento de

una nueva versión del Cayenne, y los vehículos preserie se están sometiendo a exigentes pruebas de resistencia para garantizar que cumplen con los elevados estándares de calidad de la marca y testar las nuevas tecnologías que incorpora. La irrupción en el segmento de los SUV del Porsche Cayenne en 2002 resultó un éxito colosal que transformó muchos conceptos sobre la marca y sobre los propios SUV.

El vehículo todoterreno de alta gama que menos ha cambiado su exterior, desde que se lanzó por primera vez, es el Mercedes-Benz Clase G, que mantiene fielmente sus formas robustas con pequeños restylings. No obstante, las mejoras en la prestaciones han sido impresionantes: el Mercedes-AMG G 63 cuenta con un motor V8 biturbo de 4.0 litros que produce 585 caballos. Con una transmi-

**CON LA IRRUPCIÓN DE LOS SUV APARECIÓ UN NUEVO
CONCEPTO QUE COMBINA UNA BUENA CONDUCCIÓN
EN ASFALTO Y EN CUALQUIER SUPERFICIE.**

sión automática de 9 velocidades y tracción en las cuatro ruedas es capaz de pasar de 0 a 100 en 4,5 segundos y alcanzar una velocidad de 220 km/h, manteniendo las prestaciones de un auténtico todoterreno.

Mercedes-Benz estrenará este año una nueva generación de los GLC que crece hasta los 4,72 metros.

BMW celebra el 50 aniversario de los M con el lanzamiento este año del XM, un SUV de 5,18 metros de largo electrificado con la mecánica M Hybrid que proporciona una potencia combinada 653 CV, generada, por un lado, por un motor 4.4 V8 con 650 Nm de par máximo de combustión de 489 CV y, por otro, con un motor eléctrico integrado en la caja de cambios de ocho velocidades. Se fabrica en Spartanburg (Estados Unidos) desde noviembre.

Lamborghini batió su record de ventas el pasado año gracias a su SUV Urus lanzado en 2021, del que vendió 5.367 unidades de un total de 9.233 coches entregados en todo el mundo. Ahora se esperan noticias del lanzamiento inminente de su versión híbrida enchufable (PHEV).

Tampoco le ha ido mal a Ferrari con el nuevo Purosangue con su motor V12 atmosférico de 725 CV. Fue presentado en septiembre del pasado año y sus primeras entregas serán el próximo verano. Según la factoría de 'il cavallino', la lista de espera no podrá cubrirse hasta 2025.

El Aston Martin DBX, el Bentley Bentayga, el Rolls-Royce Cullinan, y Maserati Levante completan una lista que tiene en sus genes algo del Willys MB, pero a la que le han añadido atributos de auténtica excepción. ↪

Página anterior, la nueva generación de Range Rover. Abajo: la nueva versión del Cayenne, el SUV con el que Porsche revolucionó el mercado, .

Izquierda: Lamborghini Urus y Ferrari Purosangue; derecha; BMW XM. Página siguiente: Mercedes-AMG G 63







COMEX Y EL SUBMARINER

La segunda Guerra Mundial supuso una de las grandes revoluciones tecnológicas del siglo XX, que afectó a todos los ámbitos incluida la relojería.

GERARD VIDAL · REPRESENTANTE ARTCURIAL ESPAÑA

POR primera vez, los ejércitos que participaron en la contienda, crearon unidades especiales de submarinistas pensadas para misiones de infiltración y sabotaje. Estos destacamentos, necesitaban controlar con alta precisión las reservas de oxígeno que llevaban en sus espaldas, por lo que se vieron con la obligación de realizar encargos de relojes que pudieran aguantar grandes tiempos en contacto con el agua.

La patente de 1926 de la caja Oyster con corona atornillada de Hans Wilsdorf, fundador de Rolex, fue el punto de partida de todas las marcas. Antes de la contienda, en 1932, la compañía Omega Marine, llevó un reloj al fondo del lago Lemán, en Ginebra, con una profundidad de 73 metros. Y el fabricante de instrumentos navales Panerai, recibió en 1938, un encargo de un centenar de relojes para el ejército italiano, que realizó en colaboración con Rolex, para crear el primer reloj submarino como tal. La clave de este reloj de pulsera, referencia conocida como Panerai Radiomir, fue la inclusión de un panel con números luminosos que permitían a los hombres rana leer de forma fácil y correcta el reloj en profundidades donde la luz era escasa. Para Rolex, esta colaboración significó una base de conocimientos para sus propios proyectos.

El primer Submariner se presentó en 1954 en la feria anual de Basilea, con una innovación que prometía que el reloj llegase hasta los 100 metros de profundidad. Los técnicos de Rolex, sorprendieron al mundo

con el diseño del Twinlock, un sistema que crea dos zonas selladas individualmente, una en el tubo y la otra en la corona, para proteger de una forma extrema la maquinaria del reloj. Así mismo, el diseño incluyó por primera vez la aguja con el "logotipo Mercedes" que facilitó aún más su lectura, y la inclusión del bisel giratorio con los 60 minutos que dura una botella de oxígeno.

Si para el gran público este reloj se convirtió en el icónico 'Reloj James Bond', presente en las múltiples películas del famoso espía, para los profesionales de la inmersión fue una herramienta imprescindible. El equipo de submarinismo de altas profundidades de la Deep Sea Research of Cannes fueron los encargados de realizar los testeos del Rolex Submariner antes de su presentación al público. Así, en 1953, realizaron 134 inmersiones especiales con este reloj en la muñeca, probándolo a grandes profundidades y llevándolo al límite.

Entre estos primeros usuarios profesionales del Rolex Submariner, se encontraba Henri Germain Deleuze (1929-2012), un joven que acababa de llegar del servicio militar en Madagascar donde realizó sus primeras inmersiones en altas profundidades. Con su experiencia en el ejército y sus primeras prácticas civiles, se unió al equipo del comandante Jacques Cousteau (1910-1997) quien le inculcó el sistema Cousteau, una forma de realizar las inmersiones centrándose en la exploración y catalogación sistemática de animales y espacios marítimos.

LA HISTORIA DEL SUBMARINER NO PUEDE ENTENDERSE SIN LA CONSTANTE COLABORACIÓN CON LA COMEX Y LA AYUDA MUTUA PARA FACILITAR LA VIDA AL SUBMARINISTA.

Deleuze que rápidamente destaca entre sus compañeros, pasa a dirigir en 1956 el equipo de obras públicas de Grands Travaux de Marseille, compañía constructora que recibió el encargo de la construcción del túnel submarino de más de 700 metros para la autopista de la bahía de la Habana, en Cuba. Así, con sólo 26 años dirige a un equipo de 100 submarinistas de élite para este megaproyecto, considerado una de las siete maravillas de la ingeniería francesa.

Es en Cuba donde entra en contacto con los americanos, que le inculcan sus ideales sobre el sueño americano y la búsqueda de fortunas ocultas. Con esta energía, crea en 1961 la empresa COMEX (Compagnie Maritime d'EXpertise) con la idea de dirigir a un grupo experto de submarinistas, especializado en la búsqueda

de riquezas marinas, cómo el petróleo, pero sobre todo especializada en la búsqueda y extracción de los gases "raros" como el Helio.

La historia del rolex Submariner, no puede entenderse sin la constante colaboración con la COMEX y la ayuda mutua para facilitar la vida al submarinista. En las inmersiones a gran profundidad, el mayor problema es la descompresión, dónde el cuerpo humano debe adaptarse a los grandes cambios de presión. Así, los ingenieros de la COMEX, decidieron crear hábitats presurizados: unos espacios creados con la presión de una atmósfera y que se sumergen a las profundidades donde trabajan los submarinistas. Con una pequeña abertura en su interior, los submarinistas pueden entrar en ellas y descansar más o menos de una forma tran-

ROLEX DISEÑÓ LA VÁLVULA DE HELIO Y LA INCORPORÓ EN LOS RELOJES DE LA COMEX PARA PROTEGER AL RELOJ Y AL SUBMARINISTA.

quila y natural, sin necesidad de hacer los cambios de presión necesarios cada vez que terminaban su turno de trabajo. Esta cámara hiperbárica permite pasar grandes tiempos bajo el agua.

Aquí apareció el gran rompecabezas del Submariner, pues los submarinistas que entraban en las cámaras hiperbáricas se encontraban que al terminar su trabajo y volver a la superficie su reloj Rolex que había aguantado la gran presión submarina durante mucho tiempo, incomprensiblemente reventaba el cristal a pocos metros de la superficie. Tras muchos estudios, los ingenieros de Rolex se dieron cuenta que, en las cámaras presurizadas, una parte del oxígeno se genera con helio, cuyas moléculas se introducen en los relojes. Al ascender a la superficie, estas moléculas se descomprimen a una

velocidad diferente haciendo estallar el cristal. Para solucionarlo, Rolex diseñó e incorporó la válvula de Helio, en los relojes de la COMEX, para regular esta descompresión y proteger al reloj y al submarinista. Esta válvula de helio se sigue encontrando en los Rolex Submariner más prestigiosos.

En 1977, una de las expediciones COMEX, realizó una inmersión de récord, llegando a una profundidad de 501m dentro de una cámara hiperbárica e incluso haciendo salidas al mar, para asegurar tubos de perforación petrolífera.

Los integrantes de esta misión, conocida como Janus IV, recibieron cada uno un Rolex Submariner ref. 1680, financiado por COMEX y la Marina Nacional Francesa. Entre sus integrantes se encontraba Philippe



De izquierda a derecha: Jacques Cousteau; trabajo de buceo de profesionales de la Compagnie Maritime d'Expertise (COMEX).

Buzo del equipo de COMEX; Philippe Jeantot a la salida de Les Sables d'Olon en la Vendée Globe, la regata de circunvalación en solitario.

**PHILIPPE JEANTOT VENDIÓ TODAS SUS PERTENENCIAS,
INCLUIDO EL SUBMARINER DE LA COMEX PARA
FINANCIAR SU PRIMER VELERO 'KREIZ EN AVEL'.**

Jeantot, uno de los mejores submarinistas de la COMEX.

Esta misión fue la última para Jeantot, quien decidió retirarse de la inmersión profesional para cumplir su sueño, dar la vuelta al mundo en solitario en velero y sin asistencia.

Y es así, cómo el nombre de Rolex, queda ligado para siempre a las grandes aventuras marinas.

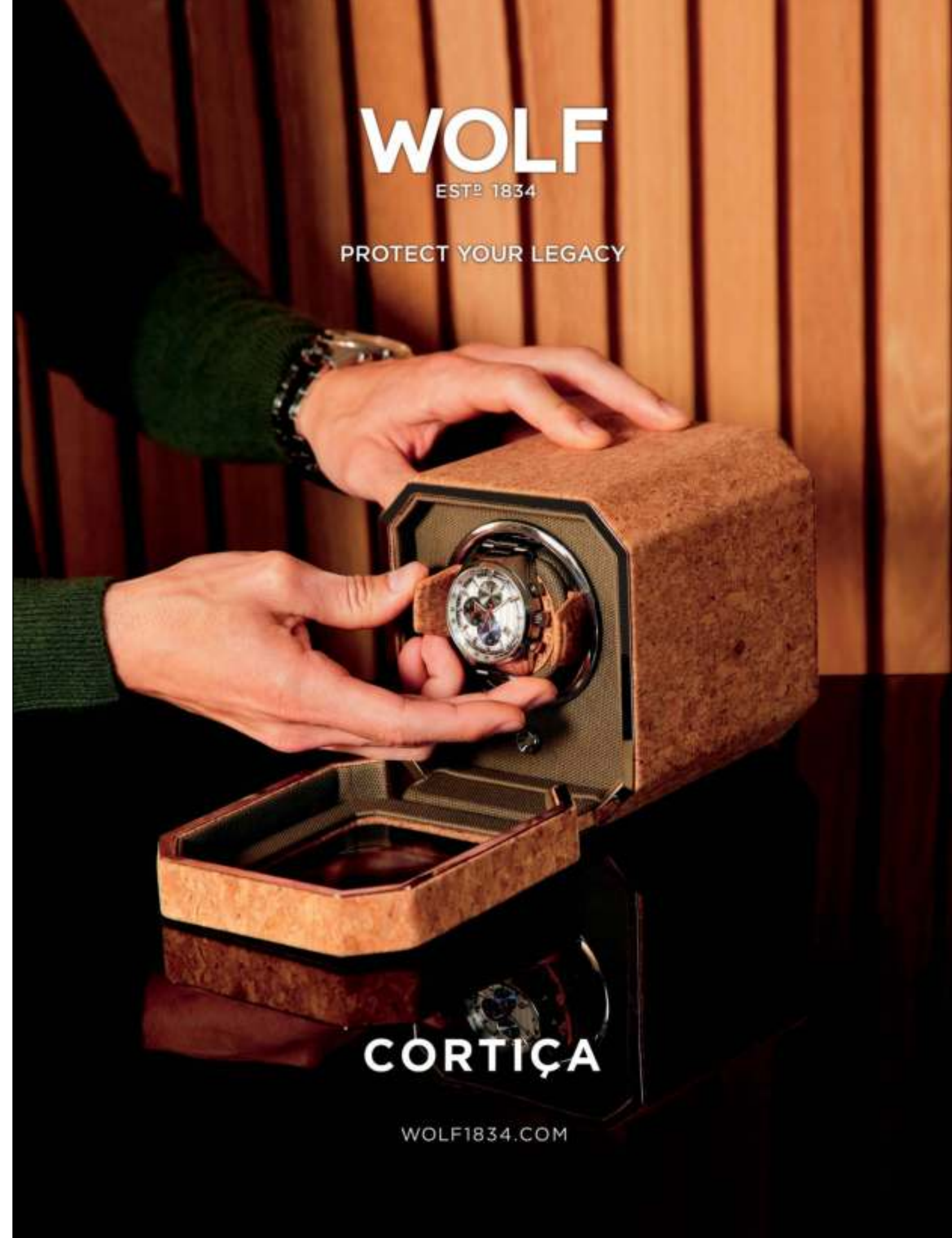
Para hacer posible su sueño, Philippe Jeantot vendió en 1978 todas sus pertenencias, incluidas el Rolex submariner de la COMEX, para poder financiar su primer velero "Kreiz en Avel" (Rosa de los Vientos, en Bretón) y así participar en la regata BOC Challenge,

que Jeantot ganó en las ediciones de 1982/83 y 1986/87, creando el récord de circunvalación en solitario de 159 días.

Tras esta experiencia, Philippe Jeantot, diseñó y fundó la gran regata por excelencia, la Vendée Globe, que se celebra cada cuatro años, con el mismo espíritu de circunvalación en solitario, en este caso, con salida y llegada en la ciudad de Les Sables d'Olon, en el departamento de Vendée, en Francia de dónde toma el nombre.

Philippe Jeantot, publica su autobiografía bajo el título Au But de mes Rêves (1991) donde plasma sus pensamientos y aventuras, su velero y el mar.

Izquierda, Rolex Submariner "Comex 6077" Ref" 16800. Subastado por Artcurial en el Hôtel Hermitage de Monte-Carlo el 19 de enero de 2021 por 337.400 €. Derecha: Rolex Submariner Ref" 1680. "Comex services 28.1.77 P. Jeantot" Vendido por Artcurial el 16 de enero de 2023 por 72.160 €.



WOLF
ESTD 1834

PROTECT YOUR LEGACY

CORTIÇA

WOLF1834.COM



FOOD DESIGN

La relación, siempre de manera cómplice, entre el arte y la gastronomía se ha hecho evidente desde los inicios de la historia de la humanidad

MIA ALSINA · TIMIA ART & RESEARCH

NO obstante, es a partir de mitad del siglo XX que este universo ha crecido de forma exponencial. Y hoy los grandes museos –sobre todo europeos y americanos– dedican, de forma recurrente, exposiciones temporales y secciones específicas a esta materia. Además de todos los conjuntos palaciegos que decoraron sus paredes con pinturas murales, retablos, tapices y bordados con escenas de banquetes, dedicando especial atención a la representación, de forma realista y detallada, de los diferentes alimentos que se utilizaban y preparaban en sus cortes.

La afinidad entre arte y alimentación no ha sido nunca unidireccional, sino que más bien se ha establecido de forma recíproca. Este aspecto incluso se presentó como un juego en determinados momentos por parte de los artistas respecto a sus comitentes. El ejemplo más evidente es del artista renacentista Arcimboldo y sus bien conocidas series dedicadas a los Cuatro Elementos de la Naturaleza y a las Cuatro Estaciones.

Haciendo gala de su virtuosismo técnico y ayudándose de su picardía, Arcimboldo, activo en 1560 en la corte de los Habsburgo, encontró, gracias al sentido del humor de su patrono, el perfecto aliado para desarrollar en estas dos series sus retratos a partir de la composición con alimentos.

De forma divertida y cómica, los retratos de los miembros del imperio austro-húngaro siempre son representados de manera majestuosa e imponente. Es más, Arcimboldo supo generar en estas pinturas un giro cómplice para con sus soberanos, ya que era por todos conocido el interés y gusto que despertaba en ellos el mundo de la naturaleza

en todas sus facetas. Así pues, uniendo metáfora, simbolismo y adelantándose a su tiempo con un cierto surrealismo, sus capricci, hoy en día aún generan interés y fascinación a los espectadores de todo el mundo.

A partir del Renacimiento el género de los bodegones desató un nuevo panorama artístico que llegó hasta las reconocidas vanitas y escenas de interior tan propias del arte holandés del siglo XVII, sin olvidarnos de las mundialmente conocidas composiciones del Siglo de Oro español.

Esta inclinación por la gastronomía y alimentos en el arte Clásico y Antiguo, continuó despertando gran admiración por los artistas del siglo XX, promoviendo que muchos de ellos llegasen a redactar e ilustrar recetarios que, décadas más tarde servirían de inspiración para los más reputados chefs de la cocina de Vanguardia. Solo por citar el caso más reciente, cabría hablar de Salvador Dalí y la edición e ilustración de *Les Dinners de Gala* de 1973.

Inspirado en los singulares banquetes y eventos sociales que su esposa y musa (junto con él) organizaba en el castillo de Portlligat, Dalí desarrolló un surrealista tratado de cocina que hoy en día ha servido para que los chefs Carme Ruscalleda y Raúl Baalam hayan creado el nuevo menú del restaurante Moments, con sede en el Hotel Mandarin Oriental de Barcelona.

Este estrecho vínculo entre arte y cocina se hizo patente en la exposición que en 2018 se celebró en el Museo Thyssen Bornemisza de Madrid, titulada 'El Thyssen en el Plato'. En dicha ocasión 25 chefs fueron invitados a visitar la colección del museo madrileño para que interpretasen culinariamente la obra que ellos escogiesen. Por citar solo

**LA VINCULACIÓN ENTRE EL ARTE Y LA GASTRONOMÍA
TIENE SU ORIGEN EN EL PRINCIPIO DE LOS TIEMPOS Y
SE HA MANTENIDO A LO LARGO DE LOS SIGLOS.**

algunos ejemplos, Ferran Adrià máximo exponente de la deconstrucción gastronómica se inspiró en la obra cubista 'Mujer Sentada' que Juan Gris pintó en 1917 para crear Pollo con Especias con helado salado al curry, declarando su intención de establecer un juego entre la deconstrucción y la reconstrucción; Juan Mari y Elena Arzak, siempre interesados en la textura de los alimentos que conforman sus platos, se centraron en 'Composición número I con rojo y azul' que en 1931 concibió Piet Mondrian. Para la ocasión, sintetizaron la obra abstracta de sutil paleta cromática con la suavidad gelatinosa de la ostra como principal ingrediente de su plato titulado 'Mondrian de Ostras'; Andrea Dopico se vio cautivada por la pintura sobre tabla

del artista flamenco Petrus Christus, quien, en 1465, pintó 'la Virgen del Árbol Seco'. Las ramas del árbol que acogen la figura de la Virgen con el Niño, llevó a la chef a la inspiración de Árbol Seco. Este postre con base de crocante de chocolate y pan de oro pretendía generar (según palabras de su creadora) claros puntos de luz, así como el contraste de suavidad y aspereza que la propia pintura genera.

Traspassando el ámbito museográfico, es el chef mexicano José Ramón Castillo quien ha abierto todo un mundo de posibilidades artísticas y creativas a partir del chocolate. Basándose en la técnica del dripping y action painting Castillo emula al cotizadísimo pintor estadounidense Jackson Pollock

**EL FOOD DESIGN HA LLEGADO A LA CONCEPCIÓN
DE LOS PLATOS EN SÍ, COMO GRAN EXPERIENCIA
SENSITIVA QUE ENTRA POR LA VISTA.**

Todo este ambiente generado desde el vínculo directo del arte y la gastronomía, ha llevado a la creación de la disciplina de Food Design, un movimiento vanguardístico con vocación a perdurar en el tiempo.

Con más de veinte años de trayectoria, la importancia del factor estético en el mundo culinario, ha impulsado que este nuevo universo tenga cada vez más repercusión y sea más demandado por los chefs de los restaurantes de alta gama.

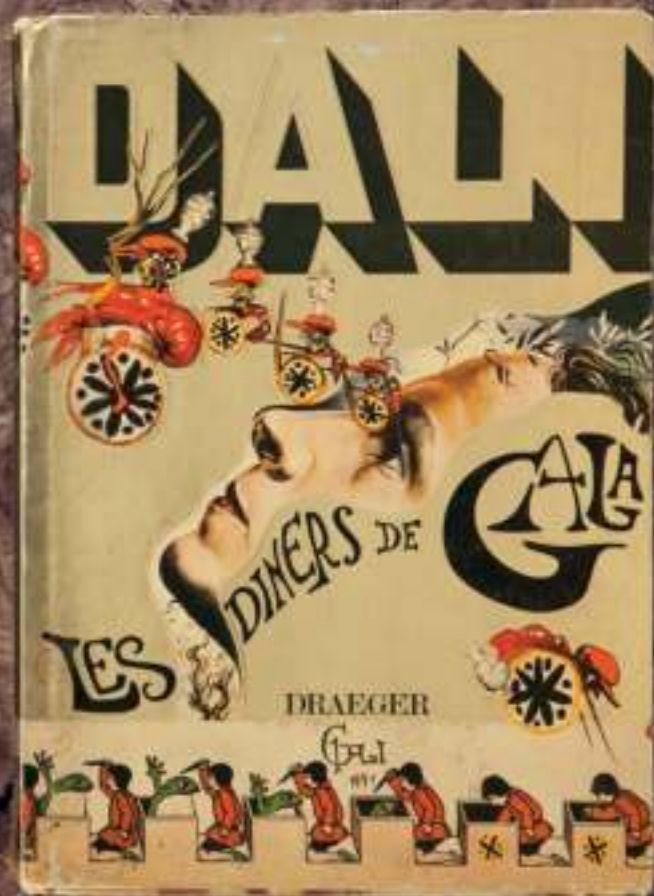
Ideado por Martí Guixé, diseñador –o como él hace llamarse, exdiseñador–, formado en la Polytechnic School of Design del Politecnico di Milano, se centró en el ámbito gastronómico. Ganador de distintos premios por su aplicación del diseño en la gastronomía, ha expuesto en museos como

el MoMA de New York, el Pompidou de París, La Galleria Nazionale di Roma.

Establecido, desde sus inicios, como un proceso revolucionario ligado a la performance, actualmente el Food Design ha llegado a la concepción de los platos en sí, ya que según las palabras de Guixé Comer es una gran experiencia sensitiva, y la comida entra por la vista. De esta dicotomía nace la fusión del diseño y la alimentación.

Todo este panorama llevó a la edición y publicación de Artists' Recipes, en la que más de ochenta artistas contemporáneos presentaron una interpretación gráfica de sus recetas favoritas. Por ejemplo, Marina Abramovic escogió Spirit Cooking (Aphrodisiac Recipe), Anish Kapoor, Lobster

Página anterior: 'Vertumno' (1590), de Giuseppe Arcimboldo. Abajo 'Les diners de Gala' de Salvador Dalí.



Izquierda: Food Design de Guixé Colomer. Derecha, 'El Thyssen en el Plato', exposición de 2018 en el Museo Thyssen Bornemisza.



**AUNQUE EL VÍNCULO ENTRE LA GASTRONOMÍA
Y EL ARTE ES EMINENTEMENTE PLÁSTICO, CHEFS COMO
BOTTURA, LA HAN CONECTADO A LA MÚSICA.**

and Pig Stew; Maurizio Cattelan y Pierpaolo Ferrari reiteraron con Tomate al Pomodoro. Y según expuso la artista Olafur Eliasson La cocina, como el arte, es a la vez reactiva y creativa: se trata de un flujo, de estar navegando y confiando en nuestros sentidos y luego conectando y transformando.

Aunque cuando se habla de arte y gastronomía siempre se establece la relación con el arte plástico como la pintura o la escultura, hay chefs

como Massimo Bottura, originario de Módena, que incorporó la música a la cocina tradicional italiana. Sintiendo gran aprecio por el intérprete de jazz Thelonious Monk, y basándose en su filosofía de vida bajo el emblema nunca dejar que lo convencional se interpusiera en mi camino, Bottura creó Tribute to Thelonious Monk.

Para terminar de romper los límites que los mismos consumidores pueden imponer en el momento de concebir la unión entre arte y gastro-

nomía, hay quien fusiona la actitud de chef con la del mismo artista y creador. Es Grant Achatz quien usando los manteles como si de lienzos se tratase, consiguió que una cena organizada en Alinea (Chicago) se convirtiera en una performance en sí misma.

Si algo queda claro es que, gracias a la fusión de la creatividad en gastronomía y arte, se ha hecho evidente el poder llevar a la práctica un hecho que tanto nos caracteriza como el comer por los ojos. ~

'Artists'Recipes', una obra en la que participaron más de 80 artistas contemporáneos.



ARTCURIAL



BULGARI
Collar « Serpenti »
Descubierto en Mallorca y adjudicado en Mónaco
a un cliente internacional
Vendido por 236.100€ en enero 2023



ROLEX
Revendido por la Maison Chaumet
Day Date "Green bloodstone jasper dial"
Vendido por 120.700€ en enero 2023

DÉCOUVREZ LA VALEUR DE VOS OBJETS*

Admitimos lotes para nuestras próximas subastas en París y Monaco. Contáctenos para una valoración gratuita, confidencial y sin compromiso con cita previa o en su domicilio.

Gerard Vidal
Representante Artcurial España
+34 633 78 68 83
gvidal@artcurial.com
www.artcurial.com

*Descubra el valor de sus objetos



MERCEDES GLEITZE



LINDSEY VONN



GARBIÑE MUGURUZA



SONYA YONCHEVA



GRACE KELLY



SYLVIA EARLE



LEXI THOMPSON



KHOUDIA TOURÉ



YUJA WANG

© ROLEX SA, 2021. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

¿CLÁSICO?

«Un diseño clásico para mujer». Es lo que algunos dirían para referirse a nuestro Oyster Perpetual Lady-Datejust. Y puede que tengan razón. Desde principios del siglo XX, Rolex ha diseñado y elaborado relojes que se ciñen a todas las muñecas femeninas, sujetos a los mismos estándares de excelencia que los modelos que han convertido la marca en leyenda. Buscando siempre las cotas de calidad más elevadas. Si «clásico» significa que perpetúa las tradiciones de Rolex y combina elegancia y precisión, delicadeza y resistencia, belleza y rendimiento, no hay duda de que estamos hablando de un diseño clásico para mujer. **El Lady-Datejust.**

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL LADY-DATEJUST

DISTRIBUIDOR OFICIAL ROLEX



PERODRI

JOYEROS
BILBAO - MADRID - SANTANDER
www.perodri.es



ROLEX