

# ALADIERNO

IBERIA REGIONAL AIRNOSTRUM



Castilla y León,  
paraíso de la micología

Castilla y Leon,  
*wild mushroom paradise*



### Mario Mola

"Debo de ser ambicioso y pensar en ir a Río a por la victoria"

*"I have to be very ambitious and think about going to Rio and winning"*

### Oporto,

puentes, tranvías y bodegas

### Porto,

trams, bridges and bodegas





*Un pequeño movimiento  
que se convierte en un gran logro*



## NUEVO FORD **KUGA**

### > Portón Manos Libres

Nuevo Ford Kuga, el único con un sistema automático de apertura y cierre para el que no necesitas utilizar las manos.

[ford.es](http://ford.es)

**Por 19.990€ ó 200€/mes**

Entrada 6.278€. Última cuota 9.472€.

Gama Ford Kuga consumo medio combinado de 4,7 a 7,7 l/100km.  
Emisiones de CO<sub>2</sub> de 122 a 179 g/km.

Motor EcoBoost mejora hasta un 20% los consumos frente a un motor convencional. Nuevo Ford Kuga Trend 1.6 EcoBoost 150CV 4x2 (110kw) con pag. trend, clima, radio CD MP3, SYNC, USB. La oferta incluye IVA, I.M., transp., dto. promocional, Aport. Concesión y dto. por financiar con FCE Bank plc S.E. a través de su campaña "Venite a Ford Credit Premium", permanencia mín. 24 meses. Precio F. 20.099,90€. Cuotas 200€/mes. Entrada 6.278€. Última cuota 9.472€. 37 meses. Com. Apert. 469,94€. TIN 7,90%. TAE 9,81%. Precio total a plazo 23.419,94€. Sujeto a la aportación del Plan PIVE del Gobierno. Válido en Pen. y Bal. hasta fin de mes. No compatible con otros dtos. El modelo visionado podría no coincidir con el ofertado.



**Go Further**

# CONTENIDO

# CONTENT

Portada / Frontpage:

Recogida de setas en familia.

*Wild mushroom picking with the family.*

© Soloviova Liudmyla - Fotolia.com



**05** Bienvenido a bordo  
Carta del Presidente

**06** Nuestro mundo

**08** Castilla y León,  
paraíso de la micología

**14** Mario Mola  
"Debo de ser ambicioso y pensar  
en ir a Río a por la victoria"

**18** Oporto, puentes,  
tranvías y bodegas

**24** Valencia,  
tierra de vinos

**26** Motor.  
Ford Mondeo.

**30** En la Sala VIP  
con 'Forges'

**34** Viajar con  
AIR NOSTRUM

**36** AIR NOSTRUM  
recomienda

**37** Noticias

**38** Puerta de  
embarque

*Welcome aboard* **05**  
*President's letter*

*Our World* **06**

*Castilla y Leon,  
wild mushroom paradise* **08**

*Mario Mola* **14**  
*"I have to be very ambitious and think  
about going to Río and winning"*

*Porto, trams,  
bridges and bodegas* **18**

*Valencia,  
land of wine* **24**

*Motor.  
Ford Mondeo.* **26**

*In the VIP room  
with 'Forges'* **30**

*Travel with  
AIR NOSTRUM* **34**

*AIR NOSTRUM  
recommends* **36**

*News* **37**

*Boarding gate* **38**



Mario Mola.



Oporto. / Porto.



Viñedos de la D.O. Valencia. / Valencia appellation of origin vineyard.



Forges, humorista gráfico. / The graphic humourist Forges.

# ALADIerno

IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM

Editada por Air Nostrum Líneas Aéreas // Coordinador Air Nostrum: Antonio de Nó  
prensa@airnostrum.es

Coordinación y producción: direccion@revistaaladierno.com

Publicidad: alopez@revistaaladierno.com

Depósito legal: M-31.190-1995

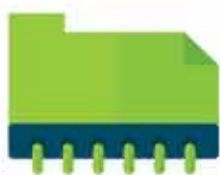




# Multiplicamos las ventas de tu negocio

entona

## ¿Cómo lo hacemos?



### Generando oportunidades de venta

A través de campañas de captación de contactos de clientes potenciales interesados.



### Convirtiendo oportunidades en ventas efectivas

A través de verdaderos profesionales en venta telefónica o presencial.



### Con un seguimiento continuo en tiempo real

Nuestros clientes tienen acceso a toda la información de las campañas de venta.

Llama al **900 373 096** y solicita una presentación de nuestros servicios

# BIENVENIDO A BORDO



**Carlos Bertomeu**  
Presidente de AIR NOSTRUM

## Estimado pasajero:

Quiero aprovechar la ocasión que me brinda esta tribuna para sugerirles que lean los artículos de esta revista. Dos de estos reportajes se refieren a destinos a los que vuela AIR NOSTRUM, Castilla y León y Oporto, y coinciden con dos de mis pasiones, las setas y el vino.

Quienes me conocen saben que una de mis aficiones desde niño ha sido salir a coger setas. Me queda un grato recuerdo de los paseos con mi padre por el monte en busca de estos hongos que además del placer de su búsqueda proporcionan un delicioso bocado.

Pese a mi gran afición, no soy un entendido y sólo me siento seguro de distinguir el niscalo, también conocido como robellón y rebollón según las regiones —una seta que es muy abundante en la Virgen de la Vega y la Sierra de Gúdar, en Teruel— y los boletus edulis o ceps, que recientemente he aprendido a reconocer en el Pirineo leridano.

Cuando he querido aventurarme con setas de otras variedades he preferido recurrir a expertos micólogos que me han orientado sobre las características de algunas de ellas: su morfología, los lugares más habituales para encontrarlas y sus propiedades culinarias.

Estas semanas de inicio de otoño son especialmente propicias para recolectar muchas de las especies habituales en nuestros bosques. Salir con los niños a recoger setas puede resultar una actividad de contacto con la naturaleza lúdica y muy gratificante.

Este artículo me mueve a animarles a realizar estas excursiones pero también les recuerdo que hay que estar prevenidos y ser muy prudentes con la recogida de aquellas especies que no se conozcan bien para evitar riesgos con las que tienen un alto grado de toxicidad.

Por lo demás, a esta saludable costumbre otoñal le sigue una recompensa gastronómica cuando llevamos nuestra cesta de setas frescas a la cocina.

Las 16 frecuencias que opera AIR NOSTRUM entre Barcelona y los cuatro aeropuertos de Castilla y León brindan la oportunidad de acudir a Burgos, León, Salamanca y Valladolid a disfrutar de ese paraíso de la micología. Les aconsejo que aprovechen para conocer la gran variedad de atractivos turísticos y gastronómicos que ofrece esta comunidad.

No sé si los especialistas pueden orientarnos sobre cuál es la bebida que marida mejor con estas delicias naturales, pero sospecho que tras la lectura del artículo sobre Oporto, a donde vuela AIR NOSTRUM todos los días de la semana, algunos de ustedes pensarán en terminar su plato de setas con una copa del famoso vino al que da nombre la ciudad portuguesa.

Buen provecho.

**SALIR CON LOS NIÑOS A RECOGER SETAS  
PUEDE RESULTAR UNA ACTIVIDAD LÚDICA  
MUY GRATIFICANTE**

# WELCOME ABOARD

**Carlos Bertomeu**  
President of AIR NOSTRUM

## Dear Passenger,

I would like this month to take the opportunity of drawing your attention to the two main articles of this edition of Aladierno: Castilla y León and Porto. These popular AIR NOSTRUM destinations feature two of my favourite food and drink items: wild mushrooms and port wine.

Those who know me well know that one of my favourite pastimes, since I was a child, is wild mushroom picking. I have many happy memories of my father taking me on long walks through the woods looking for wild mushrooms which we and the rest of the family then had the pleasure of eating.

In spite of my fondness for wild mushrooms, I am not an expert. The only mushroom I feel safe picking is the saffron milk-cap mushroom also known as the red pine mushroom or simply pine mushroom. Large numbers of these can be found in Virgen de la Vega and Sierra de Gudar in Teruel. I should add that I have recently learnt to recognise another delicious wild mushroom known as the porcini or cep mushroom.

With regard to other varieties, I prefer to trust the experts and their excellent advice on the characteristics, morphology, common habitats and different culinary properties of each species.

Autumn is here and the wild mushroom picking season has begun in many parts of the country. A family excursion into the woods in search of wild mushrooms is an ideal way of bringing the younger members of the family into contact with nature and, of course, having lots of fun.

I felt moved to encourage readers to go wild mushroom picking after reading the enclosed article, although I would also add that one must be careful when picking wild mushrooms as it is easy to confuse edible ones with others that are toxic.

As mentioned, this wild mushroom picking tradition brings with it a great gastronomic reward once our basket of fresh mushrooms has been delivered to the kitchen.

The company's 16 flight frequencies between Barcelona and Castilla y León and its four airports: Burgos, León, Salamanca and Valladolid, provide passage to this mycological paradise. I promise you will not be disappointed with the incredible tourist and gastronomic reserves this splendid region has to offer.

I am not sure which wine the specialists would pair up with these delicious natural delicacies, but I suspect that after reading the article on the city of Porto, to which we offer daily flights, some of our passengers might be thinking of partaking of a glass of the wine named after this beautiful Portuguese city, also home of numerous tourist attractions.

Bon appetit!

**A WILD MUSHROOM PICKING EXCURSION  
INTO THE WOODS WITH THE FAMILY CAN BE  
LOTS OF FUN**



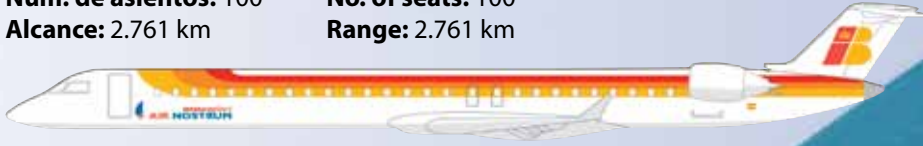


## CRJ 1000

**Longitud:** 39,1 m  
**Envergadura:** 26,1 m  
**Núm. de asientos:** 100  
**Alcance:** 2.761 km

## CRJ 1000

**Overall length:** 39,1 m  
**Wingspan:** 26,1 m  
**No. of seats:** 100  
**Range:** 2.761 km

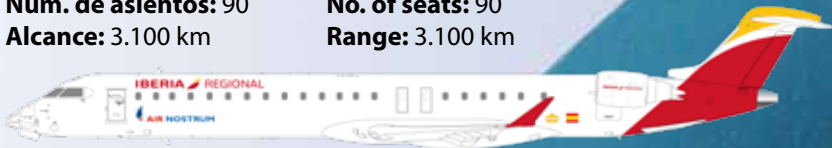


## CRJ 900

**Longitud:** 36,4 m  
**Envergadura:** 24,85 m  
**Núm. de asientos:** 90  
**Alcance:** 3.100 km

## CRJ 900

**Overall length:** 36,4 m  
**Wingspan:** 24,85 m  
**No. of seats:** 90  
**Range:** 3.100 km

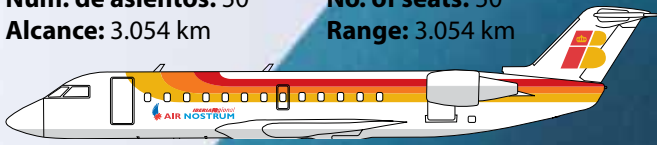


## CRJ 200

**Longitud:** 27 m  
**Envergadura:** 21 m  
**Núm. de asientos:** 50  
**Alcance:** 3.054 km

## CRJ 200

**Overall length:** 27 m  
**Wingspan:** 21 m  
**No. of seats:** 50  
**Range:** 3.054 km

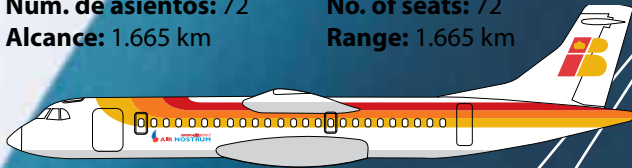


## ATR 72-600

**Longitud:** 27 m  
**Envergadura:** 27 m  
**Núm. de asientos:** 72  
**Alcance:** 1.665 km

## ATR 72-600

**Overall length:** 27 m  
**Wingspan:** 27 m  
**No. of seats:** 72  
**Range:** 1.665 km







RUTAS INTERNACIONALES  
INTERNATIONAL ROUTES  
RUTAS NACIONALES  
NATIONAL ROUTES





### SETAS, DEL MONTE AL PLATO

EL MUNDO DE LAS SETAS OFRECE EL DOBLE PLACER DEL HALLAZGO EN LA NATURALEZA Y LA DEGUSTACIÓN EN LA MESA.

### WILD MUSHROOMS, FROM THE WOODS TO THE TABLE

WILD MUSHROOM PICKING OFFERS BOTH THE PLEASURE OF NATURE AND THE SAVOURING OF THE PREPARED MUSHROOMS





# Castilla y León, paraíso de la micología

## Castilla y León, wild mushroom paradise

Traducción / Translation: Jane Singleton.

Fotografías / Photographs:

Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León.  
Century Foundation for Tourism and the Arts of Castilla y León.

La gastronomía es uno de los principales atractivos de Castilla y León tanto para sus habitantes como para los miles de visitantes que cada año se acercan a esta comunidad autónoma en busca de sus excelentes materias primas y el saber hacer de sus cocineros. Los ejemplos que sustentan esta afirmación no son pocos, ya que sus nueve provincias albergan más de 5.000 restaurantes, un catálogo de casi 12.000 recetas propias, 60 figuras de calidad en sus productos agroalimentarios, 10 denominaciones de origen en sus vinos, más de 150 bodegas visitables y 3 rutas del vino certificadas.

Sin embargo, la estación otoñal da la bienvenida a la proliferación de uno de los productos más preciados de la despensa castellano y leonesa: las setas y los hongos. La riqueza micológica en Castilla y León se ha convertido en una de las principales motivaciones para disfrutar de los establecimientos hosteleros y de la oferta de los comercios de la comunidad. Y es que dentro de las fronteras de estas tierras se encuentran identificadas en torno a 2.700 especies de hongos, entre las que destacan un amplio número de especies comestibles.

El gran valor radica en el liderazgo que Castilla y León ostenta como productora de setas y hongos. Según datos de Micodata, el sistema de información territorial sobre la producción, aprovechamiento y ordenación del recurso micológico en Castilla y León, en 2012 la producción de hongos silvestres comestibles estimada en los montes de la comunidad ascendió a 19.205 toneladas. En este sentido, la provincia de Soria, además de ser pionera a nivel nacional en la producción micológica ecológica y sostenible, ostenta la mayor producción de la región, estimada en un 20% del to-

Gastronomy is considered one of Castilla y León's main tourist attractions. Thousands of visitors visit this beautiful Spanish autonomous region every year thanks to the skills of its chefs and wide range of excellent local produce. The 'proof of the pudding' is in the fact that Castilla y León and its nine municipalities has over 5,000 restaurants, a catalogue of approximately 12,000 original recipes and 60 registered agricultural product labels. It also has 150 bodegas offering guided tours, 3 excellent tourist wine routes and some 10 protected designations of origin wine labels.

Autumn is, without a doubt, one of Castilla y León's most popular seasons thanks to the numerous wild mushroom picking activities taking place here each year. In fact, its mycological wealth has, over the past years, gradually increased having become one of its main tourist attractions. Castilla y León's first class hotel and restaurant network offers, above all during the mushroom picking season, a wide selection of catering and accommodation. This beautiful Spanish region is home of some 2,700 different types of wild mushrooms, a large number of which are considered edible or, to put it another way, safe to eat.

Castilla y León is one of Spain's leading mushroom and wild mushroom producers. According to the data provided by Micodata, the territorial information centre charged with studying the production, use and management of Castilla y León's valuable mycological resources, the estimated production of edible wild mushrooms in 2012 was 19,205 tons. In this respect, it is the province of Soria that not only stands out as a national pioneer in the ecological and sustainable management of wild mushrooms, but





## UN PLACER CULINARIO

A MUCHOS AFICIONADOS LES  
DIVIERTE LA LABOR EN LA  
COCINA QUE PRECEDE AL DELEITE  
GASTRONÓMICO

## A CULINARY DELIGHT

MANY ENTHUSIASTS ENJOY THE  
PREPARATION THAT PRECEDES  
THE PLEASURE OF DINING

tal y 3.790 toneladas. Un primer puesto que va seguido por Burgos y León.

Todo ello constituye un gran foco tractor de turismo hacia Castilla y León, que se suma al resto de atractivos gastronómicos del destino y que amplía la amalgama de posibilidades en torno a la buena mesa, dando la oportunidad de proponer productos turísticos a los visitantes con el fin de que entren en contacto no únicamente con los sabores y las texturas de las diferentes especies de setas y hongos, sino también con la cultura que existe en torno a este recurso. Por este motivo, y durante las cuatro estaciones del año —aunque el otoño sea, por excelencia, la época de máximo esplendor de este producto natural—, los visitantes podrán encontrar oferta turística especializada en la micología castellano y leonesa: centros especializados, sendas seteras, guías, así como una amplia red de restaurantes, bares y alojamientos micológicos.

### IV CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA 'SORIA GASTRONÓMICA'

Y si la amplia variedad y calidad de las setas y los hongos de Castilla y León ostentan un lugar privilegiado en su despensa y en su oferta gastronómica, Soria se convierte en el escaparate principal del recurso micológico a nivel mundial. Así lo ha demostrado el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', un acontecimiento bianual

also as the region's leading wild mushroom producer, responsible for an estimated 29% (3,790 tons) of the total amount of wild mushrooms produced with the provinces of Burgos and Leon taking second and third place respectively.

Wild mushroom picking has not only increased Castilla y León's popularity at home and abroad, but also provided its visitors with the opportunity of discovering this beautiful region from a completely different angle. Here, visitors will not only be able to savour the flavours and textures of the region's excellent variety of mushroom species, but also participate in a whole range of mushroom picking related activities. At the same time, local producers have gone even one step further by introducing a variety of all-year-round specialised mycological tourist packages along with other kinds of activities that include, amongst other things, special wild mushroom routes and a variety of guided tours. As previously mentioned, Castilla y Leon also offers a magnificent network of restaurants, bars and accommodation along with a wide selection of services.

### IV INTERNATIONAL MYCOLOGICAL CONGRESS 'GASTRONOMIC SORIA'

While the large variety and excellent quality of the wild mushroom produce of Castilla y Leon holds a special place in the region's pantry, it is the province of Soria that has gone forward and turned Castilla y







Varios aficionados en una excursión organizada.  
*Wild mushroom pickers during an organised excursion.*

que consigue reunir en dicha ciudad a los mayores expertos internacionales en estos productos con el objetivo de debatir sobre diversos aspectos relativos a la micología: conservación, técnicas culinarias, características, sabores, armonía con otros alimentos y con vinos, etcétera.

Este congreso alcanza en 2014 su cuarta edición, el 27 y el 28 de octubre, bajo el título 'Sinestesia y trufa negra', otorgando protagonismo a una de las especies micológicas más valoradas del catálogo castellano y leonés. En cuanto al concepto de la sinestesia, se trata de una de las principales novedades de esta edición, ya que del mismo modo que los cocineros de todo el mundo juegan con todos los sentidos a la hora de cocinar la trufa negra (aromas, texturas, sabores y presentaciones), 'Soria Gastronómica' llevará a diferentes disciplinas el contenido del congreso, combinando las sesiones científicas con manifestaciones culturales, artísticas y musicales. Todo ello con el objetivo de que un mismo recurso, el micológico, sea percibido por los diferentes sentidos de los asistentes.

En esta cuarta edición, las sesiones científicas destacan no únicamente por el prestigio de aquellas instituciones que las respaldan —como el CSIC, las universidades de Salamanca y Murcia, o la Fundación Tormes y el Instituto de Neurociencias de Castilla y León—, sino por la agilidad de tiempos en las ponencias, con el objetivo de que los periodos de coloquios entre participantes y público se amplíen, potenciando la interacción.

Asimismo, en el programa de 'Soria Gastronómica' continúan destacando, un año más, las demostraciones culinarias de numerosos cocineros regionales, nacionales e internacionales en los fogones del escenario. En este



Un experto señala cómo recoger los ejemplares.  
*An expert demonstrates the best way to pick wild mushrooms.*

Leon into an international mycological showcase as can be seen at the International Mycological Congress 'Gastronomic Soria'. This exciting biannual event was designed to bring together some of the world's leading mycological experts as a way of studying the different aspects of mycology: conservation, culinary techniques, characteristics, flavours, pairing with other food products wines, etc.

The forthcoming IV International Mycological Congress 'Gastronomic Soria' will be open to the public from 27<sup>th</sup> to 28<sup>th</sup> October under the heading 'Synaesthesia and Black Truffles'. This year's event will, as can be seen by the heading, be featuring one of Castilla y León's most highly



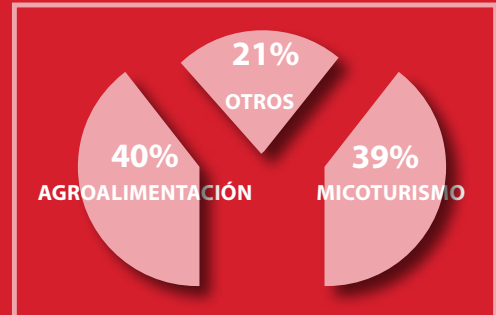
## IMPACTO ECONÓMICO DE LA MICOLOGÍA EN CASTILLA Y LEÓN THE ECONOMIC IMPACT OF MYCOLOGY IN CASTILLA Y LEON

La variedad y la calidad de este recurso natural han convertido la micología en bastión de la oferta y la economía alimentaria de Castilla y León. Los recursos micológicos de Castilla y León permiten que esta actividad genere un impacto de 65 millones de euros de media al año. De estos impactos, el 40% corresponden a la actividad relacionada con la agroalimentación, mientras que resulta de gran interés el 39% que protagoniza el micoturismo.

*The variety and quality of this natural food resource has turned mycology into a bastion of the economy of Castilla y Leon. The wild mushroom sector generates an average of 65 million euros per year. A total 40% of the income generated by this natural food product corresponds to its production and commercialisation while 39% corresponds to the activities offered by the mycological tourism sector.*

Fuente / Source:

Proyecto para la regulación y comercialización de los recursos micológicos de Castilla y León.  
*The on-going project designed to regulate and commercialise the region's mycological resources.*



'SORIA GASTRONÓMICA' SE CONVIERTE EN EL REFERENTE INTERNACIONAL DE LA GASTRONOMÍA Micológica. UNA CITA INELUDIBLE PARA LOS AMANTES DE LA BUENA MESA QUE CENTRA LA ATENCIÓN EN CASTILLA Y LEÓN COMO DESTINO GASTRONÓMICO INCUESTIONABLE.



Cesta con setas recogidas.  
*A basketful of freshly picked wild mushrooms.*

valued mycological species. The concept of 'synaesthesia' is one of this year's novelties and in the same way that chefs from all over the world experiment with the senses when cooking black truffles (aroma, texture, flavour and presentation), 'Gastronomic Soria' will use the content of this event to combine its scientific sessions with other cultural, artistic and musical events. The aim is to provide the public with an unforgettable experience.

In this fourth edition, the scientific sessions will not only stand out for the prestige of the institutions sponsoring them such as the CSIC, Salamanca and Murcia universities and Neuroscience Institute of Castilla y Leon, but also for the speed and agility of the speakers. The aim is to reduce the presentation times so that the interaction between the presenter and his or her audience can be increased.

Meanwhile, the IV International Mycological Congress 'Gastronomic Soria' will, once again, continue to highlight the culinary demonstrations of a number of regional, national and international chefs attending the event. Amongst these, we would mention the famous Japanese chef, Yukio Hattori, holder of two Michelin stars, founder of the Hattori Nutrition College and a

THE MAGNIFICENT 'GASTRONOMIC SORIA' EVENT STANDS OUT AS AN IMPORTANT INTERNATIONAL MYCOLOGICAL REFERENCE POINT. IT IS AN EVENT NOT TO BE MISSED BY LOVERS OF GOOD FOOD AND DRINK AND HIGHLIGHTS CASTILLA Y LEON AS ONE OF SPAIN'S KEY GASTRONOMIC DESTINATIONS.



Las guías de setas y hongos son una ayuda para el aficionado.  
*Wild mushroom guidebooks are a great help to enthusiasts.*

sentido, destacan el japonés Yukio Hattori, fundador de la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición y una referencia mundial de la alimentación oriental con dos estrellas Michelin, el siciliano Andrea Tumbarello, del restaurante Don Giovanni, reconocido con dos soles Repsol o Regis Marcon, uno de los grandes expertos mundiales en cocina micológica.

La Comunidad de Madrid gozará de gran peso en 'Soria Gastronómica' al tratarse de la región invitada en esta edición, que contará con diferentes maestros de la cocina madrileña para demostrar el uso que realizan de las setas y los hongos.

Si bien uno de los objetivos de 'Soria Gastronómica' es convertirse en escaparate de este producto natural tanpreciado en la cocina de Castilla y León, esta función también se cumple a través de las actividades que, en el marco del congreso, se realizarán durante el fin de semana previo durante los días 25 y 26 de octubre. Dentro de estas actividades cabe destacar un mercado de exposición y venta de productos micológicos (tanto para profesionales como para el público general, que se prolongará hasta el lunes 27), así como talleres demostrativos, salidas seteras y degustaciones populares.

Así, 'Soria Gastronómica' se convierte en el referente internacional de la gastronomía micológica. Una cita ineludible para los amantes de la buena mesa que centra la atención en Castilla y León como destino gastronómico incuestionable. Además, la gastronomía micológica llegará después del Congreso a las mesas de 250 restaurantes de toda la región, a través de la XIII edición de las jornadas regionales de gastronomía micológica 'Buscasetas', del 10 al 23 de noviembre.

world reference point regarding oriental cuisine, the Sicilian chef, Andrea Tumbarello from the famous Don Giovanni restaurant, holder of two Repsol suns and, finally, Regis Marcon, one of the world's most famous mycological cuisine experts.

The autonomous region of Madrid will be the 'Gastronomic Soria' event's guest of honour this year. As a result, a number of famous Madrid chefs will be offering demonstrations on the use of different types of mycological products.

While one of the objectives of 'Gastronomic Soria' is to become a showcase for the wild mushroom so prized in Castilla y León's kitchens, a variety of additional activities will be taking place, from 25<sup>th</sup> to 26<sup>th</sup> October, within the framework of the IV International Mycological Congress prior to its official celebration. These activities include a market offering mycological products (aimed at both professionals and members of the general public) as well as a number of workshops, wild mushroom outings and popular tasting events.

The magnificent 'Gastronomic Soria' event stands out as an important international mycological reference point. It is an event not to be missed by lovers of good food and drink and highlights Castilla y León as one of Spain's key gastronomic destinations. This delicious event will be followed by the eighth edition of the 'Buscasetas' Regional Mycological Food Fair to take place from 10<sup>th</sup> to 23<sup>rd</sup> November where visitors will be treated to a magnificent selection of mycological specialities included on the menus of some 250 restaurants.





3



# Mario Mola

**“Debo de ser ambicioso y pensar en ir a Río a por la victoria”**

**“I have to be very ambitious and think about going to Rio and winning”**

La frase que mejor define la personalidad del joven triatleta mallorquín es la que nos traslada al preguntarle por su objetivo a corto plazo: “seguir aprendiendo y mejorando cada día”. Humildad, trabajo y sacrificio, esas son las máximas que marcan su día a día. A medio plazo es la apuesta para suceder a los últimos protagonistas mundiales del triatlón, entre ellos el también español Gómez Noya, actual campeón del mundo, leyenda de este deporte y buen amigo suyo. Tiene bien claro que el deportista actual no sólo entrena y compite sino que es la imagen y el referente de muchos aficionados, por este motivo se encarga personalmente de las relaciones con los medios de comunicación y gestiona sus redes sociales.

The sentence that best defines this young Majorcan triathlete is taken from his answer when we asked him about his short-term goals: “to keep on learning and improving every day”. Modesty, hard work and sacrifice are the maxims that describe his daily life. His mid-term objective is to take over from the latest leading world triathletes, including the Spaniard Gomez Noya, current world champion, and legend in this sport and a good friend of his. He knows that today’s sportspeople do not only train and compete, but also reflect and image and are references for many fans, which is why he is personally in charge of his relations with the press and why he manages his own social media.

**¿A qué edad empezó a hacer triatlón y cómo fue?**

Empecé a practicar triatlón a los 15 años. Conocí este deporte de la mano del preparador físico del club de natación, quien me animó a probarlo. Desde mis inicios tuve facilidad para correr, a pesar de nunca haberlo hecho antes, lo que me llevó a que pronto pudiera competir también en pruebas atléticas. Lo importante en aquel momento era estar ocupado: compaginaba colegio con entrenamientos diarios de piscina, bicicleta o carrera a pie; gracias a ello recuperé la motivación por descubrir hasta dónde podía llegar en este nuevo mundo.

**¿Cuáles son las características para ser un buen triatleta?**

El buen triatleta se hace con mucho trabajo. No hay otra forma cuando son tres y tan diversas las disciplinas que pretendemos dominar. Como cualquier otro deporte requiere de esfuerzo y sacrificio, aunque a nuestro favor juega lo ameno de entrenar tres modalidades diferentes.

**¿Qué especialidad de las tres le gusta más y por qué?**

Mi modalidad favorita es la carrera a pie, probablemente porque es en la que me desenvuelvo con mayor facilidad. Aún así disfruto igualmente de nadar en aguas abiertas o pedalear durante horas en puertos de montaña.

**¿Cómo es un día de en la vida de Mario Mola?**

Habitualmente entreno las tres modalidades a diario, los siete días de la semana. Una primera sesión tras el desayuno de entre cuatro o cinco kilómetros en el agua, dos o tres horas sobre la bicicleta antes del mediodía y por la tarde entre 10 y 15 kilómetros a pie para terminar el día.

**¿Cuál ha sido el mejor momento de su carrera?**

En 2014 he logrado subir a lo más alto del podio por primera vez en una prueba del campeonato del mundo, una de las carreras de mayor nivel y reconocimiento en nuestro deporte,

**Who old were you when you started in triathlons?**

I started when I was 15. I found out about this sport from our swimming club coach who encouraged me to try it. I found running easy right from the start, in spite of never having really done it, which also meant I could compete in athletics competitions. The important thing then was to be occupied: I combined school with training every day in the swimming pool, bike or running; and thanks to that I recovered my motivation by discovering just how far I could get in this new world.

**What do you need to be a good triathlete?**

You get to be a good triathlete through a lot of hard work. There’s no other way when you have to do three, such different disciplines that we have to do. As in any sport, it needs a lot of effort and sacrifice, although we do have the advantage that it is more fun because we do three different activities.

**Which of the three do you like the most, and why?**

I think I like running the most, because it’s something I find fairly easy. Having said that, I enjoy swimming in open water and pedalling up and down the mountains for hours on end.

**What is a day in the life of Mario Mola like?**

I usually train all three activities every day, 7 days a week. The first session is after breakfast when I swim between four and five kilometres, two or three hours riding before lunch and then running between 10 and 15 kilometres to end the day.

**Until now, what has been the best moment in your career?**

That would have to be in 2014 when I was on the highest position on the podium for the first time in a world championship, one of the highest level races and most highly rated, only just behind the Olympic Games. It was a truly special day for me, and I have some really good memories of it.





1.500 metros  
de natación.  
1,500 meters  
swim.



40 kilómetros  
de ciclismo.  
40 kilometers  
bike.



10 kilómetros  
de carrera.  
10 kilometers  
run.

sólo por detrás de los Juegos Olímpicos. Fue un día realmente especial y guardo un muy buen recuerdo de ello.

**Dice que en un principio el deporte era un mero *hobby*. ¿Se podría decir que tras su victoria en el Campeonato del Mundo Junior de 2009 empezó a ver que realmente se podía dedicar al triatlón?**

No supuso un cambio radical en mi vida, pero sí empecé a comprender el deporte de una forma diferente. A partir de ese momento creí que si hacía las cosas lo mejor posible, quizá con algo de suerte podría llegar a vivir de esto por un tiempo. Era un primer paso.

**El triatlón, que cada día practican más aficionados requiere muchas horas de entrenamiento y dedicación para poder estar a un nivel digno. ¿Qué es lo que motiva para seguir dedicándole tantas horas?**

En mi opinión el triatlón engancha por varios motivos: nunca se es lo suficientemente bueno o experimentado, habiendo siempre algo en lo que mejorar, cualquiera puede competir, bien cerca de casa o al otro lado del planeta y en cualquier evento y localización el ambiente es excepcional.

**¿Qué objetivos tiene a corto plazo?**

Mi objetivo es seguir aprendiendo y mejorando cada día. Tengo la suerte de formar parte de un grupo de entrenamiento fantástico con el que crecer deportivamente, permitiéndome competir al más alto nivel. Espero luchar por el campeonato del mundo el próximo año, con la intención de llegar a los Juegos Olímpicos de Río 2016 en las mejores condiciones.

**¿Se ve en la disputa por la medalla de oro en los próximos Juegos Olímpicos de Río?**

Después de participar en los Juegos Olímpicos de Londres y haber logrado estar en el podio del mundial en los dos últimos años, debo de ser ambicioso y pensar en ir a Río a por la victoria. Eso no me asegura el éxito ni mucho menos, pero cualquier otra mentalidad me privaría casi con total seguridad de ello.

**Estudia Administración y Dirección de Empresas y habla inglés a la perfección. ¿Es importante para gestionar la comunicación e imagen con las marcas a las que representa?**

Sin ninguna duda. Actualmente el deportista ya no puede limitar su trabajo únicamente a entrenar y competir, sino que además debe ser capaz de transmitir unos principios y valores en su nombre y en nombre de las empresas a las que representa y que depositan su confianza en él. Medios de comunicación o redes sociales son ya parte de nuestro día a día, igual que el entrenamiento, la alimentación o el descanso.

**Vuela frecuentemente con Iberia Regional AIR NOSTRUM, ¿qué aspectos destacaría de la compañía?**

Valoro muy positivamente el trato y atención de su personal, así como sus destinos y precios competitivos.

**You say the sport was just a hobby at first. Could we say that after winning the 2009 Junior World Championship, you started to believe that you could really become a professional triathlete?**

It didn't really make that much difference to my life, but I did start to understand the sport in a different way. From then on I knew that if I did things properly, perhaps, with a little bit of luck, I could make a living from it for a while. That was the first step.

**Triathlon, with an increasing number of amateurs, requires a lot of hours of training and commitment to reach a decent level. What motivation is there to carry on spending so many hours on this sport?**

I think you get hooked on triathlon for several reasons: you are never good enough or experienced enough, there's always something you can improve, anyone can compete, either near home or on the other side of the planet, and the atmosphere is wonderful at all events, wherever it is held

**What are your short-term goals?**

My aim is to keep on learning every day and improve. I am lucky to be part of a fantastic training group that helps me to grow as a sportsman, and meaning I am able to compete at the very highest level. I hope to be able to fight for the world championship next year, with the aim of reaching the 2016 Olympic Games in Rio in the best possible condition.

**Can you see yourself fighting for the gold medal at the next Olympic Games in Rio?**

After taking part in the London Olympic Games and having been on the podium in the last two years, I have to be ambitious and think about going for gold in Rio. That is no guarantee of success, but any other state of mind would prevent me from doing it.

**You are studying Business Administration and Management and you speak perfect English. Is it important for managing communication and your image with the brands you represent?**

Undoubtedly. Sportspeople today cannot just train and compete, but have to be capable of transmitting principles and values in their name and the names of the companies they represent, those who place their trust in you. The media and social networks are already a part of our everyday life, the same as training, nutrition and rest.

**You often fly with Iberia Regional AIR NOSTRUM. What aspects about the company would you highlight?**

I positively value the personal treatment and attention, as well as the choice of destinations and competitive prices.



Envío a particulares  
a domicilio,  
Transporte GRATIS

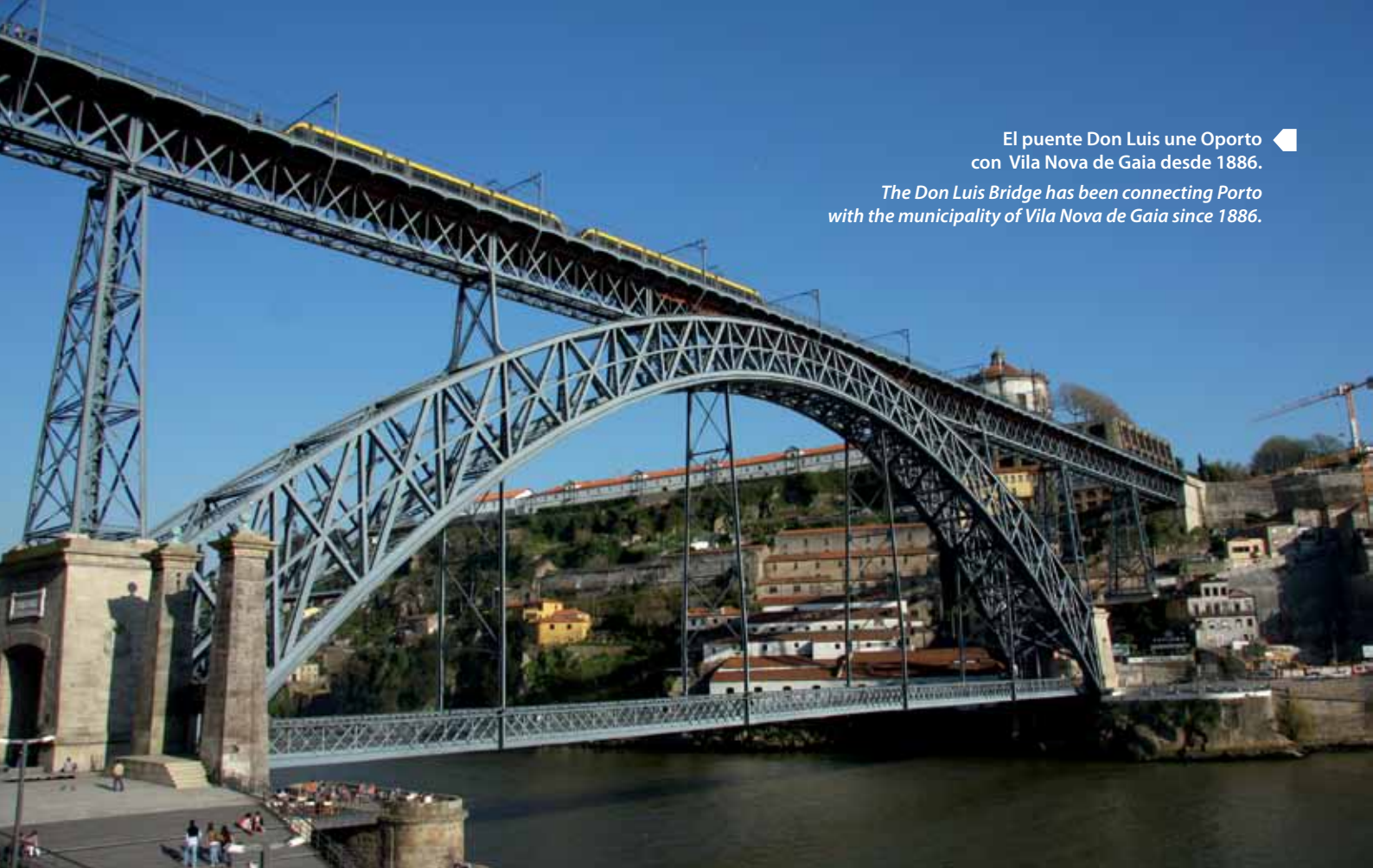
*Simón Martín*

**Ibéricos Guijuelo**

[www.simonmartin.es](http://www.simonmartin.es)







El puente Don Luis une Oporto con Vila Nova de Gaia desde 1886.

*The Don Luis Bridge has been connecting Porto with the municipality of Vila Nova de Gaia since 1886.*

# Oporto, puentes, tranvías y bodegas

## Porto, trams, bridges and bodegas

Traducción / Translation: Jane Singleton.  
Fotografías / Photographs: Turismo de Oporto / Porto Tourism Board.

**El aire británico y deje melancólico no abandona la ciudad que ha dado nombre al país y al célebre vino**

**Porto, known by many for its famous port wine, has somehow managed to maintain its British character and melancholic lilt**

En permanente diálogo con el Duero, Oporto se identifica con el río que le vio nacer y que paradójicamente tiene que cruzar para visitar las bodegas que le dan fama.

**This ancient city is strongly connected to the river on which it was built and which, paradoxically, has to be crossed if you want to visit the bodegas that have brought it so much fame.**



La ribera mantiene el pulso vital a cualquier hora del día.  
*The city's bustling riverbank is full of activity day and night.*



El enclave fundado por los argonautas griegos en el estuario del río al noroeste de la Península Ibérica se desarrolló en dos asentamientos, uno a cada ribera: Portus y Cale. La denominación de Portugal surge de la unión de ambos nombres. Las bodegas del afamado vino se encuentran en la orilla derecha, en el lado del río perteneciente a Vila Nova de Gaia, un municipio con identidad propia y diferenciada de Oporto.

Pero no ser la capital del país al que da nombre y no tener en sus lindes las bodegas por las que se le conoce en todo el mundo no le resta un ápice de interés a una localidad, la segunda en importancia de Portugal, que se caracteriza por su aire nostálgico pese a su dinamismo. El dicho de que "Braga reza, Coimbra canta, Lisboa se divierte y Oporto trabaja" tiene tanto de tópico como de verdad en el caso de la ciudad del norte. Importante núcleo industrial del país, sus habitantes son reconocidos como emprendedores y serios. Además de la comercialización del vino, sus principales actividades se reparten en textil, calzado, mueble, conserva de pescado o cerámica, entre otras.

El afán fabril de los portuenses ha dado prosperidad a la zona que se ha llenado de fábricas y almacenes en su extrarradio y de elegantes mansiones en su casco urbano. Las villas señoriales se contraponen con las calles estrechas de las humildes viviendas. El gusto por respetar la historia y conservar lo antiguo permite al visitante encontrarse con una ciudad llena de encantos. La propia Unesco reconoce su valor con la declaración de Patrimonio de la Humanidad del centro histórico en el que las sorpresas arquitectónicas se agazapan en las esquinas de estrechos callejones.

La conexión del Oporto antiguo y el Oporto moderno po-

Porto, founded by the Greek Argonauts, is situated on the north-eastern Iberian Peninsula. It was originally made up of two settlements, known as Portus and Cale. Its Latin name, Portus Cale, is considered to be responsible for the name "Portugal", based on its transliteration and oral evolution from Latin. On an anecdotic note, the majority of its bodegas can actually be found on the right-hand side of the river in the municipality of Vila Nova de Gaia.

The fact that the city is not the capital of the country it gave its name to or does it house the famous port wine bodegas, does not rest one iota of interest for a city which, in spite of its dynamism, has a slightly melancholic atmosphere. The saying "Braga reza, o Porto trabalha, Coimbra estuda e Lisboa diverte-se" (Braga prays, Porto works, Coimbra studies and Lisbon has fun) rings very true in the case of Portugal's second largest city thanks to its inhabitants who are considered hardworking and trustworthy. Porto is also known for its textile, shoe wear, furniture, fish canning and ceramic sectors.

The industrial gusto of its inhabitants is responsible for the numerous factories and elegant city mansions to be found here. Visitors will also find here narrow streets full of humbler buildings. Porto's respect for history and its well-conserved patrimony has created a city full of charm. In fact, its city centre, home of a number of monumental buildings, has been declared a Unesco World Heritage Site.

A connection between Old Porto and New Porto can be found at the Praça da Liberdade (Liberty or Freedom Town Square), where visitors will find a magnificent monumental bronze equestrian statue depicting Peter IV clasping the city charter granted in 1826.





El casco antiguo reflejado en el Duero.  
*The monumental Old Town reflected in the waters of the beautiful River Duero.*



demos situarlo en la Plaza de la Libertad. La plaza está presidida por una monumental estatua ecuestre de bronce que representa al rey Pedro IV con la Carta Constitucional que otorgó en 1826.

Partiendo de la plaza se puede encarar la avenida de los Aliados, una bella calle repleta de edificios modernistas de principio del siglo pasado. Hacia el Este encontramos la Baixa y la rua Santa Catarina, calle peatonal muy frecuentada por turistas por ser la más comercial de Oporto. Además de los establecimientos de moda, artesanía, joyería y curtidos, menudean vendedores ambulantes y se suceden restaurantes y cafeterías. Muy recomendable resulta el café Majestic, un elegante local de fachada modernista y un interior con hileras de mesas entre espejos que conserva el encanto que sedujo a intelectuales y artistas a principios del siglo XX. Su humilde belleza no pudo competir con las modernas cafeterías y tuvo que cerrar, pero el Estado portugués lo declaró patrimonio cultural para evitar su demolición y el establecimiento volvió a abrir sus puertas en 1994 con recuperado aire de vetusto esplendor.

En las proximidades se encuentra el Mercado do Bolhao que con su aspecto antiguo también nos retrotrae al Portugal del siglo pasado. Al margen de la propia construcción con una distribución geométrica de los comercios en derredor de un patio central, los puestos de alimentos

The Avenida dos Aliados (Avenue of the Allies) considered Porto's busiest boulevard is a good place to start a tour of the city. This busy avenue is full of Modernist style buildings dating back to the beginning of the 20<sup>th</sup> century. Towards the east, stands the lower town (Baixa) area and Santa Catarina Street, home of one of the city's most important pedestrian shopping areas. In addition to a wide variety of boutiques and craft, jewellery and leather shops, visitors will also find a number of picturesque bars, cafes and restaurants. Worth a special mention is the Majestic Café founded in 1921. Its elegant Modernist style façade and rows of tables set amongst mirrors conserve the atmosphere that attracted 20<sup>th</sup> century artists and intellectuals here. As the years went by, however, its modest beauty was unable to compete with other more

modern establishments and it was eventually, during the 1960s, closed only to be later declared a "Public Interest Building" by the Portuguese government to avoid its demolition. It was finally re-opened to the public in 1994 with a completely new air of splendour.

Nearby, stands the Mercado do Bolhao (Bolhao Market) with its stunning architecture guaranteed to transport visitors back to the beginning of the 20<sup>th</sup> century. Its geometric distribution around a central patio provides separate areas for fishmongers and butchers,

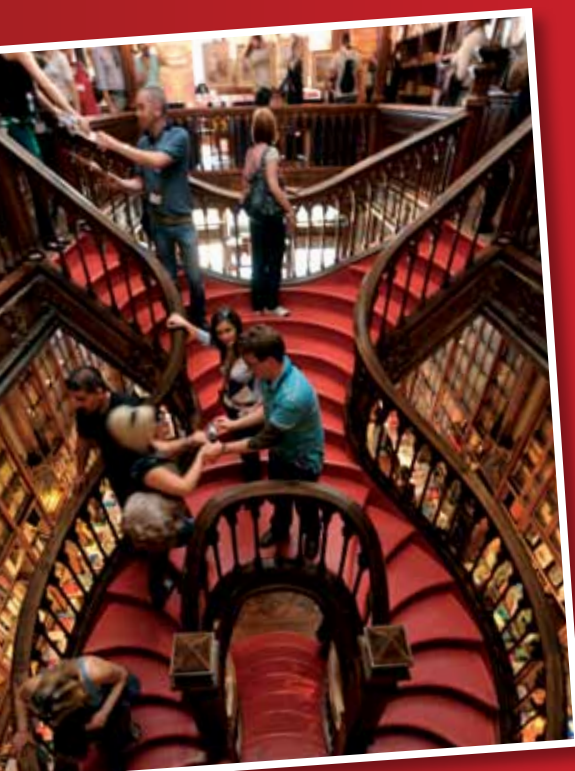


**AIR NOSTRUM**  
**VUELA A OPORTO TODOS**  
**LOS DÍAS DE LA SEMANA**

**IBERIA**  **AIR NOSTRUM**

**AIR NOSTRUM PROVIDES**  
**REGULAR DAILY FLIGHTS**  
**TO PORTO**





Izquierda: Escalera interior de la librería Lello. / Left: A view of the amazing Lello bookshop staircase.  
Derecha: Palacio de la bolsa. Sala Árabe. / Right: The Arabian Hall at the Stock Exchange.

## RINCONES DE CUENTO

Aunque los rincones con encanto te pueden asaltar en cualquier esquina hay tres espacios que llenan de evocaciones a quienes los visitan.

La Torre de los Clérigos, del siglo XVIII y estilo barroco, es uno de los monumentos más emblemáticos de Oporto. Sus 76 metros de alto permiten una vista panorámica de fábula para quien suba sus más de doscientos peldaños. Una leyenda cuenta que el estruendo del medio centenar de campanas de su carillón suena para ahogar los quejidos de los espíritus de los ajusticiados que se enterraban en el lugar donde se erigió la torre, el cerro de los ahorcados.

El Palacio da Bolsa está construido sobre ruinas del convento de los franciscanos. Este monumento nacional tiene un espléndido patio central con cubierta de vidrio. Una bella escalera de granito da acceso a varias estancias que nos sitúan en diferentes escenarios narrativos. Destacan la Sala Dorada, con destellos de las paredes recubiertas de pan de oro, la Sala de las Asambleas Generales, con cálidas maderas, y la Sala Árabe, en la que la exquisita decoración morisca en paredes, cúpula y vidrieras suscitan remembranzas de la Alhambra de Granada.

Por último, junto a la Torre de los Clérigos se sitúa la Librería Lello, reconocida como la más bonita de Europa. Su fachada entre modernista y neogótica con alegorías al arte y la ciencia invitan a entrar en el mundo de fantasía que nos espera en el interior. Los universos fabulosos que contienen las grandes estanterías de madera parecen haber escapado de los libros y llenan de magia el local. Se accede a la planta de arriba subiendo una singular escalera de madera tallada con alfombra roja que parece sacada de *Alicia en el país de las maravillas* y que recuerda a la infinitud de la biblioteca de Babel del cuento de Borges. Y todo ello bañado por la luz natural que se filtra por la vidriera que lo corona y en la que se puede leer el lema de la librería, *Decus in Labore*, "dedicación al trabajo", todo un emblema de la laboriosidad portuenses.

## SIGHTS TO SEE

*In spite of the fact that Oporto is full of sights to see, there are some that should not be missed.*

*Amongst these, we would mention the Baroque style Torre dos Clerigos (Clerigos Tower) dating back to the 18th century and considered one of the city of Oporto's most emblematic landmarks. This impressive 76 meter high bell tower offers visitors, willing to climb the 200 odd steps to the top, magnificent panoramic views of the city. Legend has it that the tower's fifty bells were installed to stifle the moans of the ghosts of the prisoners once hanged here.*

*Also worth a mention is the Palacio da Bolsa (Stock Exchange) built on the site of an ancient Franciscan monastery. This notable national monument houses a splendid central patio fitted with an impressive glass roof. A beautiful granite staircase provides access to a variety of halls such as the Golden Hall with its striking gold leaf decoration, the General Assembly Hall with its excellent wood trimmings and the Arab Hall where visitors will find exquisite Moorish adornments on its walls, dome and windows, bringing to mind the famous Alhambra in Granada, Spain.*

*Finally, we would mention the Lello bookshop located next to the Clerigos Tower. Inaugurated on 13th January, 1906, in an important social event for both Portuguese and Brazilian societies, it is considered one of Europe's most stunning bookshops. A massive renovation project took place in 1995 aimed at returning it to its former glory after having experienced several decades of disrepair. Its Modernist/neo-Gothic façade decorated with allegories of art and science, its superb carved wood ceilings, stain-glassed roof, undulating, opulent red staircase and even a built-in wheel-barrow on rails for moving the store's 120,000 books, all make the Lello seem like a bookshop out of a fantasy-world. It is bathed in daylight from the stain-glassed roof that crowns it and where visitors will find the shop's motto: *Decus in Labore* (There is dignity in work), mark of the industriousness of this magnificent city.*





El tranvía recorriendo el centro de la ciudad.  
*The city tram as it makes its way through the city centre.*

PARA SENTIR LA ESENCIA DE LA CIUDAD, NADA MEJOR QUE AL RITMO DEL TRAQUETEEO DEL TRANVÍA, UN TRANSPORTE QUE TE TRASLADA A UN BUCÓLICO PASADO ATENDIENDO A LAS EXIGENCIAS MEDIOAMBIENTALES MÁS MODERNAS.

y menaje ofrecen curiosas estampas de colores con el mismo aspecto de digna modestia que tenían cuando se instalaron, hace ahora justamente cien años.

Otro edificio representativo de esa atmósfera de dulce nostalgia es el de la estación de San Bento, que se presenta con una fachada de severo neoclasicismo pero que en el hall interior guarda un impresionante mosaico con varios murales donde narra episodios de la historia de Portugal a través de 20.000 azulejos.

El alicatado cerámico también decora con colores las fachadas de viviendas en estrechas callejuelas de la Ribeira, junto al río colindante con las calles que circunvalan el barrio de la catedral. El templo muestra por fuera un aspecto de fortaleza y dentro su sobria decoración alterna con capillas barrocas y un claustro en el que los azulejos representan pasajes religiosos.

Un cruceo fluvial permite contemplar el perfil arquitectónico de la ciudad y puede ser una excelente ocasión para ver con detalle los bellos puentes de metal con los que la urbe abraza el Duero. Pero para sentir la esencia de la ciudad, nada mejor que al ritmo del traqueteo del tranvía, un transporte que te traslada a un bucólico pasado atendiendo a las exigencias medioambientales más modernas.



Palacio de la bolsa. Sala de visitas.  
*The Visitors Hall at the Stock Exchange.*





Portada del Café Majestic.  
The entrance door to the magnificent Majestic Cafe.

TO GET A REAL FEEL FOR THE CITY, HOWEVER, VISITORS SHOULD TAKE A RIDE ON ONE OF THE CITY TRAMS. THE PRESENT NETWORK IS MADE UP OF 3 LINES, ALL OFFERING MAGNIFICENT VIEWS OF SOME OF THE CITY'S ICONIC LANDMARKS.

greengrocers and florists as well as a number of restaurants. Inaugurated one hundred years ago this year, the Majestic has conserved its original aspect of dignified modesty.

Another building worth mentioning is the San Bento train station with its plain neoclassic façade and impressive tiled panels. Some 20,000 tiles have been used here to depict landscapes, ethnographic scenes and historical events such as the Battle of Valdevez amongst others.

Colourful ceramic tiling can also be found decorating houses located along the streets and alleys of the Ribeira and around the Cathedral district. Oporto's magnificent city cathedral actually looks like a fortress from the outside. Its sober interior is home of a number of Baroque style chapels as well as a beautiful cloister decorated with tiles depicting religious passages. Finally, we would suggest visitors take a trip along the river where they will be able to admire the city's beautiful silhouette and get a closer look at the impressive iron bridges crossing the beautiful River Duero. To get a real feel for the city, however, visitors should take a ride on one of the city trams. The present network is made up of 3 lines, all offering magnificent views of some of the city's iconic landmarks.

## AROMA INTENSO Y SABOR PERSISTENTE

El vino al que da nombre la ciudad que lo lanzó al mundo tiene unas características peculiares. Las particularidades climáticas y la naturaleza del suelo le dan unas propiedades que le confieren cierta personalidad, reforzada durante su almacenamiento y su envejecimiento. Pero además, los viticultores optaron por aplicar una innovadora técnica en el valle del Duero que consistía en interrumpir el proceso de fermentación añadiendo aguardiente; se conseguía así un caldo que resistía las variaciones de temperaturas y humedades que sufrían en el transporte para su comercialización. El resultado es un vino con mayor contenido de alcohol (entre 19° y 23°) y dulzura, debido al azúcar que queda al interrumpirse la fermentación. No obstante no resulta empalagoso y sí complejo, de aroma intenso y un poderoso sabor que persiste en el paladar.



Bodega de Vila Nova de Gaia.  
A view of a bodega in the municipality of Vila Nova de Gaia.

## INTENSE AROMA AND LONG-LASTING FLAVOUR

The port wine named after the city of Porto has a list of interesting characteristics.

The local climatic conditions and type of soil used to grow the vines give this popular wine a certain type of personality which is reinforced during its storage and aging process.

This famous wine is the result of an innovating technique introduced by local winemakers into the Duero Valley. The technique entailed adding distilled grape spirits ("aguardente" similar to brandy) to the wine to fortify it and halt fermentation thereby creating a wine resistant to temperature variations and humidity during transportation.

It was discovered that by halting fermentation before all the sugar is converted to alcohol; it was possible to produce a wine with higher alcohol content (usually between 19 and 23%). Port is typically a sweet, red wine, often served as a dessert wine although it also comes in dry, semi-dry, and white varieties.





# Valencia, tierra de vinos *land of wine*

**La Denominación de Origen Protegida Valencia lleva por el mundo los productos de más de un centenar de bodegas adscritas a ella.**

**The protected Appellation of Origin (AoO) of Valencia takes products from over a hundred wineries registered in the Appellation all over the world.**

Texto / Text: Jaime Nicolau Sáiz.

La ciudad del Turia es conocida a nivel mundial por productos agrícolas como la naranja, pero este cítrico convive en el campo valenciano con una extensa dimensión de viñedo que ofrece unos caldos de genuina singularidad según la zona de la provincia de Valencia en la que se elabore. Así, la DOP Valencia cuenta con cuatro subzonas bien diferenciadas, haciendo entre todas un conjunto que se diferencia claramente entre sí. Personalidad y variedad son los términos que mejor definen los vinos que llegan al mercado con la marca Valencia.

Constituido en el año 1957, el Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia tiene como principal objetivo garantizar el origen y la calidad de los vinos que ampara, controlando su producción, promocionando y difundiendo su conocimiento y su calidad y defendiendo asimismo, los intereses de cerca de 100 firmas y casi 12.000 viticultores a los que representa. Es por tanto una Denominación de Origen con más de medio siglo de historia. Valencia es tierra de vinos por derecho propio, por tradición y porque la suavidad y la calma que transmite el Mediterráneo se dejan ver en cada botella contraetiquetada en este Consejo Regulador.

Actualmente, el potencial vitícola de la DOP Valencia se sitúa en torno a las 13.000 hectáreas de viñedo repartidas en cuatro subzonas de producción, todas ellas salpicadas por entrañables y pintorescas poblaciones impregnadas por un encanto singular.

The town of Turia is known worldwide for its agricultural produce and oranges, but this citrus fruit is grown in Valencian fields where there are a lot of vineyards producing some truly singular wines which differ depending on the province of Valencia where they are made. Hence, the Valencia Appellation of Origin has four well defined sub-regions, which produce wines that are very different from each other. Personality and variety are the terms that best define the wines marketed under the Valencia brand.



Founded in 1957, the Wine Regulating Council of the Protected Appellation of Origin of Valencia has the principal objective of guaranteeing the origin and quality of the wines it covers, controlling production, promoting and increasing awareness and quality and defending the interests of over 100 companies and nearly 12,000 grape producers they represent. Therefore it is an Appellation of Origin with more than half a century of history. Valencia is a land of wine in its own right, through tradition and the

mildness and calm given off by the Mediterranean which is evident on every bottle labelled by this Regulating Council.

Today, the wine producing potential of the AoO of Valencia amounts to around 13,000 hectares of vineyards, distributed around four production sub-regions, all of them tainted by the endearing picturesque towns that impregnate the wine with its singular charm.



El viñedo dels Alforins, en la zona conocida como la pequeña "Toscana Valenciana".  
 Els Alforins vineyard, in the area known as the small "Valencian Tuscany".  
 © Miquel Francés.

La subzona de Alto Turia queda emplazada al noroeste de la provincia, ofrece unos vinos blancos brillantes, frescos, afrutados y aromáticos y unos tintos cálidos, suaves y sabrosos que se conjugan a la perfección con la gastronomía de la serranía valenciana.

Valentino y moscatel de Valencia quedan enclavados en la parte central de la provincia. La primera con blancos ligeros, afrutados y aromáticos y tintos suaves y redondos. La segunda ha elevado a los altares los vinos de licor, mistelas en la zona, con una graduación alcohólica mínima de 15 grados y un aroma particular, fluido y suave, aunque también se utiliza en la elaboración de vinos secos y dulces de moscatel, prestigiosos vinos espumosos, así como para potenciar los aromas de moscatel en otros vinos blancos.



La moscatel se utiliza en blancos y mistelas.  
 Moscatel is used for white wine and sweet fortified wine.

Y por último la variedad clariano, situada al sur, donde se producen blancos ligeros, pajizos y aromáticos, y tintos color rubí, francos de nariz, de extenso aroma y sabrosos en boca. Es la zona privilegiada de la Vall dels Alforins, en la que se elaboran vinos que se han ganado el respeto de la crítica internacional.

El abanico de productos de esta Denominación de Origen Protegida Valencia es tan amplio como zonas productoras comprende. Cada una con características diferentes, pero todas ellas con la calidad por bandera y la marca Valencia recorriendo el mundo. Es una denominación abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora. En la actualidad sus vinos están presentes en cerca de 100 países de todo el mundo, con una cifra de comercialización superior a los 46 millones de botellas, de las que un total de 30 millones se destinan a la exportación. Valencia es tierra de vinos.

The Alto Turia sub-region is located in the north east of the province, producing some bright, fresh, fruity and aromatic whites and warm, mild, tasty reds that blend perfectly with the cuisine of the Valencian mountain regions.

Valentino and Muscatel of Valencia are enclaves in the central part of the province. The former produces light, fruity, aromatic whites and mild, rounded reds. The latter has taken to fortified wines and liqueurs, Mistela in the region, with minimum proof of 15 degrees and that particular, fluid, mild taste, although it is also used to make dry sweet Muscatel wine, famed sparkling wines and also to enhance the taste of Moscatel grapes in other white wines.

And finally, the Clariano sub-region, located to the south where light, straw coloured, aromatic whites are produced, and ruby red wines with a strong nose and long-lasting taste in the mouth. This is the privileged region of Vall dels Alforins, where wines are produced that have won the respect of international connoisseurs.

The scope of products under this protected Appellation of Origin of Valencia is as wide as the production regions it covers. Each one of them has different characteristics, but all of them have the quality endorsed by the Valencia brand now so well known around the world. It is an open, dynamic Appellation with deep vocation and tradition of exports. Today Valencian wines are present in around 100 countries around the world, marketing over 46 million bottles, of which around 30 million are exported. Valencia is a land of wine.





# Ford Mondeo

## Imagen tecnológica

## Image of technology

Texto / Text: Manuel Muñoz.

**E**l Mondeo se ha consolidado como todo un referente en el sector de las berlinas a lo largo de su dilatada historia. Un modelo que el próximo mes de noviembre se presentará en el mercado en una actualizada versión y de la que ya se conocen los primeros detalles.

El nuevo Mondeo aterrizará en España con su ya tradicional triple propuesta de carrocerías. Tres alternativas que responden a configuraciones de cuatro y cinco puertas junto a una variante de corte familiar. Asimismo, la gama se dispondrá en torno a los acabados Trend y Titanium, además de una versión Hybrid que contará con unos niveles de terminación y equipamiento específicos.

En materia estética el nuevo Mondeo apuesta por una sugerente combinación de elegancia y deportividad, presidida por su imponente frontal. En él queda patente la escuela de diseño global One Ford que la marca está aplicando a sus últimas creaciones. Un toque estilístico en el que adquiere notable importancia su parrilla trapezoidal o los nuevos faros de led. La aplicación de esta avanzada tecnología lumínica ha ayudado a proporcionar a los faros del nuevo Mondeo con una imagen más estilizada y deportiva, así como con una mejor aerodinámica. Los faros delanteros también se pueden equipar con el sistema de iluminación adaptativa automática.

A nivel dinámico el Mondeo recurre a innovaciones como el Ford Interactive Vehicle Dynamics; un sistema que permite al usuario elegir entre los modos de reglaje de conducción confort, normal y *sport*. Además, cuenta con un nuevo diseño de la suspensión trasera así como con dispositivos como una versión avanzada del Active Park Assist —que ahora

**T**he Mondeo has become consolidated as a benchmark for sedans over its long history. Next November we will see the presentation of a newly updated model, about which we already have the first details.

The new Mondeo will arrive in Spain in the usual three bodywork versions. Three alternatives that obey that four and five door options and a family variant. Likewise, the range will be available in the Trend and Titanium finishes, as well as there being a Hybrid version which will have specific equipment and finishes.

The aesthetics of the new Mondeo are a suggestive combination of elegance and sport, with an imposing front end. The input by the One Ford global design school that the brand has been applying to its new creations is patent. A touch of style conferring notable importance to its trapezoidal front grill, or the new LED headlamps. Application of this advanced lighting technology has helped to provide the headlamps of the new Mondeo with a more elegant, sporty image, and improved aerodynamics. The front headlamps can also be fitted with the adaptive automatic lighting system.

As for dynamics, the Mondeo resorts to innovations such as the Ford Interactive Vehicle Dynamics; a system which permits users to choose between driving setup modes, comfort, normal and sport. Furthermore, the rear suspension has been redesigned as has the advanced version of the Active Park Assist system, which now provides assistance for perpendicular parking places, Active City Stop, which stops the vehicle before a collision in urban driving, or the Lane Keeping Aid.



**FORD MONDEO**

<b>MOTORIZACIONES ENGINES</b>	
GASOLINA PETROL EcoBOOST	1.0, 1.5 y 2.0. c.c.
DIÉSEL	1.6 ECONetic y 2.0 TDCi.
HÍBRIDA / HYBRID	Hybrid Gasolina+eléctrica.
ACABADOS / FINISH	Ambiente, Trend, Titanium, Bussines Edition.
TRACCIÓN / TRACTION	Delantera y a las 4 ruedas. Front-wheel drive and four w. d.
CARROCERÍAS / BODY	4, 5 puertas y familiar. 4 , 5 doors and family.



permite asistir incluso en aparcamientos perpendiculares—, el Active City Stop —que detiene el vehículo ante una colisión en conducción urbana— o el asistente de cambio involuntario de carril Lane Keeping Aid.

La oferta de motorizaciones estará compuesta desde un primer momento por dos alternativas de gasolina 1.5 y 2.0 EcoBoost, mientras que en diésel las variantes serán el 1.6 ECONetic y el 2.0 TDCi. En lo que respecta a la versión híbrida —la primera desarrollada por Ford en Europa—, combinará un propulsor 2.0 gasolina y un segundo motor eléctrico. Ya en 2015 la oferta se ampliará con el reconocido y premiado motor 1.0 EcoBoost, una versión de tracción total y dos nuevas terminaciones; una de acceso a la gama denominada Ambiente y la más lujosa Business Edition.

The choice of engines will initially include two petrol powered alternatives, 1.5 and 2.0 EcoBoost, whereas the diesel versions will be 1.6 ECONetic and 2.0 TDCi. As for the hybrid version, the first developed by Ford in Europe, this is a combination of a 2.0 petrol engine and a second electric motor. In 2015 the offer will be extended to include the award-winning 1.0 EcoBoost, an all-wheel-drive version and two new finish levels, a basic level known as Ambient and the luxury Business Edition.





## BMW Serie 2 Active Tourer

BMW desembarca en el mercado de los monovolúmenes compactos con el Serie 2 Active Tourer. Un modelo con el que la firma alemana se adentra por primera vez en este terreno de corte familiar y polivalente, con una clara propuesta deportiva acorde a su tradición automovilística. Para ello presenta una atractiva propuesta de notable habitabilidad y modularidad, con unas dimensiones de 4,34 metros de largo, 1,55 de alto y 1,80 de ancho. Ofrece un espacioso habitáculo más que suficiente para cinco pasajeros, además de una flexible capacidad de carga que oscila entre los 468 y los 1.510 litros gracias a la banqueta posterior de asientos abatible en proporción 40/20/40. En materia dinámica cabe destacar que el Serie 2 Active Tourer se presenta como el primer BMW con tracción delantera. Una variante que se reforzará con una versión de tracción a las cuatro ruedas xDrive en un futuro próximo. Asimismo, en el apartado de motorizaciones este monovolumen estrena el motor de tres cilindros 218i de 136 CV.

BMW has embarked on the compact MPV market with the launch of its 2 Series Active Tourer. A model the German firm will use to gain its first foothold in this multi-purpose family car, with a clear sportive air in line with the brand's traditions. It therefore presents an attractive proposal with roomy interior and modular, measuring 4.34 metres long, 1.55 metres high and 1.80 metres wide. It has a spacy interior, plenty large enough for five passengers, as well as a flexible loading space ranging between 468 and 1,510 litres, thanks to the folding rear seats at a proportion of 40/20/40. In terms of dynamics, the 2 Series Active Tourer is the first BMW with front wheel drive. This will be reinforced with a four wheel drive version called xDrive in the near future. Likewise, there is a new three cylinder engine for this MPV, namely the 218i producing 136 hp.



### Nissan Pulsar

Con el Pulsar, Nissan vuelve con una renovada fuerza al segmento de los turismos compactos. Un modelo fabrica-

do en la planta de Barcelona que se nutre de las tendencias estéticas y de versatilidad interior de la gama *crossover* japonesa con un más que notable resultado. La gama inicial cuenta con las motorizaciones 1.2 litros DIG-T de gasolina de 115 CV y diésel dCi de 1.5 litros y 110 CV.

Nissan once again surges back into the compact touring car market with the new Pulsar. This model is manufactured at the factory in Barcelona and has the aesthetic trends and interior versatility of the Japanese brand's crossover range, with an exception result. The initial range is available with the 1.2 litre DIG-T petrol engine producing 115 hp and the 1.5 litre diesel dCi producing 110 hp.

### Peugeot 508

La berlina por excelencia de Peugeot se ha sometido a un acertado rediseño tanto estético como de equipamiento y motorizaciones. A nivel de imagen los cambios se han centrado en su frontal, con una nueva calandra y faros de leds.

La oferta se estructura ahora en torno a una única versión gasolina de 165 CV, junto a cuatro variantes diésel y la híbrida del RXH con tracción total.

Peugeot's sedan par excellence has been redesigned aesthetically and fitted with new equipment and engines. The aesthetic changes are most notable at the front end, with a new grille and LED headlamps. There is only one petrol engine available producing 165 hp and four diesel engines and the RXH hybrid with all wheel drive.







POLICLINICA GIPUZKOA



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

**POLICLÍNICA GIPUZKOA,  
REFERENTE DE LA SANIDAD  
PRIVADA EN EUROPA**



Visite San Sebastián, su salud y la de los suyos bien merecen una consulta.

#### UNIDAD DE CHEQUEOS GENERALES

En pocas horas - Confort - Pruebas con sedación

#### UNIDAD DE CARDIOLOGÍA INTEGRAL

Cardiología - Hemodinámica - Cirugía Cardiovascular - Electrofisiología - Rehabilitación Cardíaca

#### UNIDAD DE LA MUJER

Reproducción Asistida - Diagnóstico prenatal - Técnica Array

#### UNIDAD DE UROLOGÍA INTEGRAL

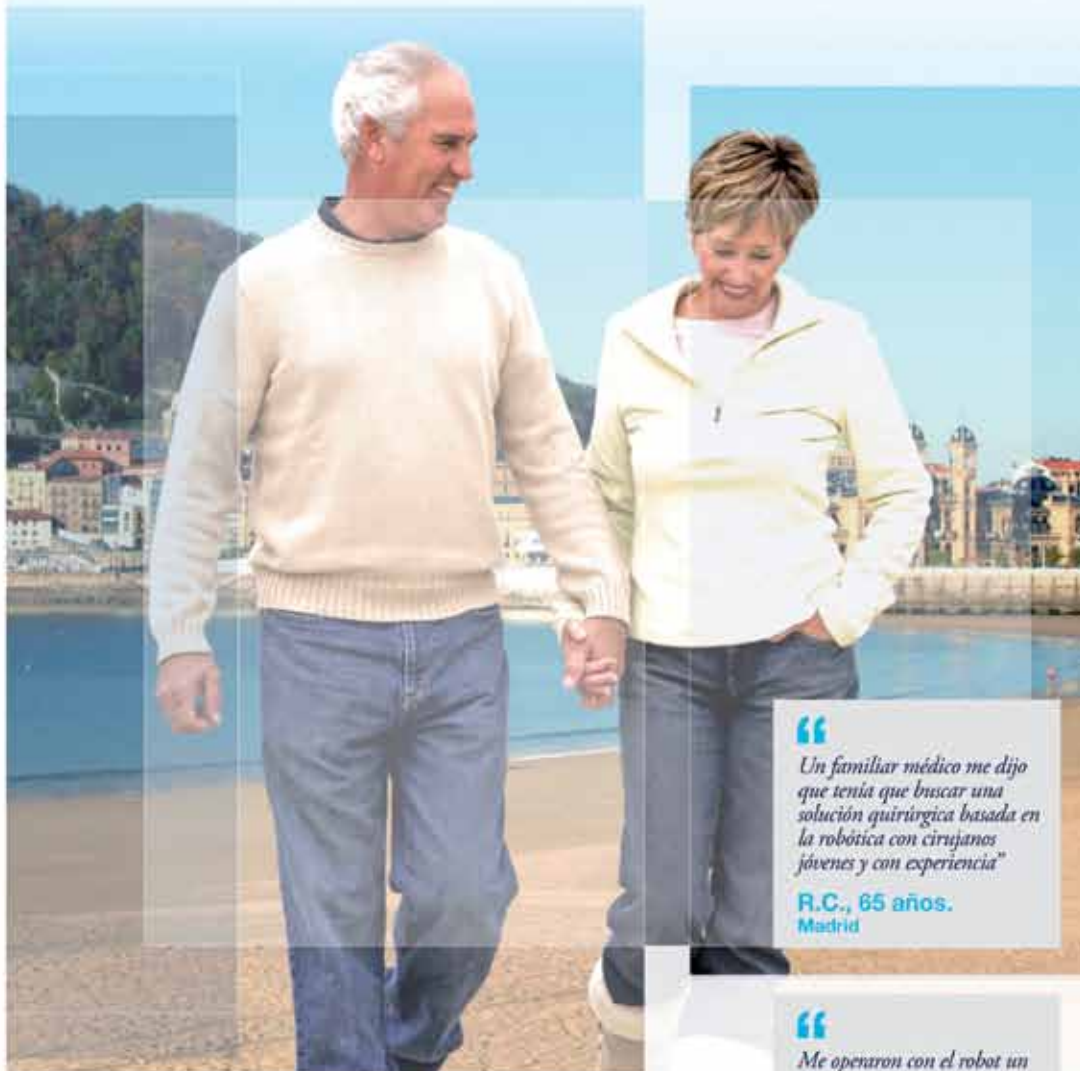
Cirugía robótica Da Vinci para cáncer de próstata - Láser Verde para hiperplasia benigna - Cirugía de la incontinencia urinaria masculina y femenina

Pº Miramón 174,  
20.014 San Sebastián  
**943 00 28 00**



# CONOZCA LAS VENTAJAS DE LA CIRUGÍA ROBÓTICA DA VINCI

## Afrontando el cáncer de próstata



“

*Un familiar médico me dijo que tenía que buscar una solución quirúrgica basada en la robótica con cirujanos jóvenes y con experiencia”*

**R.C., 65 años.**  
Madrid

“

*Me operaron con el robot un martes y el viernes ya me dieron el alta. A los quince días volví al trabajo y me siento perfecto”*

**J.J.L., 57 años.**  
Pamplona

“

*Una vez tomada la decisión, yo tenía prisa y ellos me ofrecían operarme sin lista de espera”*

**M.M.S., 65 años.**  
Mondragón (Gipuzkoa)

### Cirugía robótica Da Vinci para cáncer de próstata

El robot quirúrgico Da Vinci elimina los riesgos de la cirugía abierta y supera las ventajas de la laparoscopia.

El postoperatorio es menos doloroso, con menos pérdidas de sangre y menor riesgo de infección. Deja cicatrices más pequeñas y permite una recuperación más rápida.

Los efectos secundarios habituales en esta cirugía, como la incontinencia urinaria o la impotencia sexual, se reducen notablemente.

**SERVICIO  
DE UROLOGÍA**

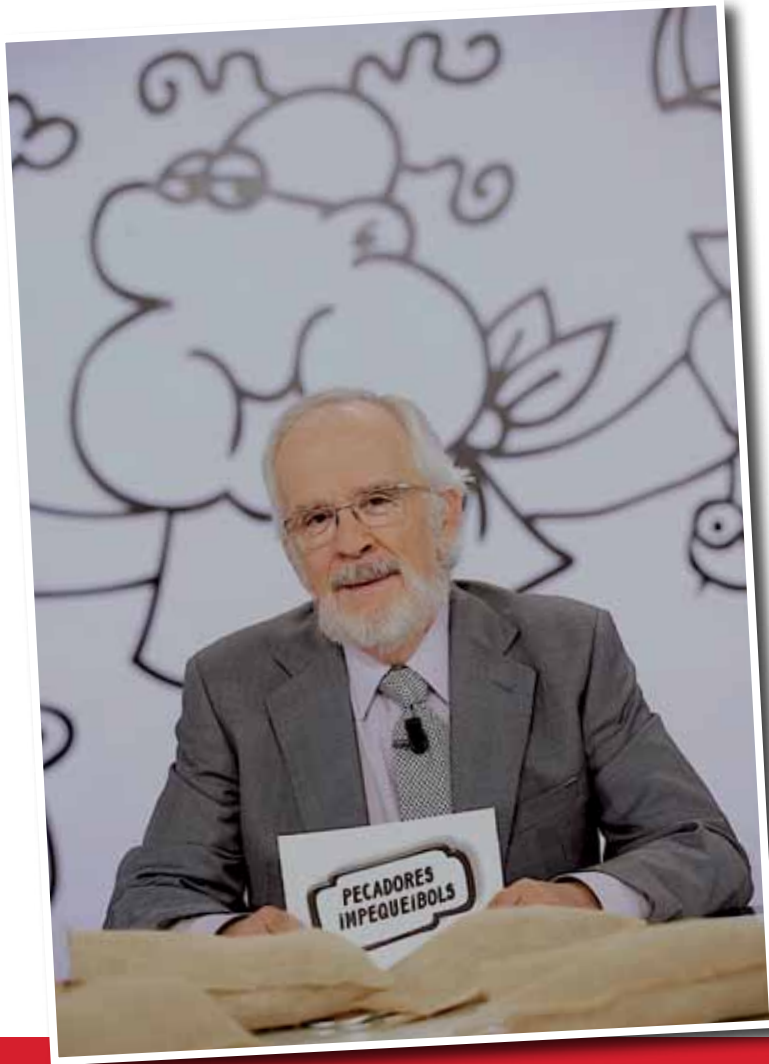
**943 00 27 07**

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



POLICLINICA GIPUZKOA





## ANTONIO FRAGUAS 'FORGES'

**"Mis viñetas tienen ahora más experiencia y menos asombros"**

**"My comic strips are more experienced now and less astonishing"**

El dibujante y humorista gráfico Antonio Fraguas, conocido como 'Forges', celebra medio siglo como viñetista analizando la actualidad política y social del país. Lo hace con el recopilatorio 'El libro (de los 50 años) de Forges', que recoge 587 originales, alguno de ellos inédito. Activo twittero —@forges— le encanta la presión de las redes sociales en ser conciso e ir al grano, algo que lleva haciendo medio siglo con sus chistes.

The comic artist and comedian Antonio Fraguas, known as "Forges" is celebrating half a century as comic strip artist analysing current political and social affairs in the country. He has compiled his book "The Book (50 years) of Forges, with 587 originals, some unpublished. He is an active twitterer - @forges - He loves the pressure of the social media in being concise and getting to the point, something he has been doing for half a century with his jokes.

**Para la recopilación de dibujos que aparecen en 'El libro (de los 50 años) de Forges', editado este 2014, se han repasado más de 80.000 originales, ¿cómo ha realizado la selección?**

Mi hija Berta, que es bibliotecónoma, hizo una selección previa, siguiendo pautas de "humorismo familiar propio", de unos 5.000 dibujos; luego yo elegí los 587 finales.

**¿Hay alguno que recuerde de manera especial?**

Sí; uno de cuando la crisis del Golfo y la posterior invasión de Irak, dibujé un grupo con Sadam, Gadafi, Castro y el de Corea del Norte, bajo el epígrafe de "Eje del Mal". Y luego otro grupo, con Blair, Bush y Chirac, grupo al que titulé "Eje del Bien". Y, finalmente, dibujé al Sr. Aznar, solo, con el rótulo de "Aserejé". Me gustó mucho, qué quiere que le diga.

**¿En qué han cambiado sus viñetas a lo largo de estos 50 años?**

Ahora tienen más experiencia y, por lo tanto, menos "asombros".

**¿Suele recibir llamadas cuando se publican sus dibujos?**

No, nunca, jamás.

**¿Nos podría contar alguna anécdota relacionada con una viñeta?**

Una vez una persona me paró en la calle y, refiriéndose a un dibujo publicado por mí el día anterior, me preguntó que cómo me había enterado de la bronca que había tenido él con su cuñado. Mi dibujo era de dos camareros en un bar que discutían de política como si fuera fútbol. Mi interlocutor era camarero con su cuñado en un bar propiedad de su suegro, según me contó. Y estaba seguro de que me lo había contado la pécora de su hermana.

**Over 80,000 originals were reviewed for the compilation of comic strip drawings in the book "The Book (50 years) of Forges", published in 2014. How did you choose them?**

Well actually it was my daughter Berta, a bibliotechnician, who did the first screening, following guidelines of "own family humour" of around 5,000 drawings. Then I chose the 587 final ones.

**Are there any you specially remember?**

Yes, there's one I did during the Gulf Crisis and the invasion of Iraq. I drew a group with Saddam, Gadhafi, Castro and the guy from North Korea, under the title of "The Axis of Evil". Then there is another group with Blair, Bush and Chirac, and I gave that group the title "The Axis of Good", and finally I drew Mr. Aznar, alone, with the word "Aserejé". I liked that one a lot, what else can I say?

**How have your comic strips changed over the last 50 years?**

**What have they got now that they didn't have before, or vice versa?**

They are more experienced now, and therefore they are less "astonishing".

**Do people usually call you when your drawings are published?**

No, never.

**Could you tell us an anecdote related to a comic strip?**

Once someone stopped me in the street and started talking about a drawing I'd published the day before. He asked me about how I had found out about the argument he'd had with his brother-in-law. My drawing was of two waiters in a bar who were arguing about politics as if it were football. The man who stopped me was a waiter who worked with his brother-in-law in a bar owned by his father-in-law, so he told me. He was sure that his fishwife of a sister had told me about it.



## RESTAURANTE ABADÍA D'ESPÍ | VALENCIA

Plaza del Arzobispado, 5 • 46003 Valencia Tel.: +34 963 512 077.

Está situado en pleno corazón histórico de Valencia, en la plaza del Arzobispado, un emplazamiento perfecto para disfrutar de un paseo por el barrio del Carmen y finalizarlo con una buena comida o cena en este magnífico local. Su cocina es de mercado, tradicional, en la que conviven recetas del sur de España con otras más propias del Mediterráneo. En la carta se oferta ensaladas, "fideadas", arroces (todos ellos melosos), pescados, carnes y suculentos postres. Famosos son sus hatillos de langostino y queso fresco, la torta hojaldrada de perdiz escabechada con bechamel de hortalizas o el solomillo de avestruz con virutas de verduras tostadas. La propuesta enológica es amplia, bien elegida e ilustrada con las etiquetas de los vinos.

Restaurant Abadía d'Espí is located in the historical centre of Valencia, in Plaza del Arzobispado, a perfect site to enjoy a stroll around the ancient Barrio del Carem and culminate it with a good lunch or dinner at this wonderful restaurant. It serves traditional, market cuisine, where recipes from the south of Spain are served with typical Mediterranean dishes. The menu offers salads, "fideadas" (thin fideo noodles cooked in a paella pan) rice dishes (all thick syrupy dishes), fish, meat and delicious desserts. Famous for its langoustine hatillos and fresh cheese, pickled partridge pie with vegetable béchamel sauce or ostrich steaks with slivers of toasted vegetables. There is a long, well-chosen, enlightened choice of wines.



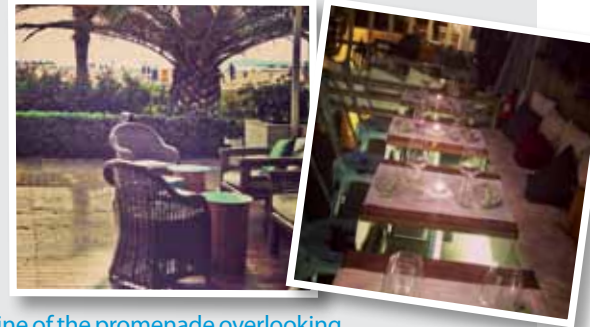
## HOTEL MIRAMAR | VALENCIA

Avenida Neptuno, 32 • 46011 Valencia Tel.: +34 963 715 142.

Este coqueto hotel dispone tan solo de 22 habitaciones, todas exteriores y alguna con balcón, divididas en estándar, superior y con magníficas vistas al mar. Un delicioso desayuno en el *buffet* del Hotel Miramar es el inicio soñado a una estancia especial en la ciudad de Valencia. Si se desea comer o cenar en su bar restaurante se preparan sabrosas *delicatesen* españolas entre las que destacan tapas, ensaladas, arroces o pescados. Además, su privilegiado

emplazamiento en primera línea del paseo marítimo frente al Mar Mediterráneo hace que durante la tarde sea perfecto escuchar buena música y saborear los cócteles en el *lounge* del restaurante Atuaire, ideal para una reunión informal o para pasar un momento relajado tras su visita a la ciudad o un día de playa.

This cosy hotel only has 22 bedrooms, all on the outside and some with balconies, divided into standard, superior and magnificent sea views. A delicious buffet breakfast at Hotel Miramar is a dream start to a special stay in the city of Valencia. If you would like to have lunch or dinner in the restaurant / bar, some tasty Spanish dishes are served, including tapas, salads, rice or fish dishes. Furthermore, the privileged site on the front line of the promenade overlooking the Mediterranean Sea make it a perfect place to enjoy good music in the evenings accompanied by cocktails in the lounge of the Atuaire restaurant, ideal for a casual meeting or for spending a relaxing moment after visiting the city or a day on the beach.



## SAINT MARTIN'S URBAN IRISH | VALENCIA

Calle De la Abadía San Martín, 2 • 46002 Valencia Tel.: +34 963 942 171

¡Conoce una cervecería diferente en pleno centro de Valencia! Disfruta de cervezas internacionales, combinados de todo tipo, picoteo para acompañar tu cerveza, todo en un ambiente internacional donde se une la tradición de un Irish Pub con un ambiente joven y relajado.

Retransmitimos todos los eventos deportivos nacionales e internacionales, contamos con seis pantallas de gran formato, todas en *full hd*, disfrutarás como nunca.

Encuétranos en calle San Vicente, entre Plaza de la Reina y Plaza de Ayuntamiento, pegado a la iglesia de San Martín.

Come, visit us and discover our pub in the center of Valencia! Enjoy international beers, spirits and cocktails, and snacks to fill you up not only with beer. Our international atmosphere and our location manage to unite the tradition of an Irish pub with a young and relaxed atmosphere.

Enjoy all major sports events through our six extra large FULL HD screens. You will enjoy like never before.

Find us between Plaza de la Reina and Plaza del Ayuntamiento, just off San Vicente Street.





# Bellotaes

## Delicatessen & Gourmet



...la encina, *Quercus ilex*, es el símbolo dominante de la dehesa extremeña, árbol centenario que en la montanera surte las parvas de bellotas que servirán de alimento al cerdo ibérico...

...the oak, *Quercus ilex*, is the dominant symbol of the Extremaduran Dehesa, Centuries old it is this which supplies the acorns that feed the Iberico pigs...



...el cerdo ibérico es un animal, ante todo agradecido, del que se puede afirmar con toda justicia que da mucho sin necesidad de grandes cuidados, proveyendo al hombre de variedad de manjares, entre los que se encuentra el preciado jamón ibérico de bellota...

...the Iberico pig is a free-range animal which, with little care on the part of the farmers, gives a variety of rich products, among which is the precious Acorn-Fed Iberico Ham...

...el jamón ibérico de bellota es un alimento único en el mundo, de propiedades organolépticas que garantizan una degustación siempre placentera y cuyo consumo proporciona múltiples beneficios a la salud....

...the Iberico ham is unique in the world; its organoleptic properties always guarantee a pleasant taste and this delight is multiplied by the health benefits it provides....



...ciertamente, el cerdo ibérico hace fiel honor al dicho que de él hasta los andares...

...all of the pig is taken advantage of, even his walk...





Bellotares



SIERRA DE  
MONESTERIO



...trabajamos desde hace muchos años para dar lo mejor de nuestra dehesa, la esencia de Extremadura, a través de elaborados tradicionales y del corte y porcionado artesanales, en los que ponemos el mayor esmero...

...el jamón ibérico de bellota cortado a mano, a cuchillo, es la máxima expresión de nuestro trabajo artesanal, tarea que es llevada a cabo por expertos cortadores y montadores profesionales, para dar la calidad final de la que tan valioso alimento es acreedor...

...we have been working for many years to extract the best our Dehesas, the essence of Extremadura; using traditional artisan methods to create the finest products...

...hand-sliced by knife the Acorn-Fed Iberico Ham is the ultimate expression of our artisan work, carried out by specialist craftsmen ensuring the final high quality of this valuable food...

**Datos de contacto para información y pedidos - Contact Details for more information or orders**

Teléfono/Phone: 0034 902 00 55 53 - Fax: 0034 902 00 55 57

e-mail: [comercial1@sierrademonesterio.com](mailto:comercial1@sierrademonesterio.com) - web: [www.sierrademonesterio.com](http://www.sierrademonesterio.com)

(Próxima inauguración nueva Web, también en Inglés) - (Next opening of new website, also in English)

PRECIOS ORIENTATIVOS DE VENTA DIRECTA A DISTANCIA

- Jamón bellota ibérico puro 100%, Selección Bellotares, pieza 7,5-8 kgrs.: 219,90.-€.
- Paleta bellota ibérico puro 100%, Selección Bellotares, pieza 4,5-5 kgrs.: 79,80.-€.
- Lomo bellota ibérico, Selección Bellotares, pieza 1,2-1,5 Kgrs.: 46,50.-€.
- Sujamón Sjl0R jamón bellota ibérico puro 100%, Selección Bellotares, cortado a mano en lonchas, caja lujo oro y roto 24 x 100 gramos más complementos: 238,80.-€.
- Benjamines Ibéricos, formato dúo Chorizo y Salchichón ibéricos artesanos, estuche Gourmet Negro, unidad 5,95.-€
- Bombones Ibéricos Chorizo Ibérico de Pueblo 100 g, formato gourmet estuche negro: 2,45.-€ unidad.
- Bombones ibéricos chorizo ibérico de pueblo 100 gramos, formato glass frasco de cristal: 3,35.-€ unidad.
- Variedad de regalos gastronómicos.
- Todos los precios sin IVA, tipo aplicable 10,00%
- Consultar condiciones de envío.



IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM ofrece a sus pasajeros una muy cuidada selección de alimentos y bebidas que estarán a su disposición durante el viaje. Pueden consultar la oferta gastronómica en nuestra carta menú que encontrarán en el bolsillo de delante de sus asientos.

Cincuenta referencias de productos de alimentación y cuatro menús diferentes se ofrecen a los pasajeros de todos los vuelos regulares de AIR NOSTRUM en cualquiera de las rutas que operamos.

Para que disfruten del vuelo con todos los sentidos, hemos diseñado una carta adaptada a todos los gustos que pretende satisfacer la demanda de los pasajeros en cualquier período del día, ya sea para desayuno, almuerzo, merienda o cena, o como simple aperitivo o refrigerio.

Les presentamos un catálogo de productos, todos ellos de primeras marcas nacionales e internacionales, que pueden consumir a cualquier hora y en el que pueden encontrar bebidas calientes y frías: cafés, infusiones, chocolate, refrescos, dos tipos de agua e incluso una selección de bebidas alcohólicas (cervezas, vino, cava, ginebra, ron y whisky). Entre la variedad de alimentos, pueden optar por bollería, magdalenas, galletas, frutos secos, patatas fritas y otros snacks salados, o decantarse por embutidos ibéricos o bocadillos.

También se ofrece la posibilidad de consumir menús establecidos que combinan varios productos y que suponen ahorros sobre las compras de artículos por separado.

IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM provides passengers with a carefully selected variety of food and drink. A colourful list of the food and drink items available can be found on the menu card stored in the front pocket of each seat.

Passengers are able to choose from some fifty food items as well as a number of menu packs. These are available on all flights included in our national and international flight network.

Our menu card provides something for everyone. Passengers can enjoy a delicious breakfast, a light lunch, a refreshing afternoon tea, a dinner snack or perhaps a small aperitif.

We have selected a range of products full of top quality national and international brands available at all hours. Our range of hot and cold drinks includes coffee, tea, organic herbal tea, hot chocolate, soft drinks, still and fizzy water as well as an excellent range of alcoholic drinks (beer, wine, cava, vodka, gin, rum and whisky).

A variety of sweet snacks is also available that includes, amongst other things, delicious chocolate chip muffins, doughnuts and biscuits along with an assortment of savoury snacks (nuts, cheese dips, chips, pringles etc.).

Passengers may also pick from a mouth-watering range of bread rolls filled with Iberian ham, Manchego cheese and other delicious cold cuts. Savings can be made on individual products by choosing one of our special menu packs.



## Business Class

IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM dispone en todos sus vuelos, salvo en el caso de interbaleares y en las OSP de las rutas Almería-Sevilla y Madrid-Menorca, de una clase ejecutiva. Business Class ofrece un servicio especial que va a permitirle disfrutar de mostradores de facturación diferenciados, acceso a las salas VIP, una mayor franquicia de equipaje, más puntos Avios, un cuidado y selecto servicio a bordo con productos D.O., lectura a bordo gratuita durante todo el día y recepción de equipaje preferente. En todas las aeronaves de la compañía la Business Class se ubica en los asientos delanteros salvo en las unidades de ATR-72 en las que las Business Class ocupará los asientos posteriores, los más cercanos a la puerta.

Para que el servicio ofrecido cumpla exactamente con lo que esperan los pasajeros de esta compañía, el catering se sirve en vajillas de porcelana, así como en vasos y copas de cristal. Además, todos los tentempiés y aperitivos se presentan en bandejas cuidadosamente preparadas.



IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM offers a modern Business Class on its flights, with the exception of the Balearic Island insular flights and on the Seville-Almeria and Madrid-Menorca routes. Business Class passengers are provided with a number of extras that include special check-in desks, access to VIP rooms, increased luggage weight allowance, more Avio flight incentive points as well as a select on-board catering service with Denomination of Origin labelled products, free daily press and special luggage handling. IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM Business Class is generally located at the front of the aircraft with the exception of ATR-72 regional jet flights where the Business Class sector can be found at the rear of the aircraft, next to the door.

As can be expected in Business Class, china plates and drinking glasses are used to serve food and drink with snacks and appetizers usually being served on special trays.





**IBERIA**  **PLUS**

Es hora  
de una  
escapada  
a Praga.

Hasta

**20%**  
dto. en Avios

**Air Nostrum:**

Para vuelos a/desde  
Sevilla, Melilla,  
Oporto y Nantes  
desde 3.600 Avios

Hasta

**30%**  
dto. en Avios

**Iberia:**

Madrid-Praga  
desde 5.250 Avios.

Ahora, tienes un poco más para pensártelo.

Si quieres **reservar**, sin tener que comprar el billete, ahora puedes hacerlo durante **72 horas** entrando en [iberia.com](http://iberia.com). De esta forma, podrás asegurar tu vuelo sin tener que confirmar tu compra, por si cambias de destino o decides finalmente no viajar.

Todos tus Avios cuentan, y ahora también descuentan.

Ahora puedes descontarte **hasta un 25% del precio de tu billete** a cargo de tus Avios comprando en [iberia.com](http://iberia.com)

¿Aún no eres cliente Iberia Plus? Entra en [iberia.com](http://iberia.com)  
y súbete a bordo de nuestras ventajas.

Consultar condiciones en [iberia.com](http://iberia.com)





## EXPOSICIONES Y EVENTOS CULTURALES



## EXPOSITIONS AND CULTURAL EVENTS

ALICANTE

### XXII MUESTRA DE TEATRO ESPAÑOL DE AUTORES CONTEMPORÁNEOS

Del 7 al 15 de noviembre de 2014  
La vigésimosegunda edición de la Muestra de Teatro Español de Autores Contemporáneos ofrece un total de veintidós espectáculos así como actividades paralelas que incluyen talleres, presentación de libros, publicaciones y debates.

### SPANISH THEATRE FESTIVAL OF CONTEMPORARY AUTHORS

From 7 to 15 November 2014  
The twenty-second edition of the Spanish Theatre Festival of Contemporary Authors offers a total of twenty-two shows, as well as parallel activities including workshops, book presentations, publications and debates.



MADRID

### THYSSEN-BORNEMISZA MUSEUM. HUBERT DE GIVENCHY

Del 22 de octubre de 2014 al 18 de enero de 2015

From 22 October 2014 to 18 January 2015

Una selección de las mejores creaciones del diseñador francés en la primera gran retrospectiva organizada sobre Hubert de Givenchy y primera incursión del Museo Thyssen-Bornemisza en el mundo de la moda. Los vestidos que diseñó para algunas de las personalidades más icónicas del siglo XX, como Jacqueline Kennedy, la duquesa de Windsor, Carolina de Mónaco o la que fue su musa y amiga Audrey Hepburn se mostrarán junto a un conjunto de obras de diferentes épocas.



This exhibition, the first major retrospective to be devoted to Hubert de Givenchy and the Museum's first incursion into the world of fashion, will present a selection of the finest creations by the French fashion designer. On display will be dresses that he designed for some of the 20<sup>th</sup> century's most iconic personalities, including Jacqueline Kennedy, the Duchess of Windsor, Caroline of Monaco and his muse and friend Audrey Hepburn. These creations will be shown alongside a group of works of different periods and styles from the Museo Thyssen's collections.

SEVILLA

### MUSEO DEL BAILE FLAMENCO

El Museo del Baile Flamenco de Sevilla está situado en pleno centro de la ciudad, en el Barrio de Santa Cruz, entre la conocida Plaza de la Alfalfa y la catedral.

La práctica totalidad del museo está dedicado a una de las expresiones artísticas que más arraigo e importancia ha tenido en la cultura de Andalucía, como es el baile flamenco.

### FLAMENCO MUSEUM

The Flamenco Museum in Seville is located in the city center, in the Santa Cruz neighborhood, between the famous Plaza Alfalfa and the Cathedral.

The whole Museum is dedicated to one of the longest established artistic expressions and an important part of the culture of Andalusia, the Flamenco.

FRANCIA

### NIZA NICE

### MUSEO DE ARTE MODERNO Y CONTEMPORÁNEO MAMAC MUSÉE D'ART MODERNE ET CONTEMPORAIN M.A.M.A.C

Las colecciones del museo, cerca de 1.200 obras, atestiguan el importante papel jugado por Niza en el desarrollo de los movimientos innovadores de los años 60 y 70 hasta nuestros días. El museo acoge numerosas exposiciones temporales. Cerrado los lunes.

The MAMAC collections, with nearly 1,200 works, illustrate the key role of Nice in the development of groundbreaking movements from the 1960s and 1970s to the present. The Museum hosts many temporary exhibitions. Closed Monday.



PALMA DE MALLORCA

### MUSEO DE MALLORCA MAJORCA MUSEUM

Está ubicado en la casa palacio de los condes de Ayamans, llamada popularmente *Ca la Gran Cristiana*. El recorrido del museo permite al visitante adentrarse en el túnel del tiempo y así conocer la historia de Mallorca.

It is located in the mansion of the Counts of Ayamans, popularly called *Ca la Gran Cristiana*. The tour of the museum shows the visitor a time tunnel to know the history of Majorca.



MÁLAGA

### CAC MÁLAGA.

En la colección permanente del CAC Málaga destaca la presencia del periodo de creación comprendido entre los años cincuenta y la actualidad, contando con obras de artistas de gran relevancia internacional como Louise Bourgeois, Art & Language, Thomas Hirschhorn, Damian Hirst, Julian Opie, Thomas Ruff o Thomas Struth. Sobresalen artistas españoles como Victoria Civera, Juan Muñoz, José María Sicilia, Miquel Barceló, Santiago Sierra y Juan Uslé.

CAC Málaga's permanent collection features works particularly from the 1950s to the present, including pieces by such internationally renowned artists as Louise Bourgeois, Art & Language, Thomas Hirschhorn, Damian Hirst, Julian Opie, Thomas Ruff and Thomas Struth. The list of Spanish artists includes such outstanding names as Victoria Civera, Juan Muñoz, José María Sicilia, Miquel Barceló, Santiago Sierra and Juan Uslé.

TENERIFE

### MUSEO DE LA CIENCIA Y EL COSMOS

El objetivo de este museo es comunicar la ciencia, valiéndose para ello de todos los medios disponibles, especialmente la interactividad y la experimentación en entornos multidisciplinarios que potencien los aspectos lúdicos y de percepción y análisis de la realidad, con objetos reales pero, también, con herramientas multimedia.

### THE MUSEUM OF SCIENCE AND THE COSMOS

The aim of the museum is to communicate science, relying on all available means, especially interactivity and experimentation in multidisciplinary environments that enhance the gaming aspects and analysis of perception and reality, with real objects but also with multimedia tools.

## BERTOMEU CREE NECESARIO EMPEZAR A RECONSTRUIR LAS COMUNICACIONES INTRAEUROPEAS

El presidente de AIR NOSTRUM, Carlos Bertomeu, ha manifestado que con la progresiva salida de la crisis hay que empezar a reconstruir las comunicaciones intraeuropeas, muy deterioradas por el efecto de la recesión económica en el sector aéreo.

Bertomeu, que en su calidad de vicepresidente de la ERA (European Regions Airline Association) ha asistido en Barcelona a la conferencia anual de la organización que reúne a las más importantes compañías aéreas regionales de Europa, ha destacado el difícil periodo que ha atravesado el sector en este último lustro. "Si entre 2008 y 2013 los mercados domésticos en Europa sufrieron una contracción de un 13% en término de asientos ofertados, en el caso de España, este hecho fue especialmente acusado con una reducción de capacidad durante ese mismo período de un 37%", señala Bertomeu, que añade que como consecuencia de la situación las comunicaciones europeas se han visto mermadas en destinos y frecuencias.

No obstante, advierte que el mercado ha comenzado a dar pistas de que la tormenta está amainando: "Creo sinceramente que la caída se ha frenado". Los datos del sector apuntan a una ruptura de la tendencia que duraba 60 meses, lo que permite pensar que, aunque continuarán los meses con datos negativos, el descenso parece estar deteniéndose.

"Ahora es el momento de empezar a reconstruir las comunicaciones intraeuropeas con eficiencia y profesionalidad, dar más y mejor servicio a nuestros pasajeros", reclama Bertomeu, que advierte que esta labor debe hacerse con mesura e internalizando los mensajes de la crisis para evitar volver a caer en los errores del pasado.



Carlos Bertomeu, durante una intervención en una conferencia de la ERA.

Carlos Bertomeu during his speech at the 2014 General Assembly of the ERA.

## CARLOS BERTOMEU CONSIDERS THAT THE EUROPEAN TRAVEL NETWORK SHOULD BE RENEWED

Carlos Bertomeu, President of AIR NOSTRUM, recently declared that due to the gradual recovery of the economy, it is time to promote travel within Europe following its deterioration due to the economic recession in the aviation sector.

Mr. Bertomeu recently attended the 2014 General Assembly of the ERA (European Regions Airline Association) as Vice-president of this prestigious organisation along with other members of Europe's most important regional aviation companies where he gave a speech during which he reiterated the difficulties the aviation sector had gone through over the past five-year period. "If between 2008 and 2013, the European domestic market suffered a decline of 13% in terms of the number of flight seats on offer, in the case of Spain, this situation was even more serious with a reduction in seating capacity during this period of 37%", to which he added that as

a consequence of this situation, European communications have suffered a reduction in both flight destinations and frequencies.

He continued, nevertheless, by stating that the market was now showing signs of recovery: "I do believe that the fall has decelerated". Sector data shows a change in the trend of the last five years which allows us to presume that, even though we can continue to expect negative results over the coming months, things are improving.

"It is time to begin reconstructing European communications with professionalism and efficiency, time to provide our passengers with more and better services", insisted Mr. Bertomeu who added on a cautionary note that we should approach this challenge with restraint, internalising the messages that came with the crisis so as not to repeat the errors made in the past.

## LA RUTA MADRID-VALENCIA CRECE UN 41%

Los datos del tráfico de pasajeros este verano certifican el respaldo de los usuarios a la apuesta de AIR NOSTRUM por la ruta Madrid-Valencia.

En agosto la compañía ha ofrecido en la ruta Madrid-Valencia un 56% más de plazas que en igual periodo del año anterior y se han contabilizado un 41% más de pasajeros. La ocupación media de los aviones ha sido superior al 80%. En números absolutos se trata de 19.638 pasajeros, es decir 5.725 más que en agosto de 2013, lo que le convierte en el mejor dato de tráfico desde 2011 en dicho enlace.

La decisión de incrementar de 23 a 32 las frecuencias a la semana en la ruta encajaba en la estrategia de Iberia de una mayor atención a las conexiones en la T4 de Madrid Barajas Adolfo Suárez.

Las cifras de pasajeros de conexión sancionan la decisión. De enero a agosto han sido 6.437 las personas que han utilizado la ruta para tomar un vuelo internacional, o que han viajado a Valencia tras una conexión de largo radio de Iberia, lo que supone un incremento de un 53,4%.

Con todo, la recuperación no se puede achacar sólo a los viajeros de conexión porque en agosto han sido 2.200 los pasajeros que tomaron el vuelo para concluir su viaje en Madrid o Valencia. Este dato representa un aumento de un 63% en el número de pasajeros directos en la ruta en relación con agosto de 2013.

## THE MADRID-VALENCIA FLIGHT ROUTE SHOWS A 41% INCREASE

Passenger traffic data shows that the company's wager on the Madrid-Valencia flight route has been successful.

During the month of August, AIR NOSTRUM increased flight seat availability by 56% compared to the previous year resulting in a 41% increase in its number of passengers. The average aircraft occupancy rate during this period was over 80%. In other words, the company transported a total 19,638 passengers during this period, 5,725 more than last year during the same period. This is the best passenger traffic result on this flight route since 2011.

The decision to increase the number of weekly flight frequencies from 23 to 32 on this route formed part of a strategy introduced by Iberia to focus on T4 flight connections at the Barajas Adolfo Suarez Airport.

The number of flight connection passengers has endorsed this decision. From January to August, a total 6,437 passengers used this flight route to link up with an international flight or, on the contrary, to return to Valencia following a long-haul flight, representing a 53.4% increase.

This increase cannot, however, be attributed solely to flight connection passengers since a total 2,200 short-haul passengers chose to fly from Madrid to Valencia and vice versa. This figure shows an increase of 63% in the number of domestic direct flight passengers on this route in comparison with August, 2013.





## INSTANTES

### INSTANTS

Texto / Text: **José Vicente Dorado.**

Director de Ser Viajeros en Cadena Ser CV.

Director of Ser Viajeros, Radio Ser CV.

Traducción / Translation: **Jane Singleton.**

**A**celeración. Pasillos, controles, medidores de maletas. Espalda contra el asiento. Arriba. Acabamos de atravesar un techo de nubes grises. Con los pies en un suelo de metal, encapsulado, brazo con brazo, rodilla en el asiento, dibujos con explicaciones de situaciones que espero no vivir y una pequeña abertura lateral visible a través de la revista que ojea mi compañera de viaje. Peaje asumible cuando se trata de acercarse rápido al destino. Una fase. Ahora, tras observar un instante cómo se ha convertido en alfombra de cúmulos la cúpula que hace un momento tamizaba la luz del sol, sigo sintiendo admiración por la máquina que me transporta, me eleva, incrementando el ritmo del viaje, acercando el destino. Un instante.

Escribo y vuelo. Esbozo una sonrisa hecha de recuerdos. Viajar es conocer, recolectar experiencias, andar caminos ya andados con la intención de sentirse pionero, diferente a los que te precedieron. Aprender. Sumar. Y mirarse en el espejo que muestra y compara la ropa que traías y la que te llevas. Todo viaje cambia algo. Va más allá de lo que dura. Cada viaje abre otro. Como si el viajero que parte no regresara nunca, en una constante sucesión de etapas.

Pienso en la importancia del primer instante, el desencadenante. Una lectura, por ejemplo. Walter Scott se reclinaba en un solitario hotel de montaña, frente a un tranquilo lago, rodeado de verdes bosques centenarios cargados de leyendas, en la frontera de las Highlands. Viajaba hasta allí para imaginar un espacio-tiempo nuevo, radicalmente opuesto a lo cotidiano, su Edimburgo de mansiones de piedra húmeda, torres puntiagudas y chimeneas humeantes. Creaba historias con paisajes y personajes que invitaban a lectores lejanos a trasladarse, sentirse allí, ver con sus ojos, sentir la génesis del relato.

Regreso de Escocia, de uno de esos viajes nacido de una lectura, en un intento de reencarnar emociones y reflejos, instantes y paisajes prestados, por Scott, por Stevenson. Como antes en Chile, por Neruda. Sentado en una roca frente al Pacífico, con su mágica y divertida casa de Isla Negra a la espalda. O en Orihuela, viendo a Miguel Hernández tomar sin ganas el camino de la pelada montaña, con las cabras del padre, y asomarte después al patio fresco de pozo y parra, desde la ventana de su cuarto. Viajes que nacieron lejos, hace tiempo, que no acaban. Porque viajar demuestra que la vida muere en manos de la rutina. Y sabe mejor en buena compañía. No importa el motivo, importa viajar, si se trata de sumar. Hoy con letras en la mochila. Mañana...

El avión inicia el descenso. Ahora, en este instante, las nubes siguen ahí abajo. Parecen las mismas. Solo lo parecen. Como uno mismo.

Desaceleración. Sin detenerse. Todavía no.

**A**cceleration. Passageways, controls, luggage gauges. Back pressed against the seat. Up. Flying through a roof of grey clouds. Feet resting on a metal floor, encapsulated, arm to arm, knees pushing into the seat in front, drawings of instants I hope I never have to face and a small slit to the side visible through the magazine my travel companion is browsing. Standard toll if you want to get to your destination fast. One stage. Watching the sun-sifting cupola suddenly turn into a carpet of cumulus clouds increases my admiration for the machine transporting me, elevating me, increasing the pace of travel, bringing my destination closer. An instant.

Flying and writing at the same time. Sketching a smile made of memories. Travelling is knowing, collecting experiences, walking trodden paths with the intention of becoming a pioneer, standing out from those who went before. Learning. Adding. Looking at yourself in a mirror comparing the clothes you brought with you to the ones you are wearing. Every journey brings change. Beyond the span of the journey itself. One journey leading to another. It is as if the traveller who left never returns, a continuous succession of stages.

I find myself thinking of the importance of that first instant, trigger. A book, for example. Walter Scott remained secluded in a solitary mountain hotel, in front of a peaceful lake surrounded by centennial green forests full of legends, on the edge of the Highlands. He travelled there to picture a new time-space, radically opposed to his everyday life and the Edinburgh he knew full of damp stone mansions, pointed towers and smoking chimneys. He created stories with characters and scenery inviting unknown readers to sit down with him, see with their own eyes, feel the genesis of the tale.

Flying back from Scotland from one of those journeys brought about by a narrative, attempting to reincarnate thoughts and emotions, rendered landscapes and instants by Scott, by Stevenson. Or by Neruda in Chile. Perched on a rock in front of the Pacific with his funny, magical Black Island house in the background. Or in Orihuela, accompanying Miguel Hernández as he reluctantly takes the rugged mountain path with his father's goats, later peeking from his bedroom window down at the cool patio with its vines and water well. Journeys that began long ago in the far distance, never ending. For travelling often reveals that life can expire at the hands of routine. Even better when travelling in good company. The reason is not important; it is the journey if you really want to tally. Today with a book in the backpack. Tomorrow...

The plane starts to descend. Right now, the clouds are still spread out below. They look like the same ones. But only look like. Like yourself.

Deceleration. No stopping. Not yet.



# RECUPERACIÓN DE GRG / IBC

CONTENEDORES DE 1.000 LITROS

SI SU EMPRESA USA GRG / IBC  
NO DUDE EN CONTACTAR NOS NOSOTROS.

RECUPERAMOS EN TODA ESPAÑA.

## ¿CÓMO LO REALIZAMOS?

1. CONCERTAMOS UNA VISITA PARA COMPROBAR EL TIPO DE GRG/IBC Y LAS SUSTANCIAS QUE HAN CONTENIDO.
2. REALIZAMOS UNA OFERTA DE COMPRA DE ESOS ENVASES.
3. FIRMAMOS UN CONTRATO DE RETIRADA Y REALIZAMOS LA DOCUMENTACIÓN PERTINENTE.
4. RETIRAMOS LOS GRG/IBC.
5. PAGAMOS EN EL MOMENTO DE LA RETIRADA.
6. PRESENTAMOS TODA LA DOCUMENTACIÓN Y REMITIMOS COPIA AL PROVEEDOR.



SI SU EMPRESA UTILIZA GRG/IBC,  
NOSOTROS LE PAGAMOS  
POR IR A RECOGER LOS USADOS.







# NEBOTTI

*Una marca de prestigio  
internacional*

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



**At.Me.**  
Artesanía tradicional.  
Manufactura española.

**BILLETERA MASTER  
PRECIO ESPECIAL  
REVISTA ALADIerno**

**50.-€**

envío incluido a la península.

Llame al 629 517 974 o escriba a [atencionalcliente@nebotti.com](mailto:atencionalcliente@nebotti.com) indicando que nos ha encontrado en la revista ALADIerno. Nos pondremos en contacto con usted para tramitar el pedido.

**RECIBIRÁ UN LLAVERO  
NEBOTTI DE REGALO**



- Materiales: piel natural de vacuno de alta calidad.
- Interior con aperturas para tarjetas y billetero.
- Medidas: 10,5 cms. ancho por 9 cms de alto.

## NEBOTTI CORPORATIVO

Realizamos portadocumentos corporativos por 50.-€ / unidad. Perfectos para dar una imagen de empresa impecable o para regalos de Navidad. Los pequeños detalles mejoran las relaciones comerciales.

Escríbanos a [atencionalcliente@nebotti.com](mailto:atencionalcliente@nebotti.com).

