

— ESPECIAL —



# Verano ocio & bienestar

info@comunicacionempresarial.net

MONOGRÁFICO ESPECIAL

20 de junio de 2015

Ivonne Sirvent y Jose Antonio Mullor, propietarios de **Horchatería Turronería Sirvent**

## HORCHATA NATURAL Y SALUDABLE

En el número 56 de la calle **Parlament de Barcelona**, en medio de la multitud de nuevos bares y restaurantes que tan de moda están poniendo la noche del Eixample barcelonés, se encuentra **Sirvent**, un oasis horchatero donde se pone en práctica, día tras día desde 1943, la receta tradicional y original de **una de las leches de chufa con mejor reputación de Barcelona**.

**- La horchata tiene muchos detractores. Que si tiene mucho azúcar, que si no ayuda a cuidar la línea...**

Es una bebida calórica debido al azúcar, pero aún y así hay estudios que demuestran que el contenido en calorías de la horchata artesanal es mucho menor que el de los refrescos embotellados habituales. Por contra tiene muchos beneficios; el contenido de ácidos grasos es bajo, los que tiene son saludables ya que no contiene colesterol y sí ácido oleico por lo que se considera útil para controlar los niveles de colesterol, triglicéridos y prevenir la arterioesclerosis. Facilita la digestión, reduce las flatulencias y tiene propiedades anti-diarréicas. Hay investigaciones que también reconocen a la horchata beneficios para el sistema inmunológico debido a su contenido en antioxidantes y su aporte

de minerales, calcio, magnesio y hierro. Y va muy bien para embarazadas y para niños. Como ves, tiene muchas más ventajas que inconvenientes.

**-Dice que es calórico debido al azúcar. ¿Hay alguna manera de que los diabéticos puedan disfrutar también de esta bebida estival?**

La producción de horchata es muy fácil. Hace falta una buena chufa, agua y azúcar. Nosotros optamos por la receta tradicional. En València gusta más dulce y se consume más fría o incluso granizada, y a menudo le añaden aromas de canela y limón; aquí optamos por la horchata líquida y tradicional. Para los diabéticos tenemos la misma receta pero sin azúcar, y mucha gente aun no teniendo problemas con el azúcar la pide así, seguramente por cuestio-

nes de salud y por el interés en cuidar la línea.

**-¿Cuándo y cómo es mejor tomar una horchata?**

El mejor momento para tomar una horchata es cuando apetezca. Eso sí, tiene que estar bien fría, entre uno y dos grados. Por eso aconsejo que se tome poco a poco. El frío es muy agradable para el paladar cuando el calor acecha, pero en el estómago si se toma rápido, puede causar molestia.

**-Además de horchata, también producen artesanalmente otros productos.**

Tenemos otros productos y dos puntos de venta. Uno aquí, en Parlament 56 y otro en Balmes 130. Estos son los dos únicos puntos donde se pueden encontrar



En 1920 Sirvent abrió sus puertas en la calle Freixures. Veinte años después se mudó a la **calle Parlament** y desde entonces acumula colas en su entrada tanto en verano como en invierno. Desde hace poco sus productos, totalmente artesanales, se pueden encontrar **también en calle Balmes 130**. Turrones hechos en Xixona, horchata producida artesanalmente, granizados y helados. Los productos estrella para cada estación del año.

tratar nuestros productos que son horchata artesanal, granizados, turrones artesanales hechos en nuestra fábrica propia en Xixona y nuestros helados.

**-¿Estos productos se pueden encontrar todo el año?**

No exactamente. Nosotros tenemos dos campañas: la horchata la empezamos en abril y la acabamos el 15 de noviembre. Desde octubre hasta diciembre tenemos los turrones.

**-¿Cuál es el objetivo de Sirvent a medio plazo?**

Nosotros somos una turronería, horchatería y heladería tradicional de toda la vida. Nos basamos en fórmulas que tienen muchos años y nuestro objetivo es no cambiar ni un ápice esas fórmulas.

**-¿De qué se siente especialmente orgulloso cada vez que abren la persiana?**

De nuestro producto y de la fidelidad de nuestra clientela.

www.turronessirvent.com  
Tel. 934 412 720

**Hoteles.com**  
La elección obvia

Puente de San Juan  
y ofertas de verano

Ahorra hasta  
un **40%**

www.hoteles.com

Bob Genesse, director de Butterfly Park Empuriabrava

## La selva de las mariposas

Butterfly Park, situado en la Costa Brava, al lado del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà, es **un invernadero de 2.000 m<sup>2</sup> en el que se recrea una selva tropical** donde mariposas, aves y plantas recrean un ambiente ecológicamente equilibrado.

### ¿Qué encontramos cuando visitamos el Butterfly Park?

El Butterfly Park es un parque tropical en el que se pueden ver diferentes especies de mariposas, aves y animales tropicales además de una gran vegetación. Todos los animales están en semilibertad, de esta forma se puede disfrutar de una gran naturaleza en plena actividad.

La gran variedad de plantas presentes en el parque recrea el ambiente adecuado y un funcionamiento ecológicamente en equilibrio

### ¿Cómo se realiza la visita para observar mariposas exóticas?

Se puede visitar el parque libremente, junto la información que proporcionamos en la entrada y la ayuda de las trabajadoras del parque, o reservando una visita guiada para grupos de mínimo veinte personas.

### ¿Qué especies hay en el parque? ¿Cuál es la más espectacular?

En el parque podemos encontrar diferentes aves como: loros, ibis escarlatas, tucanes, palomas, etc. Una de las aves más espectaculares es el goura



### Recreación del ecosistema

Muchas de las plantas presentes, incluidas algunas típicas plantas de interior, ayudan a crear el ecosistema tropical y son el lugar de reposo de aves y las mariposas. Otras proveen flores ricas en néctar a las cuales van a alimentarse las mariposas. Lantanas, pentas, hibiscus y asclepias son las más apreciadas. Otro grupo de plantas es utilizado como alimento por las orugas. Entre estas se incluyen las pasifloras, los plataneros, los limoneros y las asclepias.

de Victoria, la paloma más grande del mundo. También podemos encontrar los muntjaks unos fabulosos ciervos asiáti-

cos. Hay una gran variedad de especies de mariposas tropicales. La mariposa más espectacular es la *Attacus atlas*, la mariposa más grande del mundo.

### ¿De dónde proceden las especies de animales y plantas?

Todos los animales y plantas provienen de países tropicales. Las mariposas provienen de granjas especializadas en Costa Rica. Nos llegan en forma de crisálidas, las cuales llegan cada quince días aproximadamente.



www.butterflypark.es  
Tel. 972 450 761

## VILAFRANCA DEL PENEDÈS

# VIVIR LA CULTURA DEL VINO

La ciudad propone al visitante una oferta basada en el patrimonio cultural, arquitectónico y natural, en la que destaca una **gastronomía innovadora** y, por supuesto, todo lo que gira en torno del **mundo del vino**.

La conocida como capital catalana del vino es una ciudad donde se puede contemplar la huella de la historia vinícola a través de sus construcciones, donde se puede disfrutar y participar de las actuaciones y ensayos de las tres "colles castelleres" (grupos de torres humanas), donde se puede vivir tradiciones centenarias adaptadas a los tiempos de hoy como el mercado semanal de los sábados, las ferias de mayo, o la Fira del Gall, entretenerse en un maridaje excepcional entre el mejor jazz internacional y los vinos del Penedès, sin olvidar la Festa Major, declarada fiesta de interés nacional.

### El mundo del vino

La ciudad de viñas y bodegas tiene entre sus señas de identidad el Vinseum, el Museo de las Culturas del Vino de Catalunya, que se ha convertido en el eje central de esta tradición centenaria, un espacio pensado para que los visitantes vivan y experimenten la cultura del vino y todo lo que la rodea en su visita y en sus diversas actividades, como la visita teatralizada "l'esperit del vi", un repaso a la historia vilafraquina relacionada con la industria vitivinícola: hechos históricos, edificios y personas entre los siglos XIX y XX. También son de visita



### Capital de la Cultura Catalana 2015

La entidad independiente de la sociedad civil creada en 1998 y miembro del Bureau Internacional de Capitales Culturales, ha implantado y desarrolla la capitalidad de la cultura catalana en su ámbito lingüístico y cultural, y durante este 2015 Vilafranca cuenta con una serie de iniciativas de dinamización y promoción cultural como *Els 7 savis de Catalunya* o *Els 10 tresors del patrimoni cultural immaterial de Catalunya i Andorra*, entre otras.

obligada las bodegas de la ciudad y las degustaciones de vino que se realizan al finalizarlas. El vino es protagonista también de algunas de las visitas guiadas programadas, ya que se degusta como cierre o colofón de estos recorridos, entre los que destaca y tiene más éxito, la visita de la "puesta de sol en el campanario".

### La oferta turística

Además, ofrece a los visitantes una amplia oferta gastronómica representada especialmente en la cocina de aves preparadas con

las especies autóctonas de la comarca, entre las cuales destaca el Gall Negre del Penedès. El sello gastronómico Vilafranca Ve de Gust, garantiza cocina de autor, gastronomía de proximidad y vinos de la DO Penedès.

La naturaleza también tiene un papel destacado, y el visitante puede aprovechar la red de caminos que permiten transitar por paisajes naturales de gran belleza caminando, corriendo o en bicicleta.

www.turismevilafranca.com  
Tel. 938 181 254

## LECHE DE ALMENDRAS

# SABOR Y SALUD

Las almendras han sido siempre uno de los frutos secos más consumidos y desempeñan un importante papel en la dieta mediterránea, ya que son una fuente natural de grasas monoinsaturadas, antioxidantes, vitaminas, proteínas, fibra, minerales y oligoelementos que ayudan al organismo tanto a mantener su actividad habitual como a recuperarse después de un ejercicio intenso, fortaleciendo las defensas y retrasando el envejecimiento celular.

Su alto contenido en grasas monoinsaturadas e hidratos de carbono es una gran fuente natural de energía que, al mismo tiempo,

ayuda a disminuir los niveles de colesterol LDL y con su buen nivel de fibra, ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y del aparato digestivo.

Son una fuente importante de vitamina E, que actúa como antioxidante, y es uno de los frutos secos con mayor contenido en vitamina B2, que ayuda a convertir los alimentos en energía. Las almendras proporcionan calcio, fósforo, magnesio y potasio y ofrecen también un buen aporte de hierro. Tienen un alto nivel de proteínas y contiene niveles considerables de arginina y quercetina.

La leche de almendras permite aprovechar todas estas propiedades y ventajas de una forma más fácil de asimilar por nuestro organismo, ya que al estar en forma líquida los nutrientes se absorben y distribuyen en el organismo de forma mucho más rápida.

La leche de almendras Almendrola original se elabora moliendo almendra dulce tipo marcona, una vez seca y pelada, mezclándola con agua de manantial para prensarla y extraer de la pulpa todos sus nutrientes. Tiene un sabor dulce y cremoso, es refrescante y digestiva y no contiene conser-



vantes o colorantes añadidos, ni gluten. Además, al ser de origen vegetal, no contiene lactosa ni caseína.

Liquats Vegetals, productores líderes en la elaboración de bebidas vegetales comprometi-

dos con el entorno y con sus consumidores, preparan la leche de almendras Almendrola siguiendo la receta original creada en 1964 adaptada a los gustos y necesidades actuales en su planta situada en el Parc Natural del Montseny, con in-

gredientes cuidadosamente seleccionados para llevar al cliente todas las ventajas de la leche de almendras manteniendo todo su sabor natural.

www.liquats.com  
Tel. 934 676 145

# NUEVA MATRIX

## EL ESPACIO MAXIMIZADO

Adria ofrece, con el nuevo modelo de autocaravana Matrix, y siguiendo su línea habitual, **el máximo exponente del aprovechamiento del espacio** con un interior innovador para los amantes de vivir la experiencia de viajar en autocaravana.



### Cada centímetro cuenta

Matrix está disponible en cuatro tamaños (de 5,99 m a 7,8 m), tres modelos de equipamientos a la medida de cada usuario y su manera de pasar el tiempo libre. Esto es fruto de décadas de análisis cuidadosos y escuchar a los clientes satisfechos con lo que los arquitectos de Adria han creado la nueva Matrix. Ofrecer más en un espacio relativamente pequeño, un manejo simplificado para las zonas urbanas y los estacionamientos, y el peso han impuesto las dimensiones externas de la caravana.

Es por ello que **se ha cuidado al detalle la utilización de cada centímetro para aprovechar al máximo el espacio disponible**, incluso en el techo, donde se han instalado armarios de pared, y es que los espacios de almacenamiento están en todas partes, incluyendo los soportes debajo de la cama, en el doble fondo del comedor, debajo de los asientos e incluso en otros espacios.

Por esta misma razón las dimensiones de la cocina son exactamente 90 centímetros, y la cama se eleva bajo el techo, por lo que el baño también se puede transformar en oficina y espacio de almacenamiento para la ropa mojada de la ducha. Sí, ¡cada centímetro cuenta!

Las autocaravanas Adria presentan de la forma más innovadora posible la mejor distribución y aprovechamiento del espacio para todos aquellos que disfruten viajando en un habitáculo seguro y confortable. Desde siempre, la voluntad de Adria ha sido crear tendencia en la industria. Así, en 2009 fueron de los primeros en detectar las ventajas y la comodidad del nuevo tipo de autocaravanas conocidas como híbridas o *crossover*. Su nombre ilustra a la perfección una alianza de ambos mundos: el de las autocaravanas y caravanas, prácticas y fáciles de manejar, y el de los modelos versátiles, lujosos y espaciosos con espacio suficiente para dormir encima de la cabina.

bajo el techo, que, pulsando un botón, baja hasta la altura deseada: por lo que tiene una cómoda cama doble casi 140 cm ancho para descansar.

La cama también se puede bajar gradualmente, permitiendo el almacenamiento de equipaje. El mecanismo, inteligentemente diseñado y fabricado en Eslovenia, se puede operar sin forzar y no requiere una preparación especial.

La nueva gran ventana de techo panorámico acentúa la impresión de espacio y ligereza. Y debajo de la cama bajada, siempre es posible dar cabida a una o dos camas supletorias.

La parte central de la cabina se ha incrementado en seis centímetros para ofrecer más espacio, y así conseguir más altura y practicidad. Para crear un diseño exterior más elegante, con líneas fluidas y transiciones sutiles, los diseñadores, ayudados por ingenieros, han conseguido reducir a dos centímetros la parte del techo situada por encima de la cabina. Además de un diseño más homogéneo, la caravana presenta una superficie delantera más reducida, con menor resistencia al aire que permite disfrutar de más tranquilidad y reducir el consumo.

Los diseñadores han hecho coincidir con la renovación de Matrix con la esperada llegada de la nueva Ducato de Fiat y la Master de Renault. Estos modelos han conseguido el éxito en todo el mundo y son especialmente populares en el sector industrial por la flexibilidad y

Presenta una superficie delantera más reducida, con menor resistencia al aire, que permite disfrutar de más tranquilidad y reducir el consumo



la versatilidad del chasis, por su destacada gama de sistemas de seguridad y opciones y unos motores modernos, e incluso un motor Renault renovado completamente que permite viajar con toda seguridad, superar curvas estrechas de forma más estable y superar más fácil y cómodamente los kilómetros de autopista.

do dos nuevas combinaciones de colores para los cojines y sofás, ha añadido luces LED y luces de control táctil, y reformado especialmente el área de cocina. En 90 centímetros, han diseñado de forma especialmente inteligente y original una cocina que está totalmente equipada y presenta una nueva ventana en el techo colocado directamente sobre la superficie de trabajo, proporcionando una sensación de espacio y luminosidad.

En la renovación los arquitectos que han diseñado el cuarto de baño también han sido innovadores por su originalidad y atención a los detalles. Se ofrecen ocho versiones diferentes adaptadas a los clientes y sus objetivos, con o sin pared. En el centro, un innovador lavabo transparente (modelo Axess / Plus y Suprema) combina a la perfección con la imagen perfecta de lujo y originalidad.

### El protagonismo de la cama

El eje central de la solución para el año 2015 lo representa la cama en el centro

### Rediseño exterior

Los diseñadores e ingenieros han rediseñado completamente el exterior.

### Matrix en el Dakar

El equipo KTM Factory Racing domina la carrera de motos más difícil del mundo, el Dakar, que tiene lugar cada año en América del Sur. ¡La han ganado hasta trece veces seguidas!

Sus legendarias motocicletas *off-road* y sus expertos conductores viajan hasta 9.000 kilómetros en las peores condiciones. Así que para la flota de vehículos de apoyo para conductores y equipo en el Dakar 2013, 2014 y 2015, no es de extrañar que hayan elegido a Adria como socio oficial.

Una flota de autocaravanas Matrix y Sonic de Adria, surgidas directamente de la línea de producción de Adria y sin ninguna modificación, han ofrecido un confortable alojamiento a lo largo de esta carrera de resistencia.

**3 países. 161 motociclistas de los cuales 48% no acabaron la carrera. 9.295 km, la etapa más larga de 1.024 km.**

**4.400 m de altura y todo tipo de terrenos imaginables.**

Todos ellos, sin falta, han terminado.

Se puede afirmar que el Dakar es para las autocaravanas la última prueba en el mundo real.

Fuente de inspiración de vuestras aventuras desde hace 50 años.



**ADRIA**  
Living in Motion

50 1965  
2015

www.adria-mobil.com



¿Buscas un alimento que le siente bien a tu perro?



RICO EN SALMÓN Y ARROZ

+



IDEAL DIGESTIÓN SENSIBLE

+



PROTECCIÓN DE LA PIEL

=

La alimentación nutritiva para digestiones sensibles.



**SENSITIVE**

## AUTOSUMINISTRES MOTOR parada obligada para los aficionados al caravanning

Con más de 35 años de experiencia, AutoSuministres Motor no sólo está especializada en la venta y alquiler de caravanas, autocaravanas y campers, sino que **cuenta con el mayor taller mecánico en España y una gran tienda especializada de complementos del caravanning.**

Situadas en Gurb (Vic), las instalaciones de AutoSuministres Motor, con 10.000 m<sup>2</sup> edificadas, están entre las cinco primeras de Europa de su especialidad. Allí, entre vehículos (caravanas, autocaravanas y campers) de diferentes marcas, tamaños y acabados, nos recibe Ramon Terradellas, representante de la segunda generación de esta empresa familiar. La actividad que se percibe en la nave es intensa sobre todo en el taller –con capacidad para hasta 20 vehículos– donde la puesta a punto de vehículos de compra, alquiler y atención posventa es constante.

La primera pregunta es sobre el mercado de las caravanas que fue el origen de la empresa. El gerente nos explica que “la caravana continúa teniendo gran

aceptación. Todavía es una herramienta perfecta para muchas familias, sobre todo con niños pequeños, que las ubican en campings que están en entornos naturales privilegiados. Es un vehículo perfecto y versátil para descansar. Además son viviendas móviles aptas tanto para la playa como la montaña y se ordenan rápidamente”.

Junto a las caravanas, que pueden oscilar entre los 10.000 y los 35.000 euros ya sean nuevas o de segunda mano, AutoSuministres Motor comercializa autocaravanas, “que son el vehículo perfecto para el viajero inquieto y autosuficiente con pasión por viajar que quiere conocer muchos destinos en pocos días y aprovechar al máximo sus vacaciones”. El autocaravanista se trata de un cliente

de nivel adquisitivo medio-alto, ya que estos vehículos pueden costar entre 40.000 y 200.000 euros nuevos y el alquiler en temporada alta es de unos 150-200 euros día, que organiza bien sus viajes pero siempre con una posibilidad de improvisación que le permite la total autonomía de dichos vehículos, y que recorre partes de España, de Europa o el norte de África, por ejemplo, durante sus vacaciones.

Además la autocaravana no precisa de los servicios de un camping para estacionarse ya que por Europa y, cada vez más en España, hay muchas zonas de pernocta. Junto a ello, señala Terradellas, “la autocaravana puede estacionarse donde se desee, si no hay indicación contraria, siempre y cuan-



do ningún elemento exceda su dimensión de vehículo”.

La oferta de vehículos se completa con las furgonetas Camper que pueden ser Mercedes, Ford o Fiat a los que acude cada vez más un público joven que después de adaptarse sus propias furgonetas, en una segunda fase –ya con un presupuesto algo mayor– apuesta por las camper para una mayor comodidad y servicio.

Le preguntamos a Ramon Terradellas cuál cree que es la clave del éxito de AutoSuministres Motor que cuenta con clientes desde hace más de 30 años y ha visto como las ventas han repuntado en los últimos meses después de años complicados. La respuesta es categórica, “la profesionalidad y la capacidad de respuesta, ser buenos profesionales y mantener la ilusión del primer día. Nuestros clientes vienen, sobre todo, por la recomendación de otros ya veteranos en el sector, por ello es muy importante que el servicio sea impecable e

integral desde la primera información sobre el caravanning, hasta que le entregamos su vehículo”.

Y junto a ello el resto de servicios que ofrece este distribuidor como la tienda especializada o la flota de vehículos de alquiler. “Tenemos autocaravanas y campers en alquiler desde hace unos meses. La respuesta está siendo muy positiva porque la oferta lo es, fíjese en temporada media le podemos alquilar una autocaravana de 3 a 6 plazas por alrededor de 100 euros al mes”.



[www.autosuministros.com](http://www.autosuministros.com)



[www.compassrentcar.com](http://www.compassrentcar.com)  
Tel. +34 938 832 927

### Las marcas de referencia en el caravanning a nivel europeo

AutoSuministres Motor fue la primera empresa española en introducir en 1987 autocaravanas de importación alemanas y francesas. En la actualidad la empresa de Gurb representa a los mejores fabricantes como Hymer, Bürstner, Niesmann+Bischoff, Laika, Carado, Globecar, LMC, Livingstone, Eriba, Movera o Goldschmitt.

### Alberto Beach, socio fundador del Hola Club Sitges

## “Nos identificamos con la calidad del turismo de Sitges”

En Sitges nació el primer chiringuito y en la playa del Grills de la localidad se ubica el Hola Club Beach, un local que aúna música deep house, tapas exclusivas y cócteles exóticos en un entorno natural recuperado.

#### ¿Qué aporta el Hola Club Sitges a la oferta de chiringuitos y ocio de la zona?

La idea surgió de recuperar un espacio natural situado a las afueras de Sitges y convertirlo en un beach club. Para ello, utilicé mi experiencia en la gestión de los establecimientos de playa, como el Alberto Beach Club (dispongo de una concesión que ya era de mi abuela) y en los locales nocturnos (Lizard). Además, también se encuentran los hermanos Francesc y Manel Andreu, del restaurante El Cable, como socios del proyecto. Ellos se encargan de la parte gastronómica. El concepto es combinar la música, las tapas tradicionales y creativas en un entorno paradisíaco y en un espacio integrado al ambiente.



#### ¿Cómo se han adaptado los locales a las nuevas exigencias de los clientes?

Desde hace 12 años cuando regresé a Sitges, me di cuenta que era necesario innovar y reinventar el concepto clásico de chiringuito tradicional con tumbonas. El cambio se debía hacer ofreciendo calidad y servicios personalizados al turismo. Por eso, incorporamos los DJ, las tumbonas dobles y los masajes en las playas. Además, sustituimos materiales como el hierro y el plástico por la madera que aporta más calidez.

#### ¿Cómo han trasladado esas ideas que se aplicaron en la playa al club?

Hemos formado una combinación de música, gastronomía, cócteles y espacio natural en un solo local, el Hola Beach Club, que ha creado un concepto de ocio asociado a la marca de calidad del turismo de Sitges. La unión de estos activos nos convierte en un punto de referencia en Catalunya que nos equipara en la forma de trabajar con los mejores establecimientos de Eivissa.



### Un chiringuito con la playa 'secundaria'

En la línea de cambiar el concepto tradicional de ocio playero, en el que el visitante primero va a la playa y luego consume en el chiringuito, desde el Hola Club Sitges recuerdan que en su local, ubicado a las afueras de la población, “al final bañarse en la playa es secundario”. Si la persona se anima, destacan la calidad del agua y el clima que la convierte en la “Saint-Tropez de la península Ibérica”.

#### ¿A qué público se dirige un local como el Hola Club Beach?

Para poner en marcha cualquier iniciativa de este tipo, tienes que luchar para que te concedan los permisos y las licencias administrativas. A partir del momento en que inauguramos el local, intentamos unir el componente gastronómico

(comidas y cenas) con la música (actuaciones de DJ). En general, creemos que ofrecemos servicios a una franja de edad amplia y variada y a públicos diferentes.

[info@albertobeach.com](mailto:info@albertobeach.com)  
[www.holaclubsitges.com](http://www.holaclubsitges.com)  
Tel. 931 312 300

## CALZADOS RIA LA AUTÉNTICA 'AVARCA DE MENORCA'

Frescas, cómodas y versátiles, **las menorquinas son el calzado *it* del verano**. Desde 1947, Calzados RIA fabrica las auténticas abarcas siguiendo procesos artesanales, con pieles y materias primas de calidad y con unos acabados impecables. Sus colecciones para señora, niño y caballero destacan por su diseño y comodidad.

Calzados RIA ha logrado situarse entre los principales fabricantes de abarcas de Menorca. La empresa familiar se dedica en exclusiva a las abarcas menorquinas creando colecciones que mantienen la esencia de este calzado tradicional de Menorca, pero que se adaptan a las nuevas tendencias de moda. Las menorquinas RIA han desfilado por pasarelas tan prestigiosas como la Semana de la Moda de Nueva York.

Con una colección de trescientos modelos de abarcas para señora, niño y caballero, RIA mantiene cada temporada los cincuenta modelos más vendidos e introduce entre 150 y 200 diseños nuevos. Un equipo de diseñadores trabaja para adaptar a las abarcas las tendencias más actuales en calzado —tanto en pieles como en colores y pisos— para conseguir colecciones cien por cien de moda.

### Producción artesanal, calidad y diseño

RIA se distingue de otras marcas de menorquinas por la utilización de materias primas de primera calidad, con algunas pieles importadas de Italia, sus plantillas son de curtido vegetal, la tira del talón que se mantiene siempre erguida evitando que se des-



El Consell Insular de Menorca, en colaboración con la Asociación de Fabricantes de Calzado de Menorca, creó en 2010 **la marca de garantía 'Avarques de Menorca'** para que mayoristas y consumidores pudieran distinguir en el mercado este calzado originario de la isla. **Calzados RIA fue una de las primeras empresas en lograr dicha marca de garantía de procedencia geográfica.**

calce, y la constante innovación en los diseños.

Todas las abarcas RIA se producen de forma muy artesanal por un equipo de expertos zapateros que cuidan todos los detalles y los acabados del producto. No obstante, el trabajo manual no está reñido con la introducción de nuevas técnicas, como

la tecnología láser, que permiten crear nuevos modelos, más creativos y atrevidos, como las abarcas troqueladas.

### La nueva fábrica, punto de interés turístico

En marzo de este año, RIA se trasladó a la nueva fábrica de Ferreries, en unas instalaciones en dos plantas, en que se distingue la zona de fabricación, oficinas y tienda. Uno de los elementos diferenciales de las nuevas instalaciones de Calzados RIA es su oferta como tour turístico. La nave fue diseñada para poder mostrar cómo se fabrican las abarcas y dar valor añadido a un producto tradicional que se ha convertido en una sandalia de moda que imitan marcas de lujo como Prada o Louis Vuitton.

www.ria.es  
Tel. 971 373 070

Manel Turull Estauet y Manel Turull Martos, maestros panaderos de **Forn Turull**

## "Las necesidades de nuestros clientes como forma de inspiración"

El Forn Turull, fundado en 1946, elabora una gran diversidad de pan que comercializa en sus **cuatro establecimientos de Terrassa** y también para algunos de los restaurantes más prestigiosos de Barcelona. Nos atienden la segunda y tercera generación.

-¿Qué creen ustedes que marca la diferencia del Forn Turull?

Nuestra filosofía pasa por trabajar con las harinas de los cereales más nobles, sin aditivos, emulgentes ni conservantes. Se trata de huir de lo químico para trabajar de la forma más natural y saludable posible, es por eso que usamos fermentos naturales para elaborar nuestras masas. Nuestro pan tiene largas fermentaciones, degradamos el gluten para que sea más fácil de digerir sin que pierda nada de su gusto, sabor y textura crujiente. Cabe decir que una de nuestras mejores armas para marcar la diferencia se encuentra en nuestro equipo humano...". Por tanto apostamos por la formación constante de nuestra "gran familia panadera".

-¿Qué variedades de pan encontraremos en el Forn Turull?

Además de la harina de trigo trabajamos con otros cereales como maíz, centeno, espelta, trigo sarraceno, tritordeum, avena... A partir de ahí elaboramos diferentes tipos de panes como la trilogía que incluye maíz, trigo y centeno. Otro es el pan de maíz y pipas de calabaza, otro de especias. También pan de dátiles con naranja, coca de olivas con aceite y hierbas provenzales, pan de cereales tostados, pan de Kamut, un cereal milenario emparentado con el trigo.



En 2013, el joven Manel Turull Martos impartió un seminario acerca de las técnicas de elaboración del pan en el prestigioso **Culinary Institute of America de Nueva York**, uno de los centros gastronómicos de referencia a nivel mundial. Durante su exposición, Turull se centró en las ventajas de la utilización de fermentos derivados de levaduras en estado salvaje presentes en la propia harina, salvado o frutas de cultivo ecológico y sus bondades en cuanto a sabor, textura, aroma y conservación de estas técnicas.

-¿A qué se debe tanta variedad?

Muchas veces el propio cliente nos pide un tipo de pan que le han encargado por prescripción médica, por ejemplo. A partir de ahí nosotros investigamos e intentamos hacerlo para facilitar la vida.

-También ofrecen producto salado y cocas de Sant Joan.

Efectivamente. En cuanto al producto salado, nos hemos ido especializando en una gran variedad de cocas que intentamos adaptar al producto de temporada para conseguir un mejor sabor, también elaboramos un surtido de croquetas totalmente caseras, canelones excepcionales, gazpachos... En lo que a cocas de Sant Joan se refiere, las elaboramos de brioche con crema, de fruta, piñones y de llardons (de hojaldre y brioche). Recientemente hemos incorporado algunas novedades como la coca de cerezas naturales con crema de yogurt entre otras.

-¿Por dónde pasan los retos de futuro de Forn Turull?

Queremos continuar elaborando panes artesanos de altísima calidad con largas fermentaciones y seguir escuchando cuáles son las necesidades de nuestros clientes actuales y potenciales, apostando también por el servicio a restaurantes con la misma calidad.

### Sucursales en Terrassa

—Centre Comercial Terrassa  
Av. Abat Marçet, 43  
Tel. 937 350 300  
—Passeig de les Lletres, 12  
Tel. 937 334 168  
—C. de la Font Vella, 1  
Tel. 937 804 114  
**www.fornaturull.com**  
Tel. 937 884 988

Maite Freixa, directora de proyecto de Hammam & Henna, Biopeluquería Natural

## "Respondemos a una demanda social: dar belleza y salud al cabello"

Desde 2009, Maite Freixa, abogada de profesión, dirige Hammam & Henna, Biopeluquería Natural, un proyecto que defiende una **coloración natural del cabello alejada de la toxicidad de los químicos habituales**.

-¿Tan agresivos son los productos químicos que se utilizan habitualmente para teñir el cabello?

Un reglamento del Parlamento Europeo señala que hay más de 1.300 sustancias tóxicas prohibidas que se utilizaban en productos de cosmética capilar, algunas de las cuales continúan utilizándose.

-¿Cuál es la respuesta de Hammam & Henna,

Biopeluquería Natural ante este escenario?

Ofrecemos una respuesta natural a la coloración de cabello, utilizamos plantas de cultivo ecológico de semilla no transgénica sin pesticidas. Trabajamos con siete plantas (henna, índigo, cúrcuma, nogal, amla, campeche y *Cassia obovata*) que en su mayoría traemos de la India. Las mezclamos con agua destilada caliente a 60 °C —para evitar el cloro y la cal— generando una arcilla

vegetal que aplicamos y nos permite conseguir 10 colores distintos: rubio ceniza, rubio dorado y oscuro; castaño claro, medio y oscuro; cobrizo claro, medio e intenso y, por último, negro.

-¿Cómo diferenciar el tinte químico de la coloración vegetal?

En la aplicación de los tintes químicos se utilizan mordientes que rompen el cabello para fijar el color debilitándolo. En cambio en la coloración vegetal no se rom-

pe, ya que el pigmento de nuestras arcillas vegetales envuelven el cabello, no solo coloreándolo sino además reconstruyendo la melanina y la queratina. Esto hace que el cabello rejuvenezca, coja cuerpo, fuerza y brillo.

-Vuestros tratamientos están limitados para personas con cabellos blancos o dañados?

En absoluto. Tenemos diferentes perfiles de clientas. Evidentemente señoras con cabello blanco,



### Planes de futuro

Hammam & Henna, Biopeluquería Natural está contactando con agricultores marroquíes la posibilidad de **generar en sus tierras las plantas necesarias para la coloración**. Colaboran con la Universitat de Barcelona en la investigación de su método, y a más corto plazo, tienen la intención de arrancar una disciplina de formación alternativa en cuanto al producto y método que llegue al máximo de peluquerías posibles de España y también al usuario particular.

también con alergias, dermatitis o tratamientos postoncológicos, pero cada vez vienen clientas más jóvenes, sin canas, a quienes realizamos un combinado de iluminación y coloración vegetal, embarazadas o simplemente personas que quieren cuidar su salud. En definitiva respondemos a una demanda social dando salud y belleza al cabello a través de la naturaleza y respetando el medio ambiente.

www.hammamhenna.com  
Tel. 934 520 692





"Contamos con más de 500 empleados distribuidos 24 oficinas alrededor del mundo y operamos en más de 50 países con empresarios independientes"

Entrevista con Rafael Fernández, vicepresidente para Europa de 4Life Research

# Investigación para la belleza, la salud y el bienestar

4Life es una compañía de **productos para el bienestar basados en la investigación y desarrollo de los factores de transferencia**. Éstos son comercializados a través un sistema de *network marketing* con distribuidores independientes encargados de la venta directa.

## -¿En qué consiste el trabajo de 4Life?

El trabajo de 4Life está orientado en 3 principios: ciencia, con productos innovadores y resultados comprobados; éxito, con una oportunidad de negocio abierta a todos; y servicio, con la Foundation 4Life y su labor con los niños alrededor del mundo.

## -¿Qué productos ofrece?

4Life ofrece una línea de suplementos alimenticios y otra de cosmética. Ambas basadas en la investigación de los factores de transferencia con resultados patentados. Están destinados a personas que desean su tener bienestar general y un estilo de vida saludable, así como una mejora su calidad de vida.

## -¿Qué beneficios proporcionan sus productos?

Los productos de 4Life que contienen factores de transferencia ayudan a mantener un estilo de vida saludable y aportan aquellos nutrientes que la vida moderna y una dieta convencional no alcanzan a proveer en su totalidad. Nuestros productos combinados con una dieta sana y actividad física, ayudan a mejorar el bienestar general de la persona. Todo esto con las garantías de ser

"Los factores de transferencia ayudan a mantener un estilo de vida saludable y aportan aquellos nutrientes que la vida moderna no provee en su totalidad"



un producto testado, patentado y en armonía con la opinión científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y oportunamente notificado a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

**-Háblenos de la trayectoria de 4Life.** 4Life fue fundada en Estados Unidos por David y Bianca Lisonbee en 1998 y desde entonces ha experimentado un crecimiento exponencial año tras año; actualmente la compañía cuenta con un total de más de 500 empleados distribuidos 24 oficinas, alrededor

del mundo, y opera en más de 50 países gracias a su red de empresarios independientes. Nuestra sede para Europa se encuentra en Barcelona ya que España es un mercado muy importante donde tenemos más de 5.000 distribuidores por todo el país y cada día hay más personas emprendedoras que ponen en

## El Team 4Life

Para 4Life es muy importante el papel que juega el deporte en la vida personal y profesional, por este motivo patrocinamos varias organizaciones deportivas y atletas. Al mismo tiempo promovemos y apoyamos la participación de nuestros empleados en esta tipo de actividades durante todo el año. **El Team 4Life, específicamente, cuenta entre sus filas con deportistas de primer nivel** entre los que se encuentran: la campeona mundial de kárate, Yohana Sánchez, o el campeón de la Super Bowl, Sam Madison. En Europa contamos con la ciclista profesional de Holanda, Kim de Baat, la lanzadora de disco olímpica Alemana Anna Rüh y el triatleta español Modesto Durán Riquelme. Todos los miembros del Team 4Life han incorporado nuestros productos a sus rutinas de alimentación y preparación deportiva. Son unos embajadores que a través de sus logros demuestran los beneficios de nuestros productos combinados con esfuerzo y dedicación.

marcha su propio negocio ofreciendo nuestros productos para el bienestar. Fruto del crecimiento a nivel europeo en octubre inauguramos nuestra oficina 24 en Hamburgo, Alemania.

www.4life.es  
Tel. 900 111 904