el Periódico

exclusive

AÑO 6, NÚMERO 29. MAYO DEL 2015

SITGES HOUSES

CASAS Y PISOS DE CALIDAD
ДОМА И КВАРТИРЫ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Nuria Mir
Manager – API 3129_AICAT 4679

Passeo de Vilafranca, 13, loc. 26
08870 Sitges · Barcelona

M. +34 610 111 999
T. +34 937 429 496

info@sitgeshouses.com
www.sitgeshouses.com

VENTA Y ALQUILER
SALES AND RENTALS
ПРОДАЖА И АРЕНДА

TENEMOS LO QUE BUSCA
У НАС ЕСТЬ ТО, ЧТО ВЫ ИЩЕТЕ

ВАШ ЭКСПЕРТ В СИТЖЕСЕ

sumario

10

17

34

exclusive_

NÚMERO 29. MAYO DEL 2015.

6 VESTIDOS PARA NADAR
La personalización, los materiales de secado rápido o los diseños atrevidos son algunas tendencias en baño

7 CON PASO FIRME
Lo principal a la hora de sumarse a la afición del 'running' es contar con un calzado técnico de calidad

10 QUIM GUTIÉRREZ
El actor catalán busca que los papeles que interpreta siempre le supongan un reto profesional

13 CALIGRAFÍA
En plena era tecnológica, cada vez más personas se interesan por recuperar la escritura artesanal

14 AVANCES MÉDICOS
El robot Da Vinci facilita el trabajo del cirujano en el quirófano y reduce los efectos adversos en el paciente

17 REPORTAJE
Los neurocientíficos analizan los procesos cerebrales que se activan al tocar un instrumento musical

22 GOURMET'S CLUB
El espacio Bulthaup acoge el maridaje de vinos y cavas Gramona con un menú diseñado por el chef Jordi Herrera

27 RESTAURANTES
La llegada de la primavera anima la apertura de nuevos establecimientos gastronómicos en Barcelona

28 ARQUITECTURA
Una decena de empresas catalanas se especializan en la construcción de viviendas realizadas en madera

30 ALOJAMIENTO
La oferta gastronómica y de 'wellness' y sus inmejorables vistas, tres de los fuertes del Gran Hotel La Florida

32 MOTOR
La compañía automovilística DS se 'divorcia' de Citroën para constituirse en lujosa marca independiente

34 NEGOCIO
Sandra Álvarez es la cara visible de The Luxury Services, empresa especializada en la conserjería de lujo

27

el Periódico Exclusive es un suplemento que se entrega conjuntamente con EL PERIÓDICO DE CATALUNYA

EDITA: Ediciones Primera Plana, S.A. Grupo Zeta **PUBLICIDAD:** El Periódico de Catalunya. Consell de Cent, 425, 2ª planta. 08009 Barcelona. Tel: 93 265 53 53. Fax: 93 484 65 19, anuncios@elperiodico.com **DIRECTOR EDITORIAL Y DE COMUNICACIÓN:** Miguel Ángel Liso **DIRECTOR DE EL PERIÓDICO DE CATALUNYA:** Enric Hernàndez **DIRECTOR GENERAL DE EDICIONES PRIMERA PLANA:** Joan Alegre **DIRECTOR COMERCIAL:** Juan Garçon **COORDINACIÓN:** Cristóbal Poza **PRODUCCIÓN:** Mario Moya **REDACCIÓN:** Albeto Larriba, Alberto González, Eduard Palomares y Pilar Enériz **DISEÑO:** Gonzalo de Domingo **EDICIÓN GRÁFICA:** Núria Martín y José Luis Maestro **PORTADA:** Three Feelings **IMAGEN DE PORTADA:** Marta Jordi

TEXTO DE ALBERTO LARRIBA

INSECTOS CONVERTIDOS EN OBRAS DE ARTE

FÁBRICA DE IDEAS ‖ MAD Gallery vuelve a sorprender al público con una colección de entomología mecánica. La innovadora propuesta –la primera exposición temática de la galería de arte– fusiona naturaleza y metal a través de diferentes mecanismos y máquinas surgidas de la fértil y prodigiosa mente de cuatro talentosos artistas internacionales.

La muestra incluye las criaturas mecánicas –denominadas *MeCre*– de Gaby Wormann, animales biónicos de apariencia real; las esculturas de bronce en forma de insectos de Christopher Conte (como el *Duellona*, en la foto central), con reloj incorporado; las espectaculares mariposas de Paul Swan Topen, y las estilizadas arañas del siempre ingenioso Christopher Locke, confeccionadas con tijeras confiscadas en los aeropuertos de Estados Unidos por la Administración de Seguridad en el Transporte.

Las piezas expuestas en MAD Gallery no constituyen una colección ordinaria de bichos. Se trata de obras de artesanía de gran complejidad y calidad artística. Como la monumental araña que se pasea por esta página, fabricada en bronce por Locke y cuyo precio es de 3.750 euros.

MÁS INFORMACIÓN: WWW.MBANDF.COM

Para brillar en la oscuridad

UNISEX ‖ Lacoste ha lanzado una edición especial de gafas de sol que destaca por su colorido fosforescente (verde ácido, verde/negro, azul/negro, naranja/rojo y púrpura/rosa). La nueva colección Neon tiene una innovadora montura de sol estilo aviador que combina tradición, diseño y tecnología. Ultraligeras y cómodas, estas gafas de acetato presentan un sutil ribete elaborado con un material especial que absorbe la luz del sol y la artificial y que brilla en la oscuridad, lo que proporciona un efecto neón en toda la montura. Precio: 110 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.LACOSTE.COM

Gargantilla al estilo medieval

ORIGINALIDAD ‖ El talento y creatividad de Maku Martínez, alma máter de Anillarte, ha revolucionado el mundo de la moda con una línea de producto basada en las técnicas de cota de malla medievales. La firma transmite sensualidad a través de originales complementos de metal como las gargantillas escamadas de la colección Disco Gloss, inspiradas en el efecto de los destellos de luz que hacen las bolas de espejo y que remiten a los años 80. El modelo de la imagen, en color rojo, ofrece un estilo femenino y elegante. Precio: 119 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ANILLARTE.COM

Cuentos populares adornan la mesa

FANTASÍA ‖ Aquellos que gustan de vestir la mesa con vajillas creativas tienen a su disposición la nueva propuesta de Oh Granny. Se trata de la colección *La comida en los cuentos*, compuesta por 12 platos de cerámica con ilustraciones originales en los que se recrean seis relatos (dos piezas por cada uno). De estilo naíf, con un trazo minucioso y bello, la firma presenta un nuevo imaginario con sobreabundancia de detalles enmarcadas dentro de un largo idilio con las narraciones clásicas –desde *Caperucita Roja* hasta *Hansel y Gretel*– y el arte, desde unas señas de identidad creativas, interesadas fundamentalmente en demostrar que el diseño no está reñido con la fantasía. Precio: 35 euros cada pieza.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.OHGRANNYSHOP.COM

Motivos florales sobre fondo negro

TENDENCIA ‖ Con la nueva temporada renacen las flores, acompañadas, en esta ocasión, por un sobrio matiz: el negro. Recogiendo esta tendencia, el diseñador barcelonés Alex André ha creado una línea de bolsos y sandalias en el que el estampado floral combina a las mil maravillas con dicho color. El artista ha creado unas piezas muy vistosas y elegantes en las que destacan las flores turquesa, magenta, ocre y amarillo sobre fondo negro. Las llamativas sandalias (185 euros) hacen juego con una sofisticada línea de bolsos *clutch* para lucir en fiestas, bodas y eventos de noche (110 euros). Las flores con tintes oscuros han sido protagonistas en los desfiles de Marchesa, Dolce & Gabbana y Stella McCartney.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ALEXANDRE-SHOES.COM

Reparar el cutis durante la noche

EFECTOS VISIBLES ‖ Dormir poco, el ajetreado ritmo de vida actual o los malos hábitos provocan la aparición de marcas de cansancio, piel apagada y otros efectos no deseados. Para minimizarlos, llega Idealia Skin Sleep, de Vichy, una crema de noche que en realidad es un completo tratamiento reparador de aplicación nocturna y que resulta ideal para todo tipo de pieles y para todas las edades. Su novedosa fórmula contiene un conjunto de ingredientes que consiguen nutrir la piel y mejorar de manera visible el aspecto del rostro, incluso en aquellos días en que se ha dormido poco o las actividades diarias han resultado especialmente intensas. Los efectos beneficiosos se derivan de su textura bálsamo-gel fresco que actúa intensamente durante el periodo clave en la reparación nocturna del cutis. Este nuevo producto se vende en farmacias y tiene un precio de unos 29,50 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.VICHY.ES

Aceites naturales para cuidar la piel

TEXTO DE MARÍA TORRES // JULIO MAYA

TÉCNICAS TRADICIONALES ‖ Con el objetivo de conseguir pieles más saludables y bellas, el nuevo centro de medicina estética Reimon propone técnicas tradicionales como el *peeling* facial (con productos químicos de alta gama); la aplicación de toxina botulínica (el conocido bótox); mesoterapia facial con vitaminas y corporal con productos homeopáticos, amén de los rellenos de ácido hialurónico. La novedad es que estos tratamientos se potencian con la aplicación de aceites faciales y corporales, en una gran concentración, para garantizar un resultado evidente y duradero. Se trata de aceites naturales que la firma elabora bajo su estricta supervisión y control, creando una reconocida línea cosmética que complementa con las bondades de la aromaterapia. Para esta época del año, Reimon recomienda el aceite facial de geranio, el cual posee una gran capacidad hidratante. Precios: aceites faciales (37 €), aceites corporales (40 €), jabones (6 €).

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.REIMON.ES

Uñas con un aire nostálgico

TONOS JARDÍN ‖ Este verano, la nueva colección de colores Garden Muse de CND, propone dar un toque de nostalgia al *look* de las uñas. Se trata de una gama de seis tonos exclusivos que se caracteriza por sus intensos estampados florales, matices frescos y un perfecto contraste de colores y texturas. Las seis tonalidades son las siguientes: *beckoning* begonia, un rosa palo anacarado; *wisteria haze*, un lila pastel cremoso muy delicado; *lost labyrinth*, verde mar metalizado muy seductor; *butterfly queen*, un fucsia con purpurina; *crushed rose*, fucsia cremoso, y *reflecting pool*, un azul azafata cremoso y extrovertido. La nueva propuesta cromática se suma a la oferta de 85 colores y 13 tonalidades actuales. El precio es de 11,50 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CBEAUTY.ES

Bálsamo para tratar el contorno de ojos

EFICACIA PROBADA ‖ Es época de alergias. Y cada vez son más las personas que manifiestan sufrir algún síntoma de tipo alérgico en la piel y también en los ojos. Un contorno de ojos ultrasensible puede presentar patologías como eccemas en párpados, dermatitis seborreicas o irritaciones ocasionales al utilizar lentes de contacto. Para estos casos, el laboratorio dermatológico La Roche-Posay dispone de un producto muy eficaz que previene y alivia este tipo de molestias. Se trata de Toleraine Ultra Contorno de Ojos. Testado bajo control dermatológico y oftalmológico, su fórmula reduce y calma significativamente tanto la irritación como la inflamación del contorno de ojos después de cuatro semanas de tratamiento. Precio: 20 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.LAROCHE-POSAY.ES

El mejor aliado para lucir unas manos fantásticas

CREMA HIDRATANTE ‖ El cuidado personal de pies y manos requiere un trabajo continuado durante todo el año. Pero es en verano cuando ambas partes del cuerpo deben extremar las precauciones para lucir siempre fantásticas. Sabon, firma *premium* de cuidado personal, cuenta con un amplio abanico de excelentes tratamientos para conseguir que sendas extremidades presenten un aspecto impecable. Uno de ellos es esta crema de manos (foto), hecha a base de manteca de karité y aloe vera, que proporciona una potente protección antioxidante. La crema hidrata la piel exfoliada en profundidad penetrando en los poros cutáneos e hidratando todas las capas de la epidermis. Ideal para pieles secas y agrietadas. Precio: 11 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.GABLONS.COM

MINIMALISMO PARA CUERPOS DIEZ

TEXTO DE ALBERTO GONZÁLEZ

PARA ATREVIDOS ‖ Será cosa de broncear la máxima parte del cuerpo posible, o tendrá algo que ver con la pérdida de las vergüenzas. La cuestión es que cada vez son más los hombres que optan por modelos de bañador que escatiman en ropa y dejan menos a la imaginación. Y además, los lucen orgullosos y seguros de sí mismos. Cómo ha de ser. El modelo Sailor –el *top* ventas de la colección de baño de Es Collection (www.escollection.es) para este verano– está fabricado en tejido jacquard marinero, en azul marino, rojo, turquesa o amarillo, y con una raya frontal vertical, que crea contraste. Tiene un 80% de poliamida y un 20% de elastano, con corte cuadrado y un ajuste perfecto. Además, incorpora *pack up*, un relleno (extraíble) para realzar las formas masculinas. 72 euros.

Colección ecléctica

FABRICADO EN NAILON ‖ Un paseo por Estados Unidos y las playas de Brasil y México, haciendo escala en Madrid, Barcelona, Eivissa, Londres, París y Milán. Así es la nueva colección de XTG, en la que predominan los bañadores tipo eslip y los modelos estampados. Para esta ocasión, el diseñador Luis Mentado ha viajado por todo el mundo, desarrollando motivos surferos, playeros, geométricos o de estrellas, y los inspirados en el mundo del tatuaje, sin dar la espalda a las tendencias más conservadoras (las rayas o cuadros). La bermuda corta de la fotografía es de inspiración hawaiana y su precio es de 60 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.XTG.ES

El trikini vindica su potencial

CUADRÍCULA ‖ Tras la firma Rose Marin está Tereza Da Mota, una joven diseñadora formada en Barcelona y Milán, apasionada por el mundo artístico en general. Las rayas, en todas sus variedades, dominan en la colección All About Stripes, que incluye interminables trikinis con juegos geométricos al más puro estilo *op art*. El modelo de la foto (con doble tira extraíble) apuesta por el negro para conferirle un toque de sobriedad. Tiene un precio de 120 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ROSEMARIN.IT

Más de 15.000 combinaciones

SINGULARIDAD ‖ Inspirado en el municipio andaluz con el mismo nombre, Tarifa & Company es la marca de trajes de baño para hombre que busca trasladarnos hasta dicho enclave geográfico. Todas sus prendas están fabricadas de manera artesanal en España, bajo pedido, elaboradas una a una en exclusiva para cada comprador y disponibles en todo el mundo gracias a su venta *on line* a través de la web de la firma. La personalización es total (desde el largo, a los colores, los acabados o incluso la posibilidad de incluir iniciales) y la calidad (telas de secado rápido) indiscutible. Precio: 159 euros (IVA y gastos de envío incluidos).

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.TARIFAANDCOMPANY.COM

Arrebatadora en el agua

CON PERSONALIDAD ‖ Una de las pocas diseñadoras españolas especializadas en baño, Dolores Cortés, ha sorprendido esta temporada con su arriesgada colección Spa, con patrones y materiales estudiados en base a la anatomía femenina. Entre otras tendencias, Spa ensalza el valor del color negro, combinado con tejidos de rejilla, transparencias y tonalidades flúor. El modelo deportivo de la fotografía está fabricado en elastano resistente al cloro y cuesta 130 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.DOLORES-CORTES.COM

La zapatilla más energética

COMO UN RAYO Las utiliza Usain Bolt, el hombre más rápido del mundo, quien posee los récords mundiales de los 100 y 200 metros lisos, entre otros muchos títulos. Las nuevas Ignite de Puma no podían tener mejor publicidad. Su innovadora tecnología permite maximizar la energía, permitiendo así un mayor rendimiento a la hora de correr. Su secreto está en una espuma patentada que proporciona una amortiguación receptiva, un andar óptimo y un enorme confort. Al mismo tiempo, el componente ForEverFoam –que se usa en la industria de los automóviles– se encuentra situado estratégicamente en el talón del pie: este material –una novedad en el mercado– favorece una mayor durabilidad. El precio de este modelo (disponible para hombre y mujer) es de 110 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.PUMA.COM

TECNOLOGÍA PUNTERA PARA MAYOR AMORTIGUACIÓN

TEXTO DE ALBERTO GONZÁLEZ

LLUVIA DE COLOR Para los que nacieron con espíritu competitivo, Barcelona es lo más. Porque durante todo el año son innumerables las carreras que se organizan en la ciudad, adaptadas a diferentes perfiles deportivos e intereses. Una de las más divertidas –por algo ha sido bautizada como "los cinco kilómetros más felices del planeta"– es la Color Run, que celebrará su segunda edición el próximo 7 de junio (www.thecolorrun.es). El único requisito de esta competición es comenzar de blanco para ir tiñendo la vestimenta con sucesivas lluvias de color.

Básico para superar el reto en las mejores condiciones es también llevar buen calzado. Una recomendable opción son las nuevas Ultra Boost de Adidas (180 euros), que se adaptan intuitivamente al paso del corredor. "Presentan un 20% más de material de amortiguación Boost y la amortiguación de retorno de energía más alta en la industria", dicen fuentes de Adidas. "Además, han eliminado la tradicional suela Eva para tener un contacto más directo", añaden.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ADIDAS.ES

MBT

Calzado fisiológico

LIGEREZA En su cruzada contra el estilo de vida sedentario, la marca MBT promueve el caminar como uno de los deportes más saludables. Para ello desarrolla un calzado de última tecnología que activa la musculatura, mejora la postura corporal y reduce el dolor lumbar. Los nuevos modelos incluyen materiales técnicos y pieles de alta calidad, como el charol, el nubuck o la piel flor, además de las ligeras suelas Vibram, y luce colores llamativos y frescos. Además, MBT ha añadido a su catálogo modelos para el senderismo (en la foto, el Leasha Trail Lace Ups, cuyo precio es de 165 euros), desarrollados para ofrecer la máxima tracción incluso en terrenos irregulares y con condiciones duras.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.MBT.COM

Ajuste perfecto en cualquier pie

SUJECIÓN Se confirma la máxima de que todo vuelve. En esta ocasión, es la tecnología *pump*, que Reebok popularizó en los noventa, consistente en una cámara de aire que, a base de insuflar aire con un botón lateral, permite que la zapatilla se adapte a la forma de cada pie (solo con presionar una válvula se desinfla). ZPump Fusion es la nueva versión (110 euros), que la marca presentó recientemente en Barcelona. A la cámara de aire hay que añadir otros dos elementos técnicos: el forro de compresión y la suela Zrated. Como está desprovisto de una estructura rígida, es un modelo ultraligero y fácil de transportar deshinchado. Está enfocado sobre todo al *fitness*, pero también al *running*.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.REEBOK.ES

Casi un objeto de culto

SELLO ITALIANO Este es otro *revival* para nostálgicos de los noventa. Se trata de la nueva N9000 de la marca italiana Diadora (en Barcelona solo se puede encontrar en la tienda 24 Kilates, en la calle del Comerç, 29), que originariamente fue lanzada para alcanzar las máximas prestaciones, integrando estabilidad y amortiguación. Transcurridos 25 años desde su primera edición, el modelo ha sido rediseñado con una exquisita selección de materiales y una sorprendente gama de colores. El modelo de la fotografía combina el rojo Ferrari con el gris Alaska, y su precio es de 120 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.DIADORA.COM

SKECHERS

Naturalidad en la pisada

TRABAJO DE 'CARDIO' Otro de los fabricantes que insisten en el poder de caminar es Skechers, por su potencial para trabajar los principales grupos musculares (piernas, glúteos, abdomen, espalda y brazos). Su último modelo –el GOwalk 3 (foto)– combina la amortiguación Resalyte con la última tecnología innovadora en confort, con una plantilla inspirada en las esterillas de yoga. Además, los pilares Go Pillars están adaptados a la suela y ofrecen una pisada más suave. Su ligereza y la maya superior sin costuras (y reforzada en el empeine y el talón) ofrecen mayor comodidad. 64,95 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.SKECHERS.COM

OYSTER PERPETUAL
SUBMARINER DATE EN ORO BLANCO DE 18 QUILATES

UN ROLEX ES MÁS QUE UN RELOJ, ES UNA INVERSIÓN. LA ELEGANCIA ETERNA SE UNE A LA PASIÓN POR LA PERFECCIÓN Y LOS MATERIALES DE LA MÁS ALTA CALIDAD. EL VALOR DE UN ROLEX ES TAN INALTERABLE COMO EL PROPIO RELOJ.

GRAU

LLORET DE MAR.
SANT ROMÀ, 22.
TEL. 972 36 42 22.

SABADELL.
PASSEIG MANRESA,41.
TEL. 937 256 574.

e-mail: info@joieriagrau.com

ROLEX

quim gutiérrez

“Lucho por salir de mi zona de confort”

El actor catalán ha estrenado ‘Sexo fácil, películas tristes’ y en septiembre llegará ‘Anacleto: agente secreto’. Inquieto y exigente, siempre necesita buscar nuevos retos y, por eso, se ha propuesto dar el salto al cine europeo. “Sin estímulos, sin ponerse a prueba constantemente, esta profesión no tiene valor”, asegura.

TEXTO DE EDUARD PALOMARES

QUIM GUTIÉRREZ habla claro y demuestra tener un discurso sólido, fruto de mucha reflexión, aunque a veces él mismo se sorprende cuando se da cuenta que está repitiendo lo dicho en una entrevista anterior. “Me estoy autocitando”, repite entre risas un par de veces. Con solo 12 años debutó en la serie de TV-3 *Poblenou* y más tarde repitió formato con *El cor de la ciutat*. En vez de aprovechar la inercia de la fama en Catalunya decidió trasladarse hace una década a Madrid para comenzar de cero en el mundo del cine, y ahora es uno de los actores más asentados del panorama español, con una película recién estrenada, *Sexo fácil, películas tristes*, y otra prevista para septiembre, *Anacleto: agente secreto*. Sin embargo, sus inquietudes le llevan siempre a buscar nuevos retos, y ahora, con 34 años, se ha fijado Europa como objetivo.

Después de encadenar durante los últimos años el rodaje de toda una serie de películas en España, ¿se está planteando dar el salto internacional?
A finales de mayo comienzo a rodar fuera de España y también en septiembre tengo previsto otro proyecto internacional. En los últimos meses, siendo quizás un poco atrevido por mi parte, estoy intentando buscar la manera de trabajar fuera, no para dejar de rodar aquí sino para ampliar las posibilidades. He hecho ya algunos trabajos en Francia [*Los ojos amarillos de los cocodrilos*] y la acogida está siendo buena, aunque intento ser muy cauteloso. Es como comenzar de cero, porque nadie te conoce fuera, pero con la experiencia acumulada de los últimos años. Me resulta súper estimulante ponerme en esta situación.

¿Mira antes a Europa que a EEUU?
Para mí es una cuestión de sensaciones, que no comodidad, porque esta última puede ser a veces una mala consejera. Hace tres años visité Los Ángeles, como hacemos muchos actores, y me reuní con alguna gente del sector. Mi impresión es que allí es mucho más difícil destacar y, además, creo que tampoco me espera nadie. Así que mi estrategia es primero intentar destacar en Europa y luego ya veremos si alguien me quiere venir a buscar. También me siento más cómodo dando pasos en donde encuentro un *feedback* inmediato. Es decir, quiero perseguir los sueños, pero siempre con una dosis de realidad.

***Sexo fácil, películas tristes* es una comedia romántica y *Anacleto: agente secreto*, una comedia algo gamberra. ¿Cómo se siente en este tipo de papeles, últimamente muy habituales en su carrera?**
En el mercado cinematográfico español, nuestras carreras no vienen determinadas tanto por lo que queremos hacer, sino por los papeles que nos ofrecen. Desde que comienza la crisis, hay la idea, para mí totalmente equivocada, que la gente no quiere ver dramas ni conflictos, sino simplemente entretenerse y distraerse. Esto comporta que se comiencen a producir una gran cantidad de comedias, algunas muy buenas, y otras muy malas. Pero en general hay una sensación de ligereza, que particularmente detesto. Eso sí, yo he tenido la suerte no solo de trabajar de forma habitual, sino de participar en comedias que todas ellas me han supuesto un reto como actor y me han permitido hacer cosas diferentes.

¿Es importante para usted salir de la zona de confort como actor?
Sí, incluso quizás demasiado, no solo en el cine sino también en otros aspectos de mi vida cotidiana. La verdad es que lucho mucho por salir de mi zona de confort, de una comodidad que puede ser muy tentadora. Pero sin estímulos, sin retos, creo que la disciplina artística no tiene valor, no existe. Sin ponerse a prueba constantemente, este trabajo se convierte en un funcionariado. Y yo al menos no entiendo la profesión de esta manera. Por eso me exijo mucho a mí mismo a nivel profesional y también exijo a los papeles que me ofrecen que continúen siendo estimulantes y retadores.

¿Qué tipo de papel le pondría nervioso actualmente, es decir, le generaría cierta inseguridad pero, a la vez, le motivaría?
No se qué papel concreto, pero sí la gente con la que me gustaría trabajar por el tipo de conflicto emocional que plantean, de la complejidad psicológica de los personajes que crean. Siempre me pasa, que cuando acabo de rodar una comedia me apetece un drama y viceversa, aunque como últimamente estoy haciendo solo comedias tengo aún más ganas de hacer el tipo de filmes que ruedan directores como Alejandro González Iñárritu o Jacques Audiard. En todo caso, incluso en los proyectos profesionales en los que te embarcas más por razones económicas que artísticas, siempre hay cosas que aprender. Creo sinceramente que las cosas se tienen que hacer a muerte.

El cine español necesita buenos ingresos en taquilla y seguramente por eso cada vez se ven menos proyectos personales o atrevidos. A pesar de ello, de vez en cuando aparecen películas como *La isla mínima*, que se salen de la norma habitual. ¿Todavía hay esperanza para un cine español más arriesgado y de autor?
Sí, aunque son casos tremendamente excepcionales. Creo que la salud de la industria se ejemplifica en su variedad, y debe tener películas de todo tipo: comerciales, comedias gamberras, románticas, dramas, de acción, de género, de autor… Pero parece que estamos encallados en un tipo muy determinado de películas. Quizás soy muy crítico o exigente, pero como lo soy conmigo mismo. Tengo este tipo de discusiones muy a menudo con alguien que es fundamental para mi vida personal y profesional como Daniel Sánchez Arévalo a la hora de hacer la

Estilo personal | Quim Gutiérrez posa sonriente en el Festival de Málaga, donde presentó la película 'Sexo fácil, películas tristes', de Alejo Flah.

TRAYECTORIA

'AZULOSCUROCASINEGRO', 2006

Un debut por todo lo alto, con el que logra el Goya al Mejor Actor Revelación. Muestra al mismo tiempo rabia, melancolía y ternura.

'PRIMOS', 2011

De nuevo de la mano de Daniel Sánchez Arévalo, se adentra de pleno en una comedia en la que llora, ríe, grita e incluso canta y baila.

'ANACLETO: AGENTE SECRETO', 2015

Interpretando al hijo de Imanol Arias, muestra unas dotes inéditas hasta ahora por la lucha cuerpo a cuerpo y el manejo de armas.

primera lectura de algunos guiones o incluso de proyectos iniciales, y son muy bestias. Así que me resulta muy difícil no aplicar este criterio a toda la industria en general. *La isla mínima* me gustó mucho, pero tendrían que haber muchas más películas así.

Parece ser que las series de televisión viven una buena época, con apuestas de cada vez más calidad. ¿Se mantiene alejado de ellas expresamente?

No lo sé, hay que ser muy cauteloso con esto (risas). Yo comencé haciendo mucha tele en TV-3 y aprendí muchísimo, diría que es la mejor forma de empezar a ser actor, porque tienes mucho trabajo, poco tiempo y tienes que resolver las situaciones, algo que es crucial

Mente inquieta | El actor catalán, en la inauguración del espacio de Bombay Sapphire en la feria de arte contemporáneo Arco.

«en el trabajo de interpretación. Las series son ideales para ello, aunque te impiden hacer otras cosas, como profundizar en el personaje o buscar el conflicto emocional. Doy mucho mérito a las series buenas que se hacen actualmente, que son fruto de esfuerzos colosales y gente creativa que lucha contra las limitaciones que impone la convención televisiva. Hay propuestas interesantes, es verdad, pero ahora me cuesta mucho que me tiente la televisión, aunque sería estúpido por mi parte cerrar esta puerta de forma definitiva.

Un papel protagonista en una serie, sin embargo, garantiza tener trabajo y estabilidad durante un largo periodo.
Sí, pero es igual que cuando hablábamos antes de las zonas de confort. La carrera de actor no se construye solo por los papeles que hacemos sino por los que rechazamos, y yo de momento he decidido evitar los compromisos a largo plazo que implica la televisión. Algo que, por otro lado, es económica y emocionalmente salvaje, porque no vives con la tranquilidad de saber que tendrás unos ingresos notables y fijos durante un tiempo. Pero, de momento, este no ha sido mi camino.

Aunque Quim Gutiérrez no ha parado de trabajar en los últimos años, a pesar de su rechazo a aceptar estos largos compromisos profesionales, también reconoce que ha pasado épocas duras. La clave de una profesión como la de actor, en la que se vive pendiente de que suene el teléfono, es gestionar bien los periodos entre rodajes, con proyectos personales y aficiones. Parece que el actor catalán no tiene problemas con ello.

Tenga o no rodaje, le gusta salir a correr, aunque sea a las cinco de la mañana. ¿Es muy autodisciplinado?
La verdad es que sí, y me ayuda mucho. Me hace gracia porque esto de salir a correr a las cinco de la mañana suena súper dramático, pero hay mucha gente que va a trabajar por la mañana que lo hace, sea de la profesión que sea. Al final es una cuestión de prioridades, yo prefiero dormir una hora menos y salir a practicar deporte porque me compensa físicamente y mentalmente. Ejercitas no solo los músculos sino también la fuerza de voluntad, y este es uno de los mejores deportes que existen.

Además del deporte, también está desarrollando una gran afición por la fotografía. ¿Cómo es el Quim Gutiérrez que se sitúa detrás de la cámara y no delante?
La fotografía es una disciplina artística en la que dependo únicamente de mí mismo, a diferencia de la interpretación. De momento, estoy empezando y es cuestión de buscar un objeto o un sujeto que quieras fotografiar y disparar y disparar para ir probando. La foto también me atrae porque siempre he tenido una relación con la estética muy orgánica, me estimula mucho, siempre estoy investigando y buscando nuevas cosas en libros, fotos, internet, exposiciones.. Soy muy inquieto en este sentido. La fotografía tiene que ver con la cultura visual, y cuanto más amplia sea mejor, por eso tienes que acumular experiencias y enfoques. La parte difícil, luego, es descubrir qué quieres explicar. Cuando se produce una conexión entre ambos, el resultado es espectacular.

“PARECE QUE LA INDUSTRIA DEL CINE ESPAÑOLA ESTÁ ENCALLADA SOLAMENTE EN UN TIPO DE PELÍCULAS”

“SE HACEN BUENAS SERIES, PERO POR AHORA HE DECIDIDO EVITAR EL GRAN COMPROMISO QUE EXIGE LA TELEVISIÓN”

“LA CARRERA DE UN ACTOR SE CONSTRUYE NO SOLO POR LOS PAPELES QUE HACEMOS, SINO POR LOS QUE RECHAZAMOS”

“SIEMPRE HE TENIDO UNA RELACIÓN MUY ORGÁNICA CON LA ESTÉTICA, ES UN CAMPO QUE ME ESTIMULA MUCHO”

Alguna vez ha afirmado que quizás no estará siempre actuando. ¿Qué le gustaría hacer entonces, situarse detrás de la cámara?
Sí, aunque me parece muy difícil. No por saber disparar y hacer cuatro cosas con Photoshop eres fotógrafo. Por eso, creo que es mejor conseguir imágenes menos espectaculares en cuanto a producción o retoque, para lograr un buen contenido: qué estas explicando. El punto crucial es la originalidad, la singularidad no forzada, mostrar algo que está en conexión contigo mismo.

La moda, de la que se ha declarado aficionado, también muestra una dicotomía entre superficialidad y contenido. ¿Cómo vive este mundo?
He de reconocer que el mundo de la moda me divierte muchísimo, porque es muy bestia, va súper rápido y es muy cambiante. Puede ser algo frívolo pero también hay cosas muy interesantes, ya que puede vascular entre el diseño, que responde a una función, y el arte, que implica temas más subjetivos. Es una máquina de hacer dinero, aunque muy bien disfrazada. _X

De puño y letra | Laura Massana, del estudio Three Feelings, utiliza pluma y tinta para mostrar distintas formas caligráficas de escribir 'Exclusive'.

La rebeldía de la buena letra

TEXTO DE EDUARD PALOMARES FOTOS DE MARTA JORDI

La era digital se está cobrando toda una serie de víctimas, aunque algunas se resisten a desaparecer por completo. Las que lo consiguen lo hacen de la mano, paradójicamente, de las últimas tendencias y de un tipo de público que busca huir del consumo masificado recurriendo a los clásicos. Es el caso, por ejemplo, del disco de vinilo, convertido casi en un objeto de culto. O de las máquinas de fotos Polaroid, que han renacido de sus cenizas, o incluso de los viejos fotomatones, que han empezado a reaparecer en eventos varios. De la misma forma, cada vez hay más personas interesadas en rescatar una técnica en grave peligro de extinción desde hace tiempo: la caligrafía manual, prácticamente olvidada a causa de la implacable dictadura de los ordenadores.

En una época en la que no importa en absoluto hacer buena letra, algunos *rebeldes* están recuperando un arte que aporta unos valores artesanales que nunca podrán ser imitados por una máquina y que requieren unos instrumentos tan poco habituales hoy en día como la pluma, la tinta y el papel. Es el caso del estudio barcelonés Three Feelings (www.threefeelings.com), que se ha propuesto difundir la caligrafía y el *lettering* (el arte de dibujar letras y cuyo mejor ejemplo es la portada especial que han elaborado para este número de *Exclusive*) y encontrarles una nueva función en pleno siglo XXI.

CONEXIÓN. Se pueden diseñar logos de empresas y carteles, trazar a mano invitaciones de boda, estampar piezas de ropa o cualquier otro objeto, escribir a tiza la carta de un restaurante sobre una pizarra, personalizar el grafismo de cualquier evento… O simplemente encontrar un momento de conexión con uno mismo. En este sentido, mientras hay un grupo de diseñadores y publicistas que utilizan esta técnica como parte de su trabajo (Keith Adams, Ricardo Rousselot, Iván Castro, Oriol Miró...) muchas otras personas –especialmente amantes del diseño, la artesanía y el *hazlo tú mismo*– se animan a aprender caligrafía por simple placer.

Three Feelings, formado por la diseñadora gráfica Laura Massana y el programador Frede García, ofrece tres formas de iniciarse en el mundo de la caligrafía: un *kit* básico para aprender en casa que contiene un curso con plantillas y ejercicios, así como el material necesario. Por otro lado, también disponen de un curso *on line* de siete semanas y organizan periódicamente talleres presenciales. Su estilo se basa en la caligrafía inglesa moderna derivada del alfabeto de Copperplate, muy utilizado en Inglaterra en los siglos XVIII y XIX. "No es tan estricta como las caligrafías clásicas tipo romano o gótica, y ofrece más posibilidades de ir personalizando tu letra, para hacerla única. Eso sí, primero hay que comenzar por la base y luego ir mejorando con práctica y paciencia", explica Massana, que comenzó de forma autodidacta y luego perfeccionó su técnica en Nueva York.

En los cursos de *lettering*, por otro lado, enseñan las bases de la composición mediante letras y las claves de un proceso creativo que permite componer mediante pincel, rotuladores o tizas una imagen o cartel que, como mínimo, será personal, original y diferente a cualquier otro. Y es que la escritura artesanal no ha trazado todavía su última palabra. _X

RECUPERACIÓN

Una vuelta a la impresión artesanal

LA TENDENCIA del *hazlo tú mismo* en el mundo del diseño gráfico y la ilustración ha ayudado a recuperar elementos que parecían cosa del pasado, ya sea sellos para estampar o pantallas y emulsiones para serigrafiar o gubias para grabar en relieve. Uno de los máximos responsables de la recuperación de las técnicas de impresión clásicas en Barcelona ha sido la Vostok Print Shop, un local del Born donde encontrar todo tipo de herramientas, tintas y materiales para emprender diferentes proyectos artesanales, en los que se valora más la singularidad que no la perfección.

Muchos ilustradores también están optando por imprimir sus trabajos mediante el uso de técnicas analógicas, como la serigrafía. Como no es fácil adquirir y guardar las máquinas adecuadas, espacios como Print Workers Barcelona, en Gràcia, optan por la fórmula del *coworking* para ofrecer un espacio de trabajo y taller compartido. Viajando un poco más atrás en el tiempo, proyectos como L'Anacrònica, establecido en Sant Andreu, se han propuesto recuperar el uso de la impresión en *letterpress*, es decir, aquella que utiliza tipos móviles para luego imprimir sobre el papel mediante presión manual.

Quirófanos de alta tecnología robotizados

El sistema Da Vinci permite a los médicos conseguir una cirugía mínimamente invasiva y una recuperación más rápida del enfermo

TEXTO DE PILAR ENÉRIZ FOTOS DE MARTA JORDI

En la medicina actual "no han cambiado los principios éticos originarios pero sí, de manera radical, la manera de trabajar", opina Antonio Alcaraz, jefe del Servicio de Urología del Hospital Clínic de Barcelona, a quien el informe Monitor de Reputación Sanitaria (MRS) clasifica como número uno de su especialidad en España. Alcaraz es uno de los cirujanos pioneros en la utilización del sofisticado robot Da Vinci en quirófano y, en concreto, para determinados casos de cirugía prostática del cáncer, es decir, en operaciones donde "se requiere una gran precisión y se dispone de muy poco espacio de maniobra".

Da Vinci, como la inmensa mayoría de los últimos desarrollos en tecnología, tiene un origen militar, ya que su consola de control podía estar situada a kilómetros de distancia del paciente y manejada por el especialista más adecuado en cada caso.

En la actualidad este evolucionado robot, cuya primera versión apareció hace unos 10 años, se ha integrado en el sistema de salud, aunque con limitaciones debido al elevado coste por intervención. Alcaraz defiende, sin embargo, la necesidad de evaluar con una nueva perspectiva el coste/beneficio del equipo, ya que "solo tomando en consideración la reducción del número de complicaciones posoperatorias, la rentabilidad mejora notablemente".

CARACTERÍSTICAS. El robot Da Vinci es una plataforma diseñada para "ampliar las capacidades del especialista y ofrecer una opción mínimamente invasiva al cirujano". El sistema, explica el doctor, permite realizar incisiones de pocos centímetros para introducir instrumentos en miniatura, así como una cámara con imagen en tres dimensiones.

El especialista se sitúa al mando de la consola, teniendo ante sí "una perfecta visión en 3D y una óptima maniobrabilidad aún en espacios muy pequeños". Integra tecnologías de vanguardia capaces de reproducir a escala los movimientos de las manos del cirujano, los filtran y los convierten en micromovimientos muy precisos de los brazos del robot, lo que "nos da una gran ventaja ya que desaparece cualquier temblor o manifestación humana, proporcionando una capacidad de trabajo mejorada". Da Vinci responde a las órdenes en tiempo real, y sus brazos articulados pueden sostener hasta tres instrumentos de precisión más una cámara de visión tridimensional.

> La **cirugía robótica** nos ha hecho dar un salto **espectacular**, y ha mejorado la experiencia del paciente

Dr. Antonio Alcaraz
HOSPITAL CLÍNIC, BARCELONA

En la actualidad ya se han desarrollado múltiples complementos para ayudar al cirujano a realizar las tareas quirúrgicas especializadas con un plus de precisión y control pero, de todas maneras, hay que destacar que el sistema no es programable, ni toma decisiones por su cuenta. Necesita una orden directa del cirujano para realizar cada maniobra específica por lo que, según Alcaraz, "la experiencia y el buen hacer del profesional quedan asegurados; más aún, mejora los resultados de especialistas poco experimentados o menos brillantes". Según datos publicados por la empresa productora, Intuitive Surgical, el robot tiene un historial de seguridad excelente, con más de 1,5 millones de cirugías practicadas a nivel mundial, y con tasas de incidentes negativos que se han mantenido bajas, y coincidentes con la tendencia general.

VENTAJAS. Para el cirujano, las principales ventajas son "la visualización de la zona de operación en 3D", y la ergonomía y comodidad de la consola que "hace posible alcanzar una mayor precisión en todo tipo de operaciones". Para el paciente, el beneficio se centra en una cirugía menos invasiva que "reduce algunos de los riesgos y las complicaciones posoperatorias, por lo que el enfermo podrá afrontar su recuperación con mayor rapidez".

EL ROBOT OPTIMIZA EL TRABAJO DEL CIRUJANO Y REDUCE LOS EFECTOS ADVERSOS EN EL PACIENTE TRAS LA INTERVENCIÓN

HOY EN DÍA YA HAY ALREDEDOR DE 2.800 UNIDADES DE DA VINCI INSTALADAS EN LOS HOSPITALES DEL MUNDO

Según Alcaraz hay que considerar también las amplias posibilidades que ofrece el sistema para la formación del personal médico, ya que "estos robots incluyen funciones de simulación con las que el aprendizaje de técnicas quirúrgicas se facilita notablemente".

Por otro lado, la adaptación a las características del robot no es excesivamente compleja por parte del personal de quirófano y tampoco existen dificultades de instalación, si se dispone de un espacio mínimo para ubicarlo.

POSIBILIDADES. Tanto en el campo de la medicina (donde se incorporaron en la década de los 80) como en cualquier otro aspecto de la vida cotidiana, los robots están ganando terreno por su capacidad demostrada de mejorar los resultados y ampliar las capacidades humanas. A pesar de su amplia repercusión actual, son muy importantes las promesas y las expectativas que despiertan estas máquinas a corto y, sobre todo, a medio plazo, por lo que los expertos auguran una progresiva y acelerada robotización de los procesos.

El Da Vinci fue aprobado en el año 2000 en Estados Unidos y recientemente se ha comercializado una mejorada cuarta versión, la *xi* (en la imagen superior), que está compuesta por una consola de control, la torre de visión y la plataforma quirúrgica con brazos articulados.

Actualmente, cabe destacar que unos 20 hospitales en España cuentan con este innovador equipamiento, a pesar de que "existe una limitación económica al uso". "En Catalunya, este robot se utiliza únicamente en el 5% del total de cirugías en los hospitales públicos y en un 20% en los centros privados", informa el doctor Alcaraz.

A pesar de las dificultades de la actual coyuntura económica, la tendencia es hacia un paulatino incremento del uso de robots en quirófano, ya que están permitiendo optimizar los resultados de las intervenciones gracias a la mayor meticulosidad y precisión que permiten, al minimizar las incisiones y reducir el posoperatorio y sus complicaciones. "Estoy seguro que en muy poco tiempo avanzaremos mucho en la utilización de robots. Caminamos hacia una cirugía futurista y muy eficiente. Nuestra obligación es abrir caminos, buscar fórmulas imaginativas para conseguir que los hospitales puedan integrar, con el menor coste posible, las tecnologías más nuevas, aplicadas según los principios que nos enseñaron nuestros ancianos maestros", concluye Alcaraz.

En quirófano El equipo del doctor Alcaraz se prepara para una operación programada en el Hospital Clínic de Barcelona. En las imágenes se observa el robot Da Vinci al completo: torre, consola y brazos.

Experiencia en alta fidelidad

EXQUISITO || El reproductor digital de audio Walkman NWZ-A15 de Sony ha sido pensado para auténticos melómanos, ya que ofrece una muy notable calidad de reproducción sonora al incorporar las tecnologías más avanzadas de la marca en este terreno. Otra ventaja es que permite disfrutar de una autonomía de 30 horas de escucha de fuentes en HD o hasta 50 horas de reproducción de MP3. Tiene una pantalla de 2,2 pulgadas e incorpora radio. La dureza de su chasis de aluminio rígido, fabricado en un molde de fundición, reduce el ruido eléctrico y estabiliza la reproducción del sonido. 16 GB de memoria interna. Precio: 200 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.SONY.ES

El ritmo se adapta al estado de ánimo

TEXTO DE PILAR ENÉRIZ

SENSIBILIDAD ▌El BeoSound Moment es un equipo inalámbrico, inteligente e intuitivo preparado para compilar la colección sonora y los servicios musicales en *streaming* del usuario, en un único dispositivo. Posee una exclusiva interfaz táctil (doble): una de madera y otra de aluminio, diseñadas para acceder a toda la música con un solo toque. El dispositivo, de estética elegante y minimalista, utiliza el sistema Pattern Play para conocer los hábitos de escucha, basado en la música que el usuario reproduce en diferentes momentos del día. Integra la función MoodWheel, un círculo de color que permite aprovechar el espectro mostrado para hacer sonar canciones en base al estado de ánimo. Tocando en el azul, por ejemplo, el dispositivo reproducirá algo en un tempo lento; en el lado rojo, algo mucho más agresivo o de ritmo rápido. Presionando el centro se accede a la música habitual y tocando en los bordes se accede a sugerencias más inéditas. Precio: 2.195 euros, con 12 meses de suscripción al servicio Premium+ de Deezer.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.BANG-OLUFSEN.COM/ES

El sonido está en el aire

INALÁMBRICO || Los Philips BT6000 son altavoces inalámbricos compactos para escuchar música en cualquier lugar, sin necesidad de cables. Se caracterizan por su arquitectura interna 360° y tecnología NFC, que permite sincronizarlos con teléfonos o tabletas. Son muy resistentes al polvo y al agua (salpicaduras). Su potencia es de 12W RMS distribuida en dos parejas de altavoces de 6W. Autonomía de hasta 8 horas. Colores: azul, metálico, rojo y blanco. Cuestan 100 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.PHILIPS.ES

Tocadiscos para almas sensibles y nostálgicas

'RETRO' || Para todos aquellos que añoran el sonido cálido y cargado de matices del vinilo, pero a la vez desean disfrutar de las ventajas de la última tecnología, la compañía Crosley fabrica –España importa directamente– un amplio catálogo de tocadiscos, entre ellos, el modelo portátil Crosley Executive, de tres velocidades. Construido en madera con estética *retro* y encuadernado en un material que imita la piel, es ligero e integra altavoces estéreo, además de tener un USB habilitado para conectar a PC, Windows o Mac. Con aguja de diamante, mecanismo Belt Driven, toma de auriculares y adaptador de corriente AC. Reproduce 33, 45 y 78 rpm. Precio: 160 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CROSLEYRADIO.COM

Nuevos colores para los oídos

ADAPTABLES || Más delgados, más redondos, más sensibles. Los auriculares Parrot Zik 2.0, diseñados por Philippe Starck, ofrecen tecnología de precisión para disfrutar de la música al máximo. Aportan una estética de vanguardia y están disponibles en colores como naranja, azul y amarillo. Para acceder a las funciones básicas solo es necesario deslizar el dedo por el panel táctil situado en toda la superficie del auricular derecho. Con la aplicación Parrot Zik 2.0, para *smartphones* y tabletas, se pueden ajustar en función de los gustos musicales más personales. Precio: 349 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.PARROT.COM

Una orquesta en el cerebro

TEXTO DE ALBERTO GONZÁLEZ

Descanso | Camisa negra de Emporio Armani (C.P.V.), pantalón de traje gris Caramelo (700 €), colgante en oro amarillo y plata Magerit (1.465 €) y alianza de oro amarillo Magerit (1.585 €).

Los músicos tocan los primeros acordes de la pieza.
Y en ciertas regiones de sus cerebros, también da comienzo la fiesta.
Una intensa actividad que contribuye al desarrollo de determinadas habilidades,
que van más allá de tener unos dedos y unas manos ágiles.

MODELO: AIMAR BILBAO (MIAH MANAGEMENT) | **FOTÓGRAFO:** JAVI DARDO (WWW.DARDOPHOTOGRAPHY.COM) | **ESTILISMO:** DÉBORA TRAITÈ (WWW.DEBORATRAITE.COM) | **BARBERÍA:** VICENÇ MORETÓ (WWW.BARBERIA.ES) | **ASISTENTE DE FOTOGRAFÍA:** MARC SERRA | **ASISTENTE DE ESTILISMO:** JULIETTE DA LUZ | **PRODUCCIÓN:** ALBERTO GONZÁLEZ

UNO DE LOS TEMAS más populares del grupo sueco Abba, *Thank you for the music*, agradecía lo que la música representa para los que nacen con el don de comprenderla, interpretarla y amarla. Y no solo porque puede convertirse en un gratificante medio de vida, sino por los muchos beneficios que reporta sobre los seres humanos, según multitud de estudios científicos.

De hecho, se tiene constancia de que, ya en la época del antiguo Egipto, la música era utilizada como agente para curar el cuerpo, calmar la mente y purificar el alma. Hoy día, la musicoterapia se utiliza como tratamiento en trastornos neurológicos, como el alzhéimer, la depresión o la demencia. Asimismo, se han visto sus efectos positivos sobre patologías comunes, como el estrés o los dolores crónicos.

Y si extraordinario es su poder sobre el oyente, aún mayor es la influencia que ejerce sobre la mente del intérprete. Los avances neurocientíficos han permitido comprobar que, al tocar un instrumento, se activa prácticamente todo el cerebro al mismo tiempo (especialmente la corteza cerebral auditiva, la visual y la motora), en secuencias intrincadas, interrelacionadas y asombrosamente rápidas. Una auténtica explosión de fuegos artificiales. Como consecuencia, puede afirmarse que la práctica disciplinada y estructurada de la música fortalece determinadas funciones cerebrales, permitiéndonos aplicar dicha fuerza a otras actividades de nuestra vida.

DESTREZA MANUAL. Antes incluso de cumplir los 18, un buen pianista o violinista deberá haber practicado durante miles de horas. Un esfuerzo y una inversión de tiempo que, de entrada, contribuirá a la coordinación de los movimientos corporales (esta fina motricidad se controla desde ambos hemisferios). Como consecuencia, puede afirmarse que la práctica musical afecta positivamente a las neuronas de la región motora.

Además, es una actividad que combina la precisión lingüística y matemática (para la que el hemisferio izquierdo está más desarrollado) con el contenido nuevo y creativo (campo en el que sobresale el hemisferio derecho). Por ello, tocar música aumenta el volumen de actividad y la velocidad de transmisión de datos en el cuerpo calloso del cerebro (el puente entre ambos hemisferios). Esto podría permitir a los músicos resolver problemas de manera más eficaz y creativa en contextos académicos y sociales.

Puesto que hacer música también implica elaborar y comprender un mensaje y contenido emocional, las personas que tocan un instrumento también tienen –según diversos estudios– altas funciones ejecutivas: habilidades relacionadas con la planificación, la formulación de estrategias y la atención al detalle, así como el análisis simultáneo de los aspectos cognitivos y emocionales.

Finalmente, la práctica de un instrumento también tiene un impacto en el funcionamiento de la memoria: los expertos sostienen que los músicos crean, almacenan y recuperan recuerdos más rápida y eficazmente.

CUANTO ANTES MEJOR. El desarrollo del lenguaje, de la inteligencia espacial (la capacidad para percibir de forma detallada el mundo y formar imágenes mentales de los objetos) o la inhibición de impulsos agresivos son otros de los beneficios que, según los neurocientíficos, tendría la práctica de un instrumento. Y, por la ductilidad de su cerebro, los niños son los que más provecho sacan de esta causa-efecto.

Entre partituras | Camiseta de Undiz (7 euros), camisa de Hackett (C.P.V.), chaleco Caramelo (200 €), pantalón G-Star (119,90 €), colgante llavero de cuero y plata de Werstatt München para The Outpost (420 €) y botines de ante Sendra (250 €).

SEGÚN LOS EXPERTOS, LOS **MÚSICOS** CREAN, ALMACENAN Y RECUPERAN **RECUERDOS** MÁS RÁPIDA Y EFICAZMENTE

LOS INTÉRPRETES TAMBIÉN DESARROLLARÍAN CIERTAS **FUNCIONES** EJECUTIVAS, COMO LA **PLANIFICACIÓN**

Además, en ese esfuerzo por lograr que el instrumento suene bien, los niños desarrollan su capacidad de atención, su habilidad para planificar tareas y el cuidado a los pequeños detalles, conductas que luego serán aplicables fuera del ámbito musical (en sus estudios, por ejemplo). Al mismo tiempo, la música enseña a los jóvenes a vencer el miedo y a asumir riesgos, aportándoles seguridad y autoconfianza. Si se forma parte de un grupo, la práctica mejora el trabajo en equipo y la disciplina y favorece el compromiso.

ACTIVIDAD TRANSFORMADORA. El uso del instrumento que, por defecto, incluye el cuerpo humano –la voz, a través del canto– también tie-

Dándolo todo | Camiseta negra abotonada de Undiz (C.P.V.), pantalón de Cheap Monday (C.P.V.), pulsera de eslabones de Thomas Sabo (569 euros) y anillo de flor heráldica de Thomas Sabo (279 euros).

Penetrante Camisa de lino a rayas azul y blanco de Gant (179 €), pajarita estampada de Atelier Scotch & Soda (39,95 €) y chaqueta de ante azul con flecos de Avellaneda (1.190 €).

NEGOCIOS

Desde la etapa estudiantil a la profesional

SON MUCHOS los parámetros que atestiguan la arraigada tradición musical de Barcelona. No solo su rica agenda de conciertos, estudios de grabación o escuelas especializadas, sino también la solera de sus fabricantes de instrumentos. Entre ellos se encuentran las hermanas Solé (www.sole-luthier.com), que abrieron su negocio en 1996. Cinco años en la escuela de Cremona y otros cinco de prácticas como maestras lutier en Francia, Suecia, Japón y Alemania validan su trabajo. Montse está especializada en la fabricación y mantenimiento de arcos, mientras que Mercè se encarga de la construcción, la reparación y restauración de violines, violas y chelos. Además de comercializar sus instrumentos (de elevada calidad), también ofrecen conciertos y clases magistrales.

Otra opción para hacerse con un instrumento en la ciudad es alquilarlo y son varias las empresas dedicadas a ello. Entre ellas, Instrurent (www.instrurent.net), nacida en el 2005, cuyos principales clientes son jóvenes estudiantes de música. La firma proporciona instrumentos de cuerda y viento adecuados a la edad y características de cada alumno. Dispone de una colección de casi 300 instrumentos (violines, violas, violonchelos y contrabajos de todos los tamaños; flautas traveseras y curvadas; clarinetes y requintos; oboes, fagots, trompas, trompetas y cornetines, trombones y saxos), en diferentes tamaños, para la práctica musical a partir de los cinco años y hasta la edad adulta. "Damos un servicio global durante todo el crecimiento del alumno, ofreciéndole el asesoramiento de un equipo de profesionales especializados y un servicio de mantenimiento de instrumentos", explica Raquel Garcia Villar, una de las socias. Instrurent también ofrece la fórmula del alquiler con opción a compra.

«ne grandes beneficios para el organismo. Y más aún si se utiliza en grupo. Al cantar, las vibraciones musicales se mueven a través de nosotros, de pies a cabeza, alterando nuestro paisaje físico y emocional. Cuando lo hacemos en grupo –como miembros de una coral, por ejemplo–, compartimos algo muy íntimo que, al mismo tiempo, nos es devuelto enriquecido por la armonía.

Esto tiene un doble efecto que, de entrada, podría parecer contradictorio: energizante y, al mismo tiempo, calmante. La sensación de euforia tendría su origen en las endorfinas, una hormona liberada durante el canto, que se asocia con sentimientos de placer. O quizás también sea responsable la oxitocina, que ha demostrado ser eficaz en el alivio de la ansiedad y el estrés. Esta misma hormona –la oxitocina– también aumenta los sentimientos de confianza y de pertenencia a un grupo, lo que explicaría por qué, según diversos estudios, el canto disminuye los sentimientos de depresión y soledad. Por otro lado, la longitud de las frases de cualquier canción condiciona y conduce la respiración, que se vuelve regular, lenta y profunda, según remarcan los investigadores. Esto repercute en nuestra actividad cardiaca y ayuda a calmarnos.

AL CANTAR, LAS **VIBRACIONES** SE MUEVEN A TRAVÉS NUESTRO, ALTERANDO EL **PAISAJE** FÍSICO Y EMOCIONAL

EL **RITMO** CARDIACO DE LOS MIEMBROS DE UN CORO SE **ACOMPASA** Y SE SINCRONIZAN SUS IMPULSOS NEUROLÓGICOS

Pero aún hay más: se ha comprobado que, a los pocos minutos de empezar a cantar al unísono, se acompasa el ritmo cardiaco y se sincronizan los impulsos neurológicos de los participantes de un coro, creando un patrón emocional compartido, como si de una meditación en grupo se tratara.

Lo mejor de todo es que, según parece, no es necesario ser Plácido Domingo o Beyoncé para obtener las citadas ventajas. Aunque el sonido producido por el instrumento vocal sea tan solo mediocre, se pueden obtener sensaciones satisfactorias y terapéuticas. Y en última instancia, a quien no le guste, que no escuche. _X

Deambulante A la izquierda, el modelo viste americana azul de Scalpers (295 €), pantalón estampado de camuflaje azul Guess (100 €), gafas de sol acetato marrón de Gucci (235 €), anillo con cabeza de águila de plata y pavés negros de Thomas Sabo (449 euros), pulsera doble de cuero y plata de Tobias Wistisen (800 €) y zapato tipo oxford tricolor de Clarks (120 €).

Abrazados Debajo de esta líneas, el modelo posa con traje de Atelier Scotch & Soda (449,95 €), camiseta de Antoni Morato (34 €), sombrero Muhlbauer (228 €), cadena y colgante Thomas Sabo (163 €), pulsera de cuero y plata de Tobias Wistisen para The Outpost (510 €), anillo de flor heráldica de Thomas Sabo (279 €), anillo barroco de Werkstatt München para The Outpost (230 €) y zapatos Geox (129,90 €).

LA LOCALIZACIÓN

SELTONA STUDIO, MEDIO SIGLO DESPUÉS

EL LUGAR escogido para realizar esta producción de moda fue Seltona Studio (www.seltona.com), que este año celebra su 50 aniversario. Un estudio fotográfico construido en 1965 en el centro de Barcelona, para dar respuesta a las necesidades del creciente negocio de la publicidad de aquellos años, en los que la ciudad no dejaba de recibir a importantes fotógrafos de todo el mundo, ávidos por labrarse un nombre en este mercado efervescente.

El estudio fue cambiando de propiedad, hasta que, hace cuatro años, cayó en manos de Santiago Garcés , quien decidió darle un vuelco al negocio. "Tenemos excelente luz natural, además de todos los equipos de iluminación artificial necesarios. El estudio cuenta con varios sets, incluida una pared de ladrillo original, y elementos de atrezo, como cajas de metralla de una base militar o letras gigantes".

Pero, para Santiago, el principal punto fuerte de Seltona es su ubicación: "Junto al paseo de Gràcia y la Diagonal, junto a restaurantes, hoteles y cualquier otra necesidad que pueda surgir durante el transcurso de una sesión fotográfica o de vídeo".

Gramona aceptó el reto de maridar un menú especial elaborado por Jordi Herrera, del restaurante Manairó, en un nueva cita gastronómica organizada por EL PERIÓDICO en el espacio Bulthaup de Barcelona. Una cocina singular y radical que los cavas y vinos de la bodega del Penedès supieron respetar y potenciar.

Explosión de sabores en el paladar

TEXTO DE EDUARD PALOMARES FOTOS DE MARTA JORDI

Jordi Herrera, del restaurante Manairó, se define a sí mismo como un "chef radical", una calificación que responde a su viaje constante a la esencia de cada producto, con el objetivo de sacarle el máximo partido, de llevarlo a nuevas cotas, de generar explosiones de sabor en el paladar… Su cocina es creativa, singular y artesanal, ya que prefiere inventar sus propios instrumentos culinarios antes de recurrir a la última tecnología e incluso se muestra partidario de recuperar materias primas muchas veces olvidadas en la alta gastronomía. Por eso, avisa, su propuesta culinaria no es nada fácil de maridar. A pesar de esta advertencia, Gramona aceptó el reto en la primera actividad de este año del Gourmet's Club de EL PERIÓDICO, y lo cierto es que sus cavas y vinos estuvieron perfectamente a la altura, tal y como reconoció el propio cocinero, que luce una estrella Michelin: "Estoy muy sorprendido y satisfecho, nos han salido unas combinaciones tremendas".

La clave de la velada, celebrada el pasado lunes 4 de mayo en el espacio Bulthaup de Barcelona (www.bach7.bulthaup.com), era establecer un juego entre cocina y bodega basado en el respeto y, al mismo tiempo, en la creación de combinaciones armónicas capaces de lograr que ambos elementos se potenciaran mutuamente. Y aquí Gramona jugó con una carta que no siempre sale a relucir en los menús de degustación: el cava. "Es un producto que ofrece mucha versatilidad, frescura y un alto componente gastronómico si ha pasado por unos años de crianza", explicó Lluís Prats, sumiller y director comercial de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia.

COMPRENDER PARA CREAR. Una selección dispuesta a estar a la altura de los platos que fue presentando Herrera, algunos de los cuales eran ya habituales en el Manairó y otros, en cambio, eran absolutas primicias de la temporada. El chef, primero de todo, reunió a todos los participantes en la cena en torno a la cocina para dar unas primeras pinceladas tanto del menú ideado para la noche como de su ideología gastronómica: "La cocina no se debe aprender, sino comprender. Si es así, entonces puedes soñar lo que quieres ofrecer y hacerlo posible". Anunció sorpresas, platos "cachondos" y recetas que estaban en lo más alto de su lista de preferencias. Y, además, destacando que muchas de las recetas eran todo un desafío a algunas ideas preestablecidas, casi un reto lanzado al viento: "Quiero cocinar con productos sin glamur, incluso con partes que a veces quedan descartadas para demostrar que son perfectamente aprovechables".

La cena comenzó de forma poco habitual en la alta gastronomía cuando Jordi Herrera reveló que el primer plato a degustar sería una pizza frita de queso gorgonzola y manchego. Pero no una cualquiera, sino una en que todos los sabores quedaban concentrados en un mismo bocado, con los quesos nivelándose entre sí. Como maridaje, algo tampoco demasiado usual, el cava Imperial. En el minuto uno de la velada, la rutina ya había saltado por los aires. "Con este cava, con una crianza de cuatro a cinco años, conseguimos aportar frescura y equilibrio, pero también estructura, para que un sabor intenso como el del gorgonzola no domine en exceso", comenta Prats.

NIVEL SUPERIOR. Tras este inicio sorprendente, llegó el momento de dos pescados de corte popular, tratados de forma reverencial. En primer lugar, una ensalada de bonito asado con perlas de vermut y tomate seco. Como si los elementos de un aperitivo de domingo se aliaran para alcanzar un nivel superior, también gracias a la combinación con el Gramona Argent Rosé, que "aporta complejidad y, a su vez, sutileza y la acidez idónea para equilibrar la parte más grasosa del bonito". A continuación, una caballa marinada y lenguado frito a la *meunière*, en una demostración de la capacidad de Jordi Herrera para adentrarse en la profundidad de una receta para transformarla por dentro. "Con este plato tenemos un gusto global derivado en gustos parciales", explicó el chef. El maridaje pensado por Lluís Prats recayó en un blanco elaborado al 100% con xarel·lo, el Font Jui, con la suficiente estructura y consistencia "para hacer frente a un plato de gran seriedad gastronómica, permitiendo que los sabores exploten en la boca".

El siguiente plato vino precedido de una revelación por parte del chef: "Esta es una de las mejores recetas que he probado en los últimos años, y no tiene más que acelgas y gambas, es totalmente auténtico, una *animalada* de combinación". Efectivamente, era un *trinxat* hecho con acelgas en vez de col acompañado de unas gambas ahumadas que apretaban el gatillo del sabor y se quedaban incrustadas en la memoria. Un plato que realmente merecía esa presentación y un acompañante de lujo como el cava III Lustros. "En este caso no tuve ninguna duda, se trata de un plato mucho más complejo de lo que parece a primera vista que necesitaba la complejidad que aportan los ocho años de crianza de este cava, que muestra tanto seriedad como sensibilidad para respetar los sabores", detalló el experto de Gramona.

Velada gastronómica ‖ **Arriba, los cuatro cavas y tres vinos propuestos por Gramona, para la cena celebrada en el espacio Bulthaup de Barcelona. Justo debajo, Lluís Prats, director comercial de la bodega, comenta el maridaje. A la derecha, de arriba abajo, la ensalada de bonito, la caballa marinada con lenguado frito y el *trinxat* con gambas ahumadas. Sobre estas líneas, el chef Jordi Herrera explica la elaboración de la carne al faquir. En en resto, asistentes a la cena.**

Ya en la recta final, Herrera desveló un plato en el que ha estado trabajando en los últimos meses y que ni siquiera ha sido incorporado aún a la carta del Manairó: los callos de rape y *seques* de Santa Pau. Diversión, provocación y sabiduría gastronómica a partes iguales, con una propuesta en la que utiliza la piel del rape (que suele descartarse de forma automática) para imitar la textura de los callos. "Creo que nos puede servir para reflexionar sobre el aprovechamiento de todas las partes del producto, incluso las que son menos nobles", apuntó el chef. Por su parte, Lluís Prats aceptó el juego y no se quedó atrás en audacia al proponer un vino tinto, el Bru de Gramona. "Un pinot noir que mira hacia la Borgoña, sutil y elegante, con estructura pero no demasiado potente. Os propongo que cerréis los ojos, toméis un bocado del plato, un sorbo de vino y os concentréis en las sensaciones", aconsejó a unos comensales ya rendidos.

BUQUES INSIGNIAS. Para culminar, Jordi Herrera y Gramona pusieron sobre la mesa del espacio Bulthaup sus buques insignias: la carne al faquir y el cava Celler Batlle, de 10 años de crianza. En el primer caso, se trata de una pieza de *crostó* de ternera que el chef cocina mediante un instrumento creado por él mismo, una especie de plancha con toda una serie de pinchos (como los colchones de los faquires) que permite mantener la carne poco hecha pero brindándole todos los aromas de la brasa, gracias al toque final del soplete. Todo un emblema del Manairó que en esta velada se alió con un cava que también acumula prestigio, con la rotundidad que le aportan la década de envejecimiento pero que, a la vez, conserva una gran frescura.

Y si la cena había comenzado con una sorpresa, terminó también con un guiño a unos comensales que ya de por sí estaban asombrados. Un postre que establece un juego entre la dulzura de una calabaza con textura de pastel y la acidez del helado de naranja, para dejar otro recuerdo imborrable, afinado por la elegancia y la ligereza del vino Gra a Gra, que consiguió aportar el toque dulce necesario para cuadrar el sabor global. Esa fue la tónica de la noche, un chef mostrando lo mejor de su cocina profunda y trabajada y una bodega, Gramona, consiguiendo potenciar aún más los sabores sin robar ningún protagonismo. _X

LOS PARTICIPANTES OPINAN

Marie-France **Veyrat**

ARTISTA MULTIDISCIPLINAR

"Una experiencia maravillosa y una demostración de que la cocina es también un arte. La pizza, con todos los sabores en un bocado, me ha sorprendido mucho"

Enric **Batlle**

ARQUITECTO

"Una cena excelsa, en la que hemos podido aprender cosas, y una oportunidad de descubrir que el cava, si está bien elegido, combina perfectamente con cualquier plato"

Oriol **Carbó**

PRODUCTOR AUDIOVISUAL

"Me ha sorprendido el maridaje, dominado por los cavas, que marcan una línea muy coherente. De platos, me quedo con la pizza y el 'trinxat' con gambas".

Elina **Vila**

DISEÑADORA DE ESPACIOS

"Una comida y un maridaje fantásticos, en un ambiente muy especial. Me encanta el dulce cuando no es muy dulce, y el postre respondía a este criterio"

Rita **Castro**

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

"Me ha parecido un evento diferente, especial y con sorpresas. La explicación que ofrecen el chef y el sumiller hace que la cena sea completa"

GLAMUR DE PELÍCULA

TEXTO DE EDUARD PALOMARES

RÉMY MARTIN ‖ El festival de Cannes destilará glamur hasta el próximo 24 de mayo, y lo hará de nuevo acompañado de una edición especial del coñac XO de Rémy Martin. Un *fine champagne* elegante, que desde hace una década se ha vinculado con el evento cinematográfico más importante de Europa. Este año, el elemento representativo es un rollo de película que engalana una botella de oro, recipiente idóneo para contener toda la esencia del XO.

Un coñac de alta gama que es el resultado del conocimiento y experiencia del maestro bodeguero de la casa, que mezcla más de 400 aguardientes envejecidos durante más de nueve años, logrando una complejidad reconocible. Su sabor es la expresión perfecta de la opulencia del *fine champagne*, dejando en el paladar sabores maduros de ciruelas jugosas, naranjas confitadas, con un toque de avellanas y canela. En España solamente se venderán cuatro unidades de esta edición limitada a un precio de 275 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.REMYMARTIN.COM

La pureza del whisky escocés

JURA ‖ Procedente de la isla de Jura, al oeste de Escocia, esta destilería dispone de una amplia gama de whiskys que han sido elaborados con cebada seleccionada a mano, agua pura del manantial Bhaille Mharghaidh y una larga maduración en barricas de Jerez y whisky americano. Existen cuatro embotellados de la gama Jura, cada uno con su propio perfil. El Prophercy (59 euros) muestra notas intensas de turba con canela fresca y espuma de mar especiada.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.JURAWHISKY.COM

Una cerveza para gurmets

TENNENT'S ‖ La cervecera escocesa Tennent's desembarca en España con una gama pensada para el gurmet cervecero, por su nivel de especialización. Por ejemplo, La Tennent's Beer aged with Whisky Oak es fruto de una fusión con la más pura tradición del whisky escocés. Es una cerveza de cuerpo medio que ha madurado con madera de roble infundida de whisky, que le aporta notas de malta, frutas, ahumados, roble y tostados.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.TENNENTS.COM

Rigor inglés con aires del sur

AMPERSAND ‖ La casa Osborne ha presentado la ginebra Ampersand, que promueve una vuelta a la sencillez y al gusto por el gintónic clásico. Sigue los parámetros de destilación del estilo London Dry Gin, añadiendo al proceso de elaboración botánicos como cortezas de naranjas y limones españoles, que le aportan el carácter del sur peninsular. Con cuatro destilaciones, el resultado es una ginebra seca y algo cítrica. 14,95 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.OSBORNE.ES

Un vodka fruto de la vid

CÎROC ‖ El vodka ultra *premium* Cîroc es el único elaborado a partir de uvas blancas, un proceso que se lleva a cabo de forma artesanal en su destilería de Chevanceaux, en el suroeste de Francia. Las uvas son cultivadas en viñedos situados a una cierta altura, lo que proporciona a este vodka una frescura única. En nariz ofrece un aroma fresco con toques cítricos, y en boca se muestra ligero y fresco. 31 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CIROC.COM

La esencia de la DO Pla de Bages

ABADAL ‖ Bodega del Pla de Bages, Abadal reafirma su compromiso de elaborar vinos que expresen la singularidad de la DO. Además, ha renovado su imagen gráfica para aproximarse aún más a su entorno. El blanco Picapoll es su emblema, elaborado con esta uva autóctona que recuperó del olvido. Seductor, con aromas de fruta blanca, apuntes exóticos, cítricos y florales, tiene un paso por boca amplio y refrescante. 11 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
ES.ABADAL.NET

El carácter de la uva mencía

BODEGA PITTACUM ‖ El Pittacum Aurea 2009, elaborado en su totalidad con uva mencía, es fruto de un modelo de viticultura que cuida de forma especial la vid para lograr un caldo rico en color, elegante y con un toque de frutas rojas, guinda y grosella. Equilibrado y fresco, es un vino cabal y equilibrado. Un tinto de la DO Bierzo que, además, presenta una nueva imagen para reforzar su personalidad y esencia. 26 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.TERRASGAUDA.COM

Vermut en buena compañía

Una ruta por tres locales de Barcelona demuestra que el binomio gastronómico entre Martini Rosso y las tapas de calidad se encuentra actualmente en un momento álgido.

TEXTO DE XAVI DATZIRA

EL AUGE del vermut puede llevar a decir que esta bebida "ha vuelto", pero lo cierto es que nunca se había ido del todo. Al menos en el caso de Martini. Nacido hace más de 150 años en el Piamonte italiano, surge de un método de elaboración tradicional único, que incluye el llamado *macerato a la girata lenta*, que extrae toda la esencia de más de 40 botánicos.

El vermut Martini llegó a Barcelona a principios del siglo XX, donde se popularizó en lugares como el Café Torino de la Gran Via. Ahora, en pleno siglo XXI, muchos locales están recuperando ese espíritu reverencial hacia el buen vermut, sirviéndolo como se merece y ofreciéndole la compañía de las mejores tapas. *Exclusive* ha seleccionado tres espacios de la ciudad donde se demuestra la buena sintonía entre vermut y gastronomía.

MARTA JORDI

MARTÍNEZ

Una fórmula con grandes vistas

EN MARTÍNEZ hay tres elementos que se conjuran para ofrecer una experiencia única: un vermut marca de la casa elaborado con Martini Rosso y macerado con hierbas y especias (denominado Elixir Martínez), una carta donde los arroces juegan un papel clave y unas vistas impresionantes de Barcelona. Esta terraza de 300 metros cuadrados, situada en Montjuïc, en uno de los extremos de la plaza que se extiende frente al Hotel Miramar, es el lugar perfecto para obtener una panorámica privilegiada del litoral, con la estatua de Colón en primer plano.

Para acompañar el Martini destacan tapas caseras como las patatas bravas, la ensaladilla rusa o las croquetas de jamón de bellota, que se pueden complementar con las latas de la firma José Peña. Aunque un lugar como este tiene que exprimirse al máximo, así que es una buena idea enlazar el aperitivo con la comida. En este caso, atención a la llamada Fórmula Martínez (40 euros), que incluye un vermut con dos tapas, una ensalada, un arroz a escoger, postre y bebida. Si no, en la carta, esperan los pescados o las carnes a la brasa.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.MARTINEZBARCELONA.COM

COLMADO

Estilo 'vermutero' de toda la vida

EN PLENO centro de Barcelona, en la calle de Enric Granados, Colmado hace gala a su nombre y revive el ambiente de los establecimientos de alimentación de principios del siglo XX, donde se encontraban maravillas para el paladar tanto para degustar in situ apoyado en alguna barrica como para llevarse a casa. El local mantiene esta doble posibilidad, aunque prima el apartado gastronómico, comenzando por el aperitivo. La bebida estrella es el vermut Martini y la tapa más emblemática las patatas bravas, elaboradas al *caliu* durante 50 minutos al horno y acompañadas de una receta clásica de allioli. Pero hay más: las tortillas de la casa, anchoas, *esqueixada* de bacalao, quesos curados al punto…

En cuestión del vermut puro y duro, Colmado también recupera la esencia original. En este terreno, son interesantes los llamados popurrís, que combinan en un mismo platillo varios productos. Por ejemplo, el Pirata lleva sardinillas, mejillones, banderillas y patatas con salsa Espinaler, mientras el Moby Dick incorpora navajas, tomate seco, cebollitas… Un aperitivo completo.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.COLMADOBARCELONA.COM

MARTA JORDI

CU-CUT

Gastronomía de 'look' informal

CU-CUT, un local abierto hace unos seis meses con nombre de antigua revista satírica catalana, explora el concepto de taberna gastronómica. Es decir, un ambiente informal con mesas de madera rústica, suelos de baldosa hidráulica y pizarras anunciando el menú en las paredes, pero con una propuesta culinaria cuidada y de calidad. Priman los productos de proximidad y los pescados comprados diariamente en la lonja, con los que elaboran platos como el tartar de atún con aguacate. También se anuncian ostras o, para los carnívoros, un solomillo de *black angus* con parmentier de patata y trufa negra.

Otro aspecto que salta a la vista es su gran variedad de vinos, con más de 80 referencias, de las cuales 50 se sirven a copas, incluso en el caso de las bodegas de más prestigio. Tampoco se olvidan del vermut. De hecho, antes de comenzar cualquier comida o cena recomiendan un Martini acompañado de unas olivas, anchoas de la Escala o boquerones. Además, en breve instalarán una terraza donde disfrutar del aperitivo al sol (o a la sombra) en una calle tan apetecible como Enric Granados.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CU-CUT.CAT

LA ÚLTIMA SENSACIÓN GURMET PROVIENE DE GRAN BRETAÑA

TEXTO DE ALBERTO LARRIBA

ZUMOS ‖ La marca británica Folkington's, radicada en Sussex, ha desembarcado en España de la mano de la tienda gurmet Delishop, para satisfacer los paladares más exigentes con su gama de zumos elaborados con frutas cuidadosamente seleccionadas. Las variedades comercializadas –limonada rosa (1,75 euros), arándano rojo (1,85 €), mango (1,85 €), tomate (1,85 €), naranja (1,85 €), manzana (1,95 €), pera (1,95 €) y bayas inglesas (1,95 €)– se distribuyen en cafeterías y establecimientos selectos, hoteles de lujo y tiendas *on line*. Para conseguir un sabor único, inconfundible, los expertos de la marca miman la calidad de las frutas, las cuales proceden de los mejores cultivos de Sicilia, Colombia, Valencia e Inglaterra. Las distintas variedades de jugos Folkington's se caracterizan por ser 100% naturales, sin aditivos ni azúcares. El hecho de que las frutas sean exprimidas en el mismo punto de recogida bajo el estricto saber hacer británico garantiza la frescura de su sabor y que este no varíe de una botella a otra.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.DELISHOP.ES

Edición 'vintage' para coleccionistas

LANZAMIENTO ‖ Sus icónicos diseños decoraban las cocinas españolas de los años 60. Las míticas latas de Cola-Cao, muy populares en aquella época, servían para almacenar garbanzos, harina, entre otros alimentos. Cincuenta años después, la marca lanza una edición limitada –disponible solo durante este mes de mayo– de sus añorados envases. La colección de latas *vintage* consta de dos imágenes archiconocidas: la madre con la bandeja de Cola-Cao en las manos y dos niños revoloteando a su alrededor, y el niño boxeador. Cada lata (a un precio especial de 7,99 euros) contiene una bolsa de 1,5 kilos del producto. Sin duda, se trata de una propuesta especialmente ideada para los incondicionales más nostálgicos de la marca.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.COLACAO.ES

Delicias mediterráneas bañadas en chocolate

BOMBONES ‖ Creada en 2014, Indeal utiliza la más alta tecnología para elaborar bombones artesanales, rellenados manualmente, y otros productos gurmet bañados en chocolate belga. La firma española ya produce más de 100.000 kilos de bombones al mes, entre otras delicias de chocolate. Su especialidad son los bombones de higo, con cobertura de chocolate blanco o negro, así como sus rellenos de trufa o praliné y sus exquisitos dátiles con almendra. Aunque, sin duda, Indeal ha revolucionado el sector de los aperitivos gurmet con los Choco Crisps, patatas fritas bañadas en chocolate belga. El éxito fulgurante de su propuesta radica en la alta calidad de las materias primas y su cuidada elaboración. La caja de bombones cuesta 3,50 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.INDEAL.ES

'Packaging' exclusivo para un aceite de autor

CON MUCHO ARTE ‖ Claramunt es un aceite virgen extra de excelente calidad, resultado de años de experiencia y de la gran pasión de una familia por el mundo del cultivo del olivar. Este aceite de autor cuenta, para su elaboración, con un exhaustivo cuidado del fruto y el conocimiento técnico necesario para conseguir, en cada cosecha, un zumo de aceituna único, singular e inigualable. Además, Claramunt extiende ese cuidado por el producto al embotellado, con envases de líneas alargadas, sofisticadas y con ilustraciones contemporáneas únicas serigrafiadas sobre un fondo blanco. Un diseño exclusivo basado en obras inspiradas en los grandes artistas españoles del siglo XX, para identificar los diferentes monovarietales. La combinación perfecta entre producto y *packaging*. Entre 9 y 15 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ACEITECLARAMUNT.COM

Cremas para untar sabrosos aperitivos

NOVEDAD ‖ Ahora que el aperitivo ha recobrado su antiguo esplendor, La Chinata, maestros oleícolas desde 1932 y referentes en el mercado gurmet español, presenta tres nuevas cremas para untar, perfectas para crear originales y sabrosos aperitivos, acompañándolas de ricas tostadas, picos y regañás. La propuesta incluye tres deliciosas variedades: crema de queso azul con trufa y aceite de oliva virgen extra, recomendada para los amantes de los sabores intensos; crema de queso de cabra con cebolla caramelizada, ideal como aperitivo o para acompañar carnes a la plancha, y la crema de queso torta extremeña, que destaca por su original textura y sabor. Precio: 2,60 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.LACHINATA.ES

Qué festín

TEXTO DE ALBERTO GONZÁLEZ

TAPAS Y VERMUTERÍA CARMELITAS

Placer en un antiguo convento

LA ÚLTIMA aventura del chef catalán Xavier Pellicer junto a su socio Guido Weinberg –artífice de ese conglomerado de supermercados ecológicos y propuestas de restauración que es la Tribu Woki– es Tapas Carmelitas, donde el cocinero entra como socio y supervisor (el jefe de cocina es el joven ítalo-brasileño Rafael Vertamatti). "Un lugar emblemático del Raval de Barcelona, que en el pasado había sido un convento de monjas carmelitas que atendían al cercano Hospital de la Santa Creu", dice Pellicer, refiriéndose a este local estratégicamente ubicado –Albert Adrià también había ido detrás de él–.

Allí apuesta por la "cocina en miniatura, con una carta con pocos fritos –asociados habitualmente a la tapa–, donde se realiza un viaje sensorial por diversos lugares del mundo": desde una burrata ecológica con tomates secos italianos, a un kafta de pollo que recuerda a la cocina libanesa; un tataki de atún con cereales crujientes, o un pad thai con unos *pappardelles* italianos… "Un recorrido ecléctico", dice el cocinero, que prioriza la elaboración propia y los productos ecológicos, seleccionados personalmente de pequeños productores y payeses, que también es sensible a los crecientes movimientos del veganismo o el vegetarismo.

De la acertada decoración de este bistró de amplios ventanales se ha ocupado el estudio Lekuona Studio, apostando por un aire austero (algunas paredes, de obra vista, muestran incluso las entrañas de este local histórico). Como si de un hermano siamés se tratara, junto al tapas Carmelitas se encuentra la vermutería con el mismo nombre, donde también se pueden degustar platos fríos como encurtidos, confitados o escabeches.

CALLE DEL CARME, 42 Y DOCTOR DOU, 1 (BARCELONA)
WWW.TRIBUWOKI.COM

RESTAURANTE DE LA MALCONTENTA

Tres menús arraigados al territorio ampurdanés

UNO DE LOS COCINEROS más activos, creativos e inquietos del Empordà –Quim Casellas, una estrella Michelin por su restaurante Casamar de Llafranc– traslada ahora la línea joven y fresca de su cocina también al restaurante del lujoso hotel La Malcontenta, una majestuosa masía fortificada junto a la playa de Es Castell de Palamós. "Es un magnífico espacio para ofrecer un producto de primera calidad", dice Casellas, quien ha diseñado tres menús: Territori, el menú Roca Foradada (más largo) y, finalmente, el menú Sert (en homenaje al pintor Josep Maria Sert, que se alojó durante una temporada en el cercano Mas Juny). El papillote con merluza y notas cítricas o la maceta con brandada y tierra de albahaca son algunos de los platos destacados de una cocina que da absoluto protagonismo al producto de la zona, sobre todo el pescado.

WWW.GRUPANDILANA.COM

ZERUKO

Producto, creatividad y técnicas de vanguardia

EN SAN SEBASTIÁN es todo un referente en lo que a pinchos creativos se refiere. Y a la hora de exportar dicha sabiduría, Zeruko ha escogido como primer puerto Barcelona, capital moderna, cosmopolita y vanguardista. Su primera expansión fuera del País Vasco se ubica en la Gran Via de les Corts Catalanes, 654. La carta incluye pinchos emblemáticos como el falso tomate, el canelón de *foie* o la gilda. La frescura del producto es protagonista en el pincho de bacalao ahumado con crema de cava sobre mar crujiente o en el tartar de atún con aire de soja. La maestría en la preparación de los platos de carne se materializa en el pincho de cochinillo, servido con *coulis* de mango, olivada negra, almendra cruda y manzana infusionada con fruta de la pasión. El trampantojo Bob Limón es un ejemplo de cómo las técnicas de vanguardia alcanzan también a los postres.

WWW.ZERUKORESTAURANT.COM

LA PUNTUAL

Para hacer un pica-pica a cualquier hora del día

UNA BODEGA ACTUALIZADA. Este es el concepto que los restauradores Joan Carles Ninou y José Varela han querido recoger en la Bodega La Puntual (calle de Montcada, 22, de Barcelona), sita en un edificio de 1872, que mantiene parte de su encanto original, con sus paredes de ladrillo vista. Con una cocina ininterrumpida desde el mediodía hasta la medianoche, este nuevo establecimiento presume de una bodega con un centenar de referencias, plagada de botellas clásicas y singulares, pensadas para tomar también a copas. La oferta gastronómica va desde latas de alta calidad, hasta los arroces de autor, pasando por una selección de quesos, embutidos y platos del día de cocina catalana, como el *trinxat* de la Cerdanya con huevo frito. Clásicos como las bombas, las croquetas, los buñuelos, los calamares, el pulpo o las bravas completan la carta.

WWW.GRUPOVARELA.ES

Diversos estilos | Ejemplos de algunas viviendas construidas en madera en España. A la izquierda, casa en Guadarrama (Madrid). Bajo estas líneas, vivienda en Torrelodones (Madrid). En la parte inferior, construcciones en Begues y Castelldefels.

La madera regresa a la ciudad

El auge de este tipo de construcciones se debe al control de costes, la eficiencia energética y la reducción de los plazos de entrega

TEXTO DE ALBERTO GONZÁLEZ

DECENAS de arquitectos pasean de un lado a otro, sorprendidos por cada detalle del edificio, mientras algunos de los principios constructivos que sustentan su trabajo diario se tambalean. Han acudido a las jornadas técnicas que House Habitat ha organizado en el que será el edificio con estructura de madera más alto de Barcelona. Se encuentra en el barrio de El Coll (Gràcia), consta de cinco plantas, es ecológico y dispone de la certificación energética A.

Como los arquitectos que la visitan, los propietarios de esta vivienda unifamiliar –una joven pareja– también están asimilando tanta novedad. Y a marchas forzadas, porque solo seis meses después de que se descargara la madera en el solar (de 75 metros cuadrados y entre medianeras), esperan ver finalizada la obra, según las previsiones de la constructora.

"La primera necesidad era hacer un cambio de vivienda porque, con dos niños pequeños que tenemos, nuestro piso se nos quedaba pequeño. Entonces empezamos a mirar diversas opciones. Y tuvimos la suerte de encontrar por internet este solar", explica la pareja. Seguidamente, comenzaron a valorar diferentes tipos de construcciones.

"Sin ser radicales, siempre hemos tenido cierta sensibilidad ecológica. Por eso nos planteamos la posibilidad de hacer una vivienda de madera. Comparando ambos sistemas, vimos que las construcciones de tocho eran más lentas –y, por tanto, más caras– y sus propiedades eran inferiores. Así que empezamos a hacer una ronda de consultas con diferentes proveedores que trabajan con este sistema alternativo" (en Catalunya, la oferta se limita a una decena de empresas).

La que les dio mayores garantías –y, en consecuencia, la que se adjudicó su futura vivienda– fue House Habitat, de Olesa de Montserrat. Pese a que su experiencia se había centrado, sobre todo, en la construcción de casas de dos plantas y fuera del entorno urbano, la constructora les aseguró la viabilidad de un proyecto de este tipo. Tras cerrar el trato, este se convertiría en su mayor reto tecnológico hasta el momento.

"Cuando hacemos casas unifamiliares normalmente utilizamos el sistema de entramado ligero, tal y como se fabrica en Canadá, con montantes y durmientes de madera maciza. Pero debido a su altura, este edificio era diferente. Nos obligaba a combinar varios sistemas constructivos: el sistema de pórticos, de vigas laminadas machihembradas (para los forjados) y el entramado ligero (para cerrar las paredes)", detalla Jaime Llamas, socio de House Habitat.

BENEFICIOS. Llamas resume las ventajas de la construcción con madera. "En primer lugar, y fundamental, es el aspecto económico, debido a la rapidez de ejecución. La estructura se diseña con el *software* 3D Cadwork, que permite pasar a producir directamente todas las piezas. Estas llegan a la obra precortadas, y solo queda el montaje, como si se tratara de un mueble de Ikea", dice. De hecho, según Llamas, "en obra solo se corta un 5%, correspondiente a los últimos ajustes". De ahí la limpieza que se percibe en la obra durante el proceso de construcción, además de que, "al no haber ni grúas ni hormigoneras, no se molesta a los vecinos", añade la misma fuente.

"Aunque los materiales que utilizamos –en este caso es madera de abeto, procedente de bosques controlados de Austria y Alemania– son más caros que los de la obra tradicional, nuestra rapidez de ejecución puede acabar suponiendo un ahorro final del 50%, por lo que representa el coste de la mano de obra".

Por otra parte, "la madera es un material higroscópico, que regula la humedad en toda la casa", apunta Pere Linares, otro de los socios de House Habitat. "Esto, junto con los aislamientos naturales que utilizamos –algodón reciclado, lana de oveja natural, lana de roca natural y fibra de madera–, contribuyen a la calidad del aire del interior".

Por último, anota Linares, "tener una casa con una calificación energética A representa importantes niveles de ahorro en la factura energética: según datos de House Habitat, se calcula que el consumo mensual en calefacción, refrigeración y agua caliente sanitaria de

MARTA JORDI

Un puzle || En esta página, vista de la fachada de la vivienda de El Coll (hace unas semanas) y trabajadores en el interior de la misma.

esta vivienda (de 346 metros cuadrados) estará en torno a los 62 euros mensuales (744 euros al año).

VENTILACIÓN. A la protección térmica también contribuye el avanzado sistema de ventilación instalado por la empresa Siber: "Es una tecnología muy extendida desde hace 25 años en países como Finlandia, Alemania o Noruega, donde hace mucho frío y no se pueden abrir las ventanas para ventilar. Aquí se está implantando cada vez más, como solución para disminuir la factura energética mensual", explica Nacho Baños, técnico de la empresa.

"Consiste en una máquina que toma aire del exterior y lo filtra para eliminar el polen, el polvo o los ácaros, impulsándolo a las habitaciones secas. Al mismo tiempo, extrae el aire viciado de las zonas húmedas, no sin antes utilizar la energía térmica que este contiene para disminuir (en verano) o aumentar (en invierno) la temperatura del aire procedente de la calle". Como resultado, prosigue Baños, "tenemos una vivienda con aire renovado constantemente (sin necesidad de abrir ventanas), sin malos olores, donde prácticamente no se necesita soporte de la calefacción o el aire acondicionado".

SIN PASILLOS. Pese a que la idea inicial de los propietarios era hacer una vivienda de dos plantas –dejando la puerta abierta a una futura ampliación–, se tiraron a la piscina con este edificio de cinco plantas, a las que habría que añadir un sótano.

Este "búnker" –como lo llaman en broma–, junto al ascensor, son los únicos elementos en los que se ha utilizado ladrillo y hormigón, por una cuestión normativa y de seguridad. El resto de plantas responden a los requisitos de los propietarios. "No queríamos una vivienda demasiado compartimentada, ni con muchos pasillos. Soñábamos con una casa que invitara a convivir y a compartir el espacio. Un hogar que, a poco más de tres meses, será una realidad". _X

PROYECTOS

Imagen virtual del proyecto HoHo.

Otros ejemplos en Europa

AUNQUE en España este sistema aún es poco conocido, basta con mirar fuera de nuestras fronteras para comprobar cuán generalizadas están estas construcciones en otros países. De hecho, solo hace diez años que el código técnico español recoge las características de las viviendas de madera (Francia, por ejemplo, nos lleva dos décadas de ventaja).

También es en el extranjero donde se están llevando a cabo los proyectos más ambiciosos, como es el caso del que será el edificio de apartamentos en madera más grande de Europa, en Vantaa (Finlandia). Se encuentra en su fase final y será presentado en el marco de la próxima feria de construcción que este verano se celebrará en dicha población. La constructora Rakennusliike Roponen y la suministradora de madera Polkky son las encargadas de elevar este bloque de siete alturas, con 181 apartamentos y una superficie total de 10.100 metros cuadrados, que se erigirá como una nueva muestra de las posibilidades de la edificación con materiales sostenibles.

Pronto será superado por otro edificio, que el año que viene se materializará en Viena: el proyecto HoHo prevé la construcción de un edificio de 84 metros de altura, que acogerá un hotel, apartamentos, restaurantes, un centro de bienestar y oficinas. Para este proyecto –cuyo coste estimado es de 60 millones de euros– será necesario combinar la madera (un 76%) con el cemento. Según los arquitectos, esto permitirá ahorrar 2.800 toneladas de emisiones de CO_2, en comparación con el coste energético que tendría una estructura similar realizada mediante el sistema tradicional.

"Nos hemos vuelto conceptualmente perezosos: construimos en hormigón sin cuestionarnos más posibilidades. Pero la madera será el hormigón del siglo XXI", opina Alex de Rijke, decano de la facultad de Arquitectura del Royal College of Art de Londres.

Un 'resort' de altura

El Gran Hotel La Florida propone una experencia exclusiva para aquellos que buscan un lugar único y diferente basado en el estilo mediterráneo

TEXTO DE A. L. H.

Su esbelta figura despunta majestuosa en lo alto de la montaña del Tibidabo, en el parque natural de Collserola. Lejos del bullicio y el ajetreo de la ciudad, pero a escasos 20 minutos del centro neurálgico de Barcelona, el Gran Hotel La Florida, inaugurado en 1924, es el primer *resort* urbano de la capital catalana. Situado en un entorno privilegiado, este emblemático 5 estrellas Gran Lujo ofrece un remanso de paz y tranquilidad para aquellos que buscan un alojamiento exclusivo, único y diferente basado en el estilo de vida mediterráneo.

La Florida no es un hotel más. Tras unos años de permanente evolución, afronta ahora una nueva etapa bajo un triple enfoque en función de la temporada. Por un lado, el *resort* explota su lado más romántico aprovechando al máximo todas las posibilidades que le brindan sus fantásticas instalaciones y su idílico entorno. Entre sus propuestas destacan las estancias de fin semana, las celebraciones, los aniversarios y los paquetes románticos más atractivos.

Otra seña de identidad que La Florida quiere reforzar es su posicionamiento como hotel familiar. Para ello se apoya en sus amplias y confortables habitaciones, desde las que se divisan las mejores vistas de Barcelona, sus espectaculares terrazas, que permiten contemplar increíbles puestas de sol, y su espá, que incluye terapias naturales, zona de aguas y piscina de acero inoxidable de 37 metros.

El tercer pilar descansa en el cliente de reuniones e incentivos. La Florida dispone de salas con capacidad para 140 personas. Y además, ofrece la opción de cerrar en exclusiva el hotel a partir de grupos de 60 personas. Un plus muy valorado por este tipo de huéspedes.

NUEVAS ALTERNATIVAS. Por otro lado, la dirección del 5 estrellas Gran Lujo estudia la posibilidad de incorporar el turismo de salud a su oferta hotelera, ya que cuenta con servicios y tratamientos de bienestar muy recomendables para este tipo de público.

DESDE LAS **TERRAZAS** Y LAS **HABITACIONES** SE DIVISAN LAS MEJORES **VISTAS** DE BARCELONA

IDEAL PARA ESTANCIAS **ROMÁNTICAS**, TURISMO **FAMILIAR** Y LOS VIAJES DE **INCENTIVOS**

Ya sea por amor, salud, viaje de incentivos o turismo familiar, el Gran Hotel La Florida propone una experiencia inolvidable. Por muchas razones. A nivel de alojamiento, el establecimiento pone a disposición de los huéspedes 70 cómodas y espaciosas habitaciones de estilo *art nouveau* con suelos en madera de roble, yacusi y vistas panorámicas sobre Barcelona.

En el apartado gastronómico, el hotel presenta varias alternativas: el elegante restaurante L'Orangerie, la opción gurmet para degustar los platos más representativos de la cocina de autor y de temporada; The TB Bar, ubicado junto a la piscina y que cuenta con una divertida propuesta temática semanal –hamburguesas creativas, barbacoa, arroz caldoso con bogavante, ostras de Galicia– y otros platos del día con productos de temporada con maridaje de vinos o cava y postre; el Café 1925, que ofrece un ambiente informal para desayunos y almuerzos ligeros o cenas románticas; el Lobby Lounge, para tomar una copa o un cóctel y sentirse como en casa; y el Club Luna, una sala para organizar eventos, fiestas y celebraciones.

VELADAS MUSICALES. Además de los días temáticos dedicados a un producto, las animadas terrazas de La Florida albergan otras propuestas gastronómicas elaboradas por el chef ejecutivo del hotel, Juan Jiménez, la degustación de vinos seleccionados por la sumiller Xenia Blanco, la renovada carta de cócteles y *smoothies* veraniegos, sin olvidar las veladas musicales en directo. Cada jueves, el hotel presenta el ciclo *Música bajo las estrellas*, que alterna dos estilos diferentes. Por un lado, Mima se encarga de ofrecer una interpretación muy personal y delicada de composiciones del sur, andaluzas y latinas, y Jazz&Duo, por su parte, interpretan clásicos del jazz y éxitos internacionales que abarcan desde Ella Fitzgerald hasta Stevie Wonder.

SALUD Y BIENESTAR. Por último, La Florida dedica un generoso espacio al *wellness*. El espá del hotel, en colaboración con la prestigiosa firma L'Occitane, con cuatro cabinas de tratamiento, una de ellas doble, ofrece rituales y experiencias de salud, belleza y bienestar, y una zona de aguas que incluye piscina climatizada y yacusi.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.HOTELLAFLORIDA.COM

Audi, en la seva màxima expressió

Audi Center BCN sud
centre de referència Audi a Barcelona.

Quatre centres, incloent l'únic Audi Center de Barcelona, la millor manera d'accedir a l'Univers Audi, per la porta gran. Tot el que demanes a Audi, i encara més. Una organització compromesa com poques amb la qualitat de servei als seus clients.
Puja a una nova categoria en automoció.

Barna Wagen
Pg. Vall dHebrón, 101 · BCN
Tel. 93 212 33 66

Barna Wagen
París, 208 (esq. Balmes) · BCN
Tel. 93 238 03 04

Catalunya Wagen
Berlín, 38 (esq. Numància) · BCN
Tel. 93 439 09 18

Audi Center BCN sud
Carrer A, 61, Zona Franca · BCN
Tel. 93 484 80 80

www.audiretailbarcelona.es

Audi
A l'avantguarda de la tècnica

MAGNETISMO. El nuevo DS 5 presenta un nuevo frontal, motorizaciones eficientes y avances tecnológicos dignos de las marcas de lujo.

Audaz y seductor

El buque insignia de la marca DS destaca por su diseño vanguardista, dinamismo, refinamiento y una clara apuesta por la tecnología punta

TEXTO DE ALBERTO LARRIBA

LA FIRMA automovilística francesa DS (Grupo PSA) ha entrado en una nueva era. A partir de ahora camina en solitario como marca independiente sin la compañía de Citroën. Su flamante estreno como solista se produjo en el pasado Salón Internacional del Automóvil de Ginebra, donde presentó en primicia el modelo más emblemático de su escudería: el DS 5. Su diseño vanguardista, su comportamiento dinámico, su refinamiento, su extremado cuidado por los detalles y su apuesta por las nuevas tecnologías avalan su ascenso a la categoría *premium*.

Audaz y seductor, el nuevo DS 5 combina excelencia y magnetismo, potencia y distinción, con elementos como el nuevo frontal, en el que brilla con luz propia la parrilla DS Wings, motorizaciones eficientes, tecnología punta y un *savoir faire* digno de las grandes firmas de lujo.

En efecto, una de las principales señas identitarias del nuevo vehículo de la marca francesa reside en el frontal, el cual transmite estatus y carácter gracias a la calandra vertical que incorpora el logotipo DS en el centro y los proyectores con tecnología DS Led Vision, que combinan xenón y led.

Otra de las virtudes más llamativas del DS 5 se encuentra en un interior de alta costura, en el que se emplean materiales nobles y confecciones exclusivas, como los asientos de cuero de alta gama, y detalles en aluminio. El habitáculo está concebido como un espacio refinado y confortable para experimentar las mejores sensaciones al volante. Asimismo, el automóvil dispone de una pantalla táctil de última generación para alcanzar niveles inéditos de conectividad.

Las diferentes versiones del DS 5 incluyen cinco motores con excelentes prestaciones, ya que combinan potencia –con un par que puede alcanzar los 400 Nm en función de la motorización– y eficiencia energética –con emisiones de 100 gr/km o incluso de solo 90 gr/km–, dependiendo de la mecánica. Estos innovadores elementos convierten al DS 5 en el buque insignia de la marca francesa.

CONECTIVIDAD. Los avances tecnológicos constituyen un valor añadido cada vez más demandados por los automovilistas. En este sentido, DS no ha escatimado en nada y ha dotado al coche de una serie de innovadores adelantos, desarrollados para responder a las expectativas de los incondicionales de la marca en términos de seguridad, gestión del tiempo, economía y confort. Este abanico de servicios, incluidos en la oferta DS Connect, funciona a partir de un módulo GPS y una tarjeta SIM integrada a bordo del vehículo.

Entre otras ventajas, el usuario puede acceder a la plataforma de Llamada de Urgencia a través del *pack* SOS & Assistance en caso de enfermedad o accidente simplemente pulsando sobre el botón SOS. También disfruta de una guía de mantenimiento virtual –*pack* Monitoring– para hacer un seguimiento automático del kilometraje y revisar las operaciones de mantenimiento pendientes. Otros servicios son el *pack* Mapping, que ofrece un seguimiento de uso y posición del automóvil, y el *pack* Tracking, con geolocalización las 24 horas del día en caso de robo. Además, destaca la aplicación móvil MyDS, compatible con iOS y Android, cuyo objetivo es ayudar al conductor en sus desplazamientos, ofreciéndole servicios intuitivos.

EQUIPAMIENTO. Conscientes de que la seguridad y el confort son dos valores innegociables para los automovilistas, DS se ha esmerado en aplicar las nuevas tecnologías y dotar a su modelo más carismático del equipamiento más moderno.

Así, el flamante DS 5 cuenta con los siguientes avances tecnológicos: acceso y arranque en modo manos libres; pantalla táctil intuitiva que garantiza la simplicidad, fluidez y eficacia de uso; detector de ángulo muerto para una visibilidad aumentada; alerta de cambio involuntario de carril; cámara de visión trasera para facilitar las maniobras; detector de neumáticos poco inflados para obtener una mayor seguridad en los desplazamientos.

Tras su estreno mundial en Ginebra, la marca francesa y el DS 5 encaran el futuro a toda velocidad. _X

FICHA TÉCNICA

DS 5 BLUE HDI 180 SPORT AUTOMÁTICO	
TIPO MOTOR	2.0 TURBODIÉSEL
POTENCIA	180 CV A 3.750 RPM
PAR MOTOR	400 NM A 2.000 RPM
ACELERACIÓN	9,20 SEG 0-100 KM/H
VELOCIDAD MÁXIMA	220 KM/H
CONSUMO MEDIO	4,5 LITROS
EMISIONES CO_2	118 GR/KG
PESO	1.615 KG.
DIMENSIONES	4,530 X 1,871 X 1,513 M
PRECIO	37.320 EUROS

HONDA
The Power of Dreams

NUEVA FORZA 125

El scooter más avanzado del momento

4 AÑOS DE GARANTÍA GRATIS[2]

PANTALLA 6 POSICIONES	2,3 l/100km[1]	IDLE STOP	LED	ABS	2 CASCOS INTEGRALES
Pantalla regulable en 6 posiciones	Consumo reducido con autonomía de 500 km[1]	Sistema automático de Paro al Ralentí	Sistema de iluminación LED	Sistema de frenado ABS	Capacidad de carga para dos cascos integrales

HONDA

Tecnología, agilidad y polivalencia. Nueva Honda Forza 125: el imponente scooter Gran Turismo de Honda con un diseño elegante y deportivo, con toda la seguridad ABS, gran capacidad de carga (dos cascos integrales), y un consumo y una facilidad de conducción incomparables. **Nueva Honda Forza 125: conduce, vive, siente.**

Síguenos en /HondaMotosES

¡Síguenos en Twitter! @HondaMotosES

www.honda.es

902 028 100

[1] Los datos de consumo ofrecidos son el resultado obtenido por Honda bajo condiciones de prueba estandarizadas, homologados por WMTH. Las pruebas se realizan sobre un rodillo y usando una versión estándar del vehículo, con el conductor solo y sin equipamiento opcional adicional; el consumo de gasolina real puede variar dependiendo de la forma de conducir, el mantenimiento del vehículo, el clima, las condiciones de la carretera, la presión de los neumáticos, la instalación de accesorios, el peso de la carga y el pasajero, y otros factores. [2] Promoción Honda Forza 125 con 2 años de extensión de garantía gratuita adicionales (2 años de garantía original + 2 años de extensión de garantía gratuita), válida hasta el 31 de mayo de 2015 en la Red de Concesionarios y Servicios Oficiales adheridos al programa.

Sandra **Álvarez**

SOCIA FUNDADORA DE THE LUXURY SERVICES

Me he criado en un mundo de excelencia

The Luxury Services es un servicio de conserjería de lujo cuya misión es gestionar el estilo de vida de sus clientes haciendo que sea más fácil, entretenido y de mayor calidad.

TEXTO DE ALBERTO LARRIBA

Diseñar viajes a medida, gestionar el hogar, conseguir entradas vip a espectáculos, restaurantes, bienestar, compras, organizar eventos exclusivos, entre otros servicios, componen el amplio catálogo de experiencias de The Luxury Services, conserjería de lujo fundada por Sandra Álvarez cuyo principal objetivo es hacer realidad el sueño de sus privilegiados clientes.

Tras una dilatada trayectoria en el mundo del lujo, esta empresaria nacida en Ginebra (Suiza) pero de origen español –gallego, para más señas– ha puesto todo su conocimiento y experiencia al servicio de su propio proyecto. "The Luxury Services es el reflejo de mi gran pasión por la vida", proclama Álvarez. "Me he criado en un mundo de excelencia", confiesa. Muy vinculada a los ambientes vip, su dominio del sector a nivel internacional y sus dotes políglotas [habla siete idiomas] son una garantía de éxito. "Mi gran baza –afirma– es el gran conocimiento que tengo de mis clientes y de sus expectativas, lo que me permite gestionar su tiempo libre y hacer que sus vidas sean más cómodas y lujosas".

The Luxury Services está presente en algunos de los sitios más exclusivos del mundo. Con sede en Ginebra, la empresa cuenta con representantes locales en España (Barcelona, Eivissa, Madrid y Marbella), la Riviera francesa, Capri, la costa amalfitana y, a partir de noviembre, en República Dominicana y Miami. ¿Por qué estos enclaves y no otros? "Es la ruta normal que siguen las personas con alto poder adquisitivo. Son lugares que conozco bien porque he vivido o pasado temporadas en ellos, así que siempre los tuve en mi mente desde que concebí mi idea de negocio", responde. "No toco una ciudad que no controle", asevera.

Sandra Álvarez sabe que el alma de The Luxury Services es ella. "Soy la imagen de marca de mi proyecto", asiente. Segura de sí misma, apasionada –"son mis genes españoles"– pero también crítica y calculadora –"por mi ADN suizo"–, su gran olfato para los negocios y su enorme carisma constituyen sus mejores armas de seducción para desenvolverse con éxito en un mundo tan exigente y elitista.

EQUIPO COHESIONADO. Aun siendo un proyecto personal, la socia fundadora de The Luxury Services reconoce el papel clave de sus colaboradores, a los que llama "mis *ángeles*". "Son mis ojos y mis oídos en cada ciudad", dice. "Todos nuestros representantes locales han sido seleccionados por su vinculación con el sector del lujo, por su experiencia profesional y por su perfecto conocimiento del destino y de los proveedores donde operan", explica Álvarez. "Yo estoy para proporcionarles todo lo que necesitan, no para enseñarles cómo hay que tratar a un cliente vip", matiza. La empresaria presume de contar con un equipo humano "fuerte y unido".

Otro pilar fundamental del proyecto reside en trabajar con los mejores proveedores del mundo, seleccionados bajo los más estrictos controles de calidad, confianza y confidencialidad. "Esto para nosotros es vital, es nuestro *savoir faire*. Todo gira en torno a las necesidades de nuestros clientes. Sabemos escucharles, comprenderles y ofrecerles lo mejor a cada uno en cada momento. Nuestra mayor aspiración es ayudarles a disfrutar plenamente de su vida. Nuestro deseo es su excelencia", proclama Sandra, quien se implica "de principio a fin" en cada servicio. "Lo que más me gusta de mi trabajo es ver al cliente feliz", valora.

EXPANSIÓN. Para la socia fundadora de The Luxury Services, los deseos de los clientes son sagrados, por muy insólitos o extravagantes que parezcan. "No hay sueños imposibles. La palabra *no* no existe en mi vocabulario. Sé dónde tengo que ir para conseguir lo que me piden", asegura. Su estrategia es "pensar y actuar con rapidez", sin dudas ni titubeos. En el sector del lujo hay dos tipos de clientes, distingue Álvarez, "los que buscan la excelencia y los que buscan la exuberancia". Estos "quieren lo que piden a toda costa y pagan lo que sea por ello", apostilla.

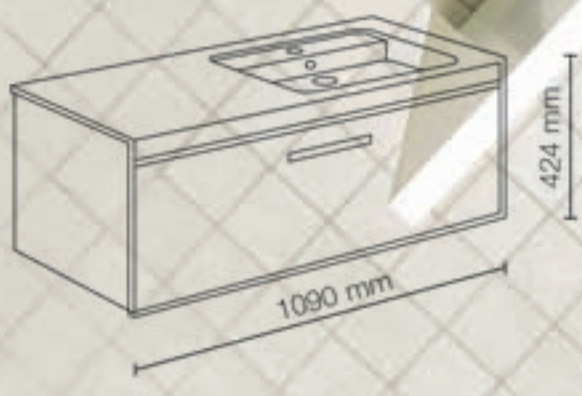
Para sobrevivir en este sector es clave "cerrar acuerdos con grandes empresas y establecer sinergias con otras conserjerías de lujo". The Luxury Services cumple este requisito a rajatabla. Y espera seguir creciendo. "Estoy en un momento dulce", apunta Sandra, que anuncia nuevos lugares para establecer su proyecto. "Me interesa mucho Costa Rica y los Alpes franceses", adelanta. La apuesta va en serio.

CÎROC y sus logos asociados son marcas registradas ©Diageo 2014.
WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM | 40%
CÎROC
VODKA
CÉLÉBRALO
#MyArrival
Mayana Moura & Helena Bordon
photographed exclusively for Cîroc
Ultra Premium Vodka—Rio de Janeiro

UNA VIDA

CONTIGO

DESDE 1917



PRISMA
MUEBLE DE BAÑO

Madera lacada con 5 acabados, con versiones asimétricas y dobles, de hasta 4 cajones de extracción total, cierre amortiguado y revestimiento interior textil.
Calidad y garantía Roca.

Roca

RENUEVA
LA VIDA
DE TU BAÑO

Esta y otras ideas
en tu tienda Roca o en
reformaconroca.es