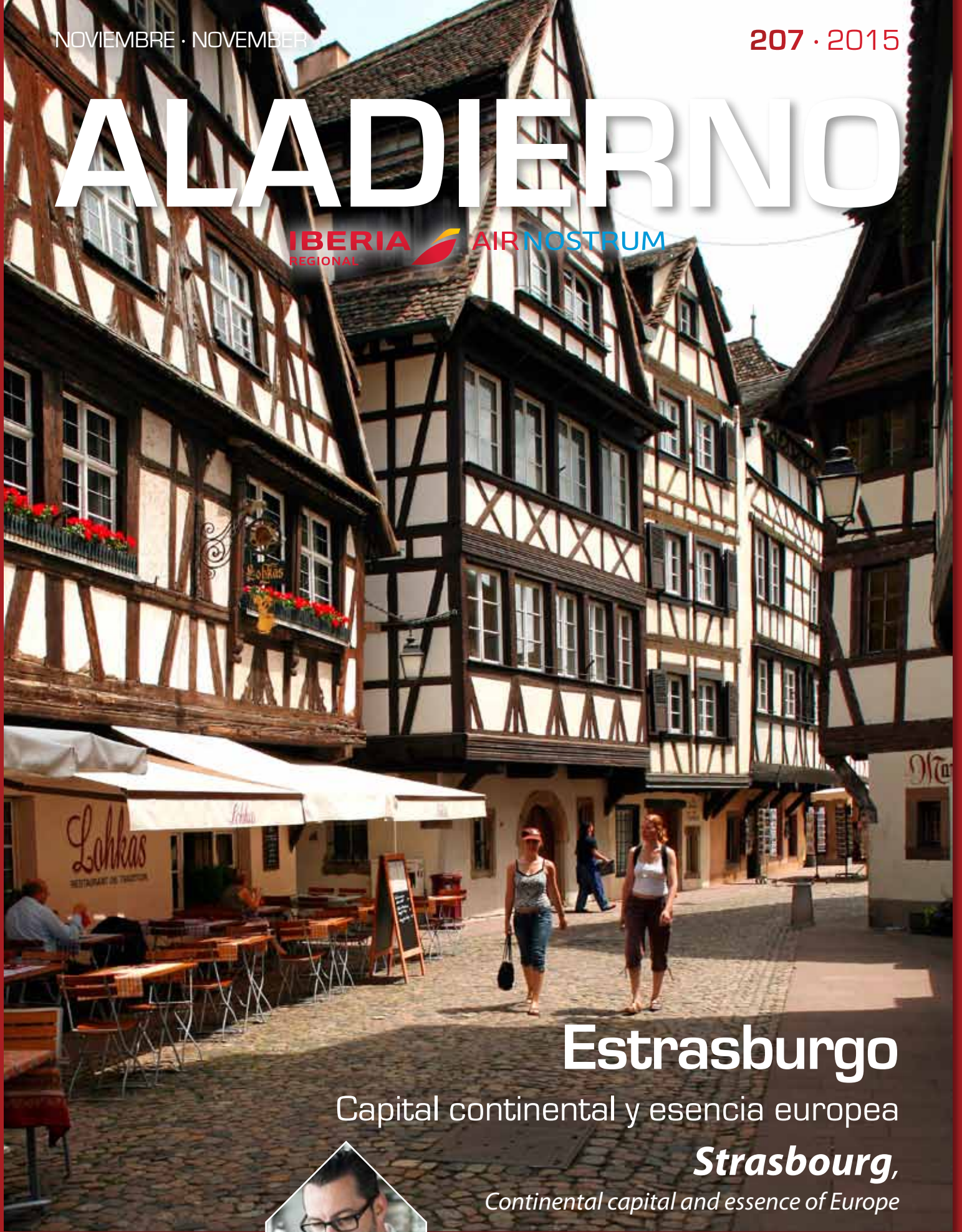


ALADIerno

IBERIA REGIONAL  **AIR NOSTRUM**



Estrasburgo

Capital continental y esencia europea

Strasbourg,

Continental capital and essence of Europe



Quique Dacosta

"Mis ilusiones y mis ganas siguen intactas"

"My illusions and enthusiasm have remained intact"

La magia del adviento

Magic of Advent

Simón Martín

Ibéricos Guijuelo

ESTE AÑO SÍ QUE ACIERTAS
Te presentamos el regalo perfecto



**EL REGALO DE NAVIDAD
QUE NO PUEDE FALTAR.**

**DIRECTO DE FÁBRICA
EN TU CASA EN 24/48H
DESDE LA CONFIRMACIÓN DEL PEDIDO**

Pol. Ind. Agroalimentario C/ Sierra Herreros, 17
37770 - Guijuelo (Salamanca) ESPAÑA
Tel. (+34) 923 580 129

pedidos@simonmartin.es
www.simonmartin.es

Jamones Simón Martín Guijuelo 
[@JamonDeGuijuelo](https://twitter.com/JamonDeGuijuelo) 

CONTENIDO

CONTENT

Portada / Frontpage:
Petite France.
© Christophe Hamm.



05 Bienvenido a bordo
Carta del Presidente

06 Nuestro mundo

08 Estrasburgo

14 La magia
del adviento

16 Las gemelas
Sánchez Alateyo

20 Parque de las Ciencias
de Granada

24 Quique Dacosta

28 En la viña

30 Motor

38 Viajar con
AIR NOSTRUM

39 Venta a bordo

40 AIR NOSTRUM
recomienda

41 Noticias

42 Puerta de
embarque

Welcome aboard **05**
President's letter

Our World **06**

Strasbourg **08**

Magic of Advent **14**

*Sanchez Alateyo
Twins* **16**

*Granada
Science Park* **20**

Quique Dacosta **24**

In the vineyard **28**

Motor **30**

*Travel with
AIR NOSTRUM* **38**

Buy on board **39**

*AIR NOSTRUM
recommends* **40**

News **41**

Boarding gate **42**



Gemelas Sánchez Alateyo Twins.



Parque de las Ciencias de Granada. / Granada Science Park.



El cocinero Quique Dacosta. / Chef Quique Dacosta.



Nissan Pulsar.

ALADIerno

IBERIA  **AIR NOSTRUM**
REGIONAL

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

Iberia Regional AIR NOSTRUM no comparte necesariamente ni se hace responsable
del contenido de los artículos escritos por los colaboradores.



carrau orporación

ABOGADOS Y ASESORES FISCALES



C/ Dr. Romagosa, 1, Planta 3º, 46002 VALENCIA (ESPAÑA)

T. (34) 96 316 28 70 / Fax (34) 96 334 53 25

www.carraucorporacion.com / e-mail: cc@carraucorporacion.com

BIENVENIDO A BORDO



Carlos Bertomeu
Presidente de AIR NOSTRUM

Estimados pasajeros:

El compromiso de las aerolíneas con la tecnología se sustenta en la propia naturaleza de nuestra actividad. La permanente innovación que nos anima se apoya en dos grandes pilares: la seguridad y el servicio.

Una de las derivadas de la adaptación tecnológica al servicio se puede apreciar en la aplicación de las nuevas tecnologías en la relación con ustedes, nuestros clientes. Ahora, leyendo esta revista son pasajeros de AIR NOSTRUM, pero empezaron a ser clientes nuestros en el momento que nos eligieron para su desplazamiento.

La experiencia de volar resulta tan emocional que algunos usuarios comentan su viaje y otros muchos siguen con interés las novedades de las compañías: nuevas rutas, variaciones en la programación o movimientos de flota. Para todo ello la comunicación digital se han convertido en útil herramienta.

Aunque la mayor parte de nuestra actividad en redes sociales la vehiculamos a través de Iberia, de quien somos franquicia para vuelos regionales, escuchamos directamente cuanto nos comunican ustedes tanto vía *online* como por otros canales. AIR NOSTRUM realiza una monitorización sistemática de su mención, especialmente en Twitter, y analiza sus resultados.

A la luz de los datos que este seguimiento aporta, concluimos que el número de menciones aumenta cada año. En el primer semestre ya llevábamos casi 10.000 menciones a través de dicha red social, triplicando la media mensual de 2011, primer año registrado. Los temas que suscitan más comunicaciones son los referidos a rutas y frecuencias, por encima del 30% de lo tuiteado. En segunda posición encontramos los tuits con fotos y vídeos, y en tercera, los referidos a nuestras ofertas de empleo. La mayor parte de los tuits que se emiten tienen carácter positivo o neutro y sólo el 1,8% son negativos. Seguimos trabajando para mejorar ese ratio.

Para colaborar a que su experiencia de vuelo se enriquezca les ofrecemos estas páginas de entretenimiento con algunas propuestas de destinos para próximos desplazamientos.

Este número tiene un claro predominio francés. Dedicamos la portada a Estrasburgo, la capital comunitaria. La ciudad que alberga varias sedes de modernas instituciones internacionales conserva el encanto de la vieja Europa en su casco antiguo, declarado patrimonio de la humanidad.

Las próximas semanas son fechas muy apropiadas para viajar a la capital europea y disfrutar de su secular mercado navideño, uno de los más grandes y vistosos del continente.

Pero también les proponemos, como alternativa o complemento, mercadillos navideños de otras ciudades francesas a las que vuela AIR NOSTRUM y que les permitirán vivir con otro enfoque la Navidad tradicional.

Que tengan un buen viaje.

EL 98,2% DE LOS TUIITS CON MENCIONES DE AIR NOSTRUM EN TWITTER SON POSITIVAS O NEUTRAS

WELCOME ABOARD

Carlos Bertomeu
President of AIR NOSTRUM

Dear Passengers,

Airline commitment to technology forms part of the very nature of airline business. At AIR NOSTRUM, we are motivated by innovation, having based our activities on two important pillars: safety and service.

One of the advantages of combining technology and customer services is the application of communication technologies to improve our relationship with our customers. Currently, you are passengers on this flight, but for us you became customers the moment you chose to fly with us.

The experience of flying is so exciting that a lot of passengers share their experience online while others are avid followers of airline novelties: new flight routes, changes in scheduling or fleet movements. It is clear that digital communications have become a very useful tool.

Even though most of our social network activity takes place through the Iberia Group of which we are a member, we do keep a close eye on the comments of our passengers both online and through other channels. We systematically monitor any mention of our Company on the social networks, especially on Twitter, using this information for analysis purposes.

As a result of the data collected, it has become patent that the number of mentions regarding our Company has been increasing every year. During the first six months of this year, we received nearly 10,000 mentions on Twitter triplicating the monthly average of 2011, the year we registered. The largest number of tweets, over 30%, relate to flight routes and frequencies, the second largest refers to tweets with photographs and videos and the third largest number has to do with AIR NOSTRUM job offers. Happily, the majority of tweets are positive or impartial with only 1.8% of all tweets showing any negativity.

To help make our passengers' flight experience more enjoyable, we provide a monthly inflight magazine full of entertainment and a diversity of proposals regarding future travel destinations.

This month's edition has a distinct French flavour. Our main article, as you can see from the cover, features Strasbourg, official seat of the European Union. This beautiful French city, home of a number of modern international institutional headquarters, conserves the charm of old Europe in the old quarter declared a World Heritage Site by the Unesco.

This time of year is perfect for a holiday trip to this famous European capital since it is home of a magnificent secular Christmas market considered one of the largest and most colourful on the continent.

We have also included, this month, an article listing, as possible alternatives, a number of Christmas markets available in other French towns and cities, destinations included on our flight network.

Have a great flight!

A TOTAL 98.2% OF THE TWEETS MENTIONING AIR NOSTRUM ON TWITTER ARE EITHER POSITIVE OR IMPARTIAL.



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

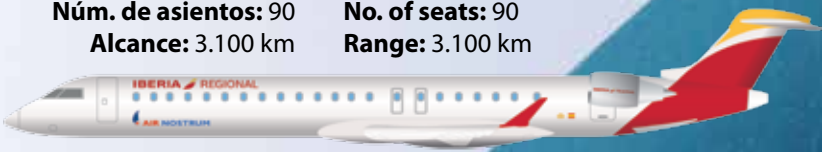


CRJ 900

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

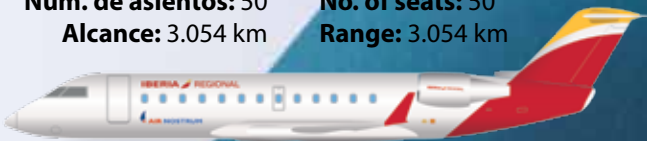


CRJ 200

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







▶ El frondoso gingko en la plaza de la República.
A view of the beautiful gingko tree in La Place de la Republique.
© Christophe Hamm.

Región disputada por Francia y Alemania durante siglos, Alsacia se ha convertido en símbolo de la reconciliación europea. Estrasburgo, su capital también lo es de la Unión Europea y combina su moderno perfil de sede de instituciones comunitarias con la esencia de una vieja Europa. Su carácter de tierra de paso ha propiciado que el aluvión cultural de diferentes orígenes haya decantado en una peculiar simbiosis franco germánica que constituye uno de sus principales atractivos turísticos.

Fought over by France and Germany for centuries, Alsace has turned into a symbol of European reconciliation. Strasbourg, its capital and official seat of the European Union, combines its role as headquarters of various European institutions with the essence of ancient Europe. The region has, over the centuries, been exposed to a wide variety of cultural influences which have led to a peculiar French-German symbiosis.



Estrasburgo

Capital continental
y esencia europea

Traducción / Translation: Jane Singleton.

Strasbourg

*Continental capital and
essence of Europe*





► Viviendas en el canal en el barrio Petite France.
Picturesque houses along the canal in the quarter known as Petite France.
© Philippe de Rexel.

Gran parte de su sincretismo cultural tiene que ver con su situación estratégica. Encrucijada de caminos, cruce de rutas de transporte continental, Estrasburgo (literalmente, “ciudad de carreteras”) gozó durante mucho tiempo de un estatus de ciudad libre, y como tal alcanzó un alto grado de desarrollo del que son testimonio parte de su patrimonio arquitectónico.

Con la dominación francesa del siglo XVII la localidad vuelve a empezar un nuevo ciclo de prosperidad que la hace muy deseada por Prusia, que en 1871 se la anexiona hasta que Francia la recupera en 1918. Ocupada por los nazis durante la Segunda Guerra Mundial, torna a ser territorio francés tras el armisticio.

El visitante actual tiene la ocasión de comprobar cómo la localidad ha sabido conjugar las dos almas con las que le ha dotado la historia y disfrutar de sus frutos culturales. Air Nostrum ofrece la posibilidad de conocerlos aprovechando que conecta Madrid con la capital alsaciana con varias frecuencias diarias de lunes a viernes.

Tranvías, autobuses y ferrocarril conectan en solo unos minutos el aeropuerto internacional de Estrasburgo con el centro de la ciudad. Allí pueden iniciar su visita en la catedral. En su fachada exterior, las decenas de esculturas incrustadas en la pared componen el mayor libro de imágenes de la Edad Media y sus perfiles multiplican los efectos de luz y sombra sobre la arenisca rosa con la que se levantó. Dentro, el gran rosetón y las coloridas vidrieras proyectan haces de variadas tonalidades. En la nave central impresiona el monumental órgano con autómatas, pero lo más peculiar es el singular reloj astronómico de época renacentista con su calendario, un planetario

Strasbourg owes a large part of its cultural syncretism to its strategic geographical position. An important continental crossroads, the city's Gallicised name means “Town (at the crossing) of roads”. It enjoyed the status of a free city for a long period during which it achieved an important amount of urban development as can be seen in its impressive ancient heritage.

After being dominated by the French during the 17th century, Strasbourg began a new cycle of prosperity only later to be annexed by Prussia. Recovered by France in 1918, the city was occupied by the Nazis during the Second World War becoming French territory once again during armistice.

Current visitors can see for themselves how Strasbourg has been able to successfully combine the two personalities history gave it taking advantage of the cultural fruits. AIR NOSTRUM provides passengers with the opportunity of discovering this beautiful city thanks to its flight route from Madrid to Strasbourg, offering daily flights from Monday to Friday.

Trams, buses and trains connect the Strasbourg International Airport to the centre of the city in just minutes. We suggest visitors start their tour of Strasbourg with a visit to its magnificent cathedral. The site on which the cathedral stands was originally occupied by a Roman temple followed by a Romanesque church of which only the crypt and footprint remain. These impressive sculptures multiply the effects of light on the pink sandstone used to build this extraordinary temple. In the interior, visitors will find a beautiful rose window and a variety of other stained windows that fill the church with a surge of colour. Not to be missed is the astronomical clock, a duplicate of the original, which puts on a daily performance called the “twelve apostles parade”.

Close to the cathedral, visitors will find the superb Kammerzell House, one of the city's most ornate and well preserved medieval buildings. The rich decoration

CONSIDERADA OBRA MAESTRA DEL ARTE GÓTICO, LA CATEDRAL SE ERIGIÓ SOBRE LA PLANTA ROMÁNICA, DE LA QUE SÓLO QUEDA LA CRIPTA. SU IMPRESIONANTE FACHADA Y SUS PÓRTICOS AVALAN SUS MÉRITOS PARA APARECER EN MÚLTIPLES LISTAS COMO UNO DE LOS TEMPLOS MÁS BELLOS DEL MUNDO. DURANTE MUCHO TIEMPO FUE TAMBIÉN EL EDIFICIO MÁS ALTO DE LA CRISTIANDAD, GRACIAS A LA AGUJA DE LA TORRE DE MÁS DE 140 METROS.

CONSIDERED A MASTERPIECE, IT IS KNOWN, DUE TO ITS IMPRESSIVE FAÇADE AND PORTICOS, AS ONE OF THE MOST BEAUTIFUL GOTHIC STYLE CATHEDRALS IN THE WORLD. FOR CENTURIES, IT WAS CONSIDERED THE HIGHEST CHURCH IN CHRISTENDOM THANKS TO ITS 140 METER SPIRE. ITS EXTERIOR INCLUDES DOZENS OF SCULPTURES EMBEDDED IN THE WALLS, TURNING IT INTO THE LARGEST COLLECTION OF IMAGES DATING BACK TO THE MIDDLE AGES.

La aguja de la catedral marca el horizonte de la ciudad.
The silhouette of the cathedral spire stands out against the horizon.
© Yves Noto-Campanella.



► El gran abeto compite en altura con los edificios.
A huge fir tree competes in height with nearby buildings.
© Philippe de Rexel.



y una procesión de figuras de apóstoles que a mediodía desfilan ante Cristo.

Junto a la catedral encontramos la Casa Kammerzell, soberbio ejemplo del gusto por el esmero en la piedra tallada. Motivos sagrados y profanos de la Biblia, de la tradición grecorromana y del medioevo se alternan en esta joya inscrita como monumento histórico de Francia.

También cerca del templo se encuentra otro de los tesoros de la ciudad, el palacio Rohan, edificio episcopal, considerada una de las más bonitas construcciones del



► Vista de un canal desde uno de los puentes.
A view of the city canal from one of its bridges.
© Bernard Naegelen.

► El racionalismo francés marca la fachada del palacio Rohan.
French rationalism marks the façade of the Palais Rohan.
© Philippe de Rexel.



XVIII francés y que alberga actualmente varios museos, el arqueológico, el de artes decorativas y el de bellas artes. Este último ofrece un panorama de la pintura europea desde la Edad Media hasta el Romanticismo.

Pero una de las zonas con más encanto de la ciudad es el barrio de La Petite France. Antaño feudo de curtidores, pescadores y molineros, es un remanso de paz en el corazón de la localidad. Múltiples canales la atraviesan añadiendo un aire veneciano a unas viviendas de estructura de madera que combinan los tonos pastel o blanco de sus muros con la madera oscura que los trocea.

El barrio es un aliciente más que invita a pasear por unas calles declaradas patrimonio mundial de la humanidad por la Unesco en 1988.

on the façade, both secular and sacred, of this amazing building was inspired by the Renaissance humanistic ideal mixing Roman antiquity with the middle ages.

Also nearby, visitors will find another of the city's treasures, the Palais Rohan, an ancient Episcopal residence considered one of France's most beautiful 18th century buildings. Today, it houses three museums: the archaeological, decorative arts and fine arts museums of Strasbourg. The latter provides an overview of European painting dating from the Middle Ages to the period marked by Romanticism. One of the most charming districts of the city is, without a doubt, La Petite France, an authentic haven of peace. Fishermen, millers and tanners once lived and worked in this part of the city where the streets have been built level with the waterways creating a Venetian air. Magnificent half-timbered houses combine pastel and white walls with dark wood trim.

Declared a World Heritage Site by the Unesco in 1988, this charming district provides another good reason to take a stroll through the city's picturesque streets.



► Mercado de la plaza de la catedral.
The market in Place de la Cathedrale.
© Christophe Hamm.

MERCADILLOS NAVIDEÑOS

Uno de los periodos más oportunos para visitar Estrasburgo es diciembre, cuando los preparativos navideños aportan colorido a la ciudad. En las calles tiendas, viviendas y edificios públicos parecen competir para ofrecer belleza en sus fachadas, pero su principal encanto es el mercado navideño, el más antiguo de Francia. Su origen se remonta a 1570, cuando se organiza el Christkindelsmärik (mercado del niño Jesús) como réplica protestante a las ferias católicas dedicadas a santos (la de San Nicolás, en esas fechas). Ahora, 445 años después, las casetas de madera no se circunscriben sólo a los alrededores de la catedral. Más de 300 puestos se reparten por entre 11 localizaciones diferentes constituyendo el que posiblemente sea el mercadillo más grande del continente y que este año (por segunda vez consecutiva) ha sido elegido el mejor de Europa.

Piezas para belenes, adornos para las casas, arreglos para las cenas, juguetes, telas, joyas, vidrio, guirnaldas, cerámica, mantelería, embutidos, golosinas, pasteles... las casetas ofrecen sus mercaderías como un festival de colores, luz y aromas. Los viandantes pueden deleitarse en su contemplación mientras toman un vino caliente o asistiendo a algunas de las actividades que se organizan paralelamente (exhibiciones artesanas, conciertos, animación o danza). Y dominando el ambiente navideño, un gran abeto de 30 metros de alto, a cuyo pie la tradición atribuía la aparición de regalos para los más pobres.

CHRISTMAS MARKETS

One of the best periods to visit Strasbourg is in December when the Christmas decorations add colour to the city. In the streets, shops, houses, public buildings seem to be competing to see whose decorations are the best. However, it is the Christmas market, the oldest in France, which attracts

most attention. Its origins date back to 1570 when the Christkindelsmärik (Infant Jesus Market) was created as a Protestant version of the Roman Catholic markets dedicated to saints such as St. Nicholas.

Now, 445 years later, the market's wooden huts and stands are not only confined to the vicinity of the cathedral. More than 300 stalls can now be found spread among 11 different areas possibly constituting Europe's largest market and which this year (for the second year running) has been elected the best Christmas market in Europe.

Nativity figures, Christmas decorations, festive table decorations, toys, textiles, jewellery, glassware, garlands, ceramics, table linen, cold cuts, sweets, cakes etc. can all be found on the stalls, an authentic festival of colour, light and aroma. We would suggest visitors try a glass of mulled wine or maybe take part in some of the Christmas activities (handcraft exhibitions, concerts, theatrical and dancing events etc.). Finally, we would mention its 30 meter high Christmas tree at the foot of which tradition assigns the apparition of presents for the poor.





La magia del adviento

Cuatro domingos antes de Nochebuena comienza el adviento, periodo de preparación de la Navidad que tiene en los mercadillos populares una de sus manifestaciones más reconocibles. Esta ancestral tradición forma parte del imaginario colectivo de las fiestas como los villancicos, el abeto, las luces o los adornos callejeros. Estos puestos pueden resultar muy útiles para las compras de preparativos navideños, y su colorido y variedad hacen que su atractivo multisensorial se convierta también en un pretexto más para visitar una ciudad en estas fechas. En Francia se encuentran algunos de los más famosos de Europa. El más conocido es el de Estrasburgo, pero no el único con encanto. Les ofrecemos una selección de aquellos a los que pueden viajar con AIR NOSTRUM.

Traducción / Translation: Jane Singleton.

BURDEOS

Desde el 27 de noviembre. La ciudad se prepara para recibir la Navidad en las calles de Tourny con sus iluminaciones y mercadillo de Navidad compuesto de un centenar de casetas de madera donde encontrar originales regalos, dulces y adornos. Una de las novedades de este mercadillo es sin duda el Ludi'land, un espacio dedicado a los más pequeños con animaciones, talleres y lecturas de cuentos.

BORDEAUX

As of 27th November. The city prepares for Christmas around the Allées de Tourny area where visitors will find beautiful Christmas lights and a market with a hundred little wooden huts and stands full of a wide variety of gifts, confectionary and decorations. Ludi'land, a space created for children, full of entertainment, workshops and storytelling events will delight the smaller members of the family.

NICE. As of 5th December. An authentic Christmas mountain village is constructed in the Place Massena where wooden huts and stands offer local arts and crafts and beautiful gifts. A large part of the city's streets and squares are decorated. This includes the famous Promenade des Anglais with its amazing display of Christmas lights and decorations. A large ice-skating rink, a big wheel and a carousel along with sculptures in ice, parades and concerts are also part of the Christmas attractions here.

TOULOUSE

Desde el 27 de noviembre. Las casetas del mercadillo de Navidad se instalan en la célebre plaza del Capitole, en pleno corazón de Toulouse, y presentan para deleite de la vista y el paladar de niños y adultos ideas para regalos, artesanía procedente de todos los países, decoraciones de Navidad y productos de alimentación para crear unas mesas de fiesta.

Magic of Advent

Advent begins four Sundays before Christmas Eve. It is around this time that Christmas markets begin to pop up in city streets and town squares as part of the annual Christmas preparations. This ancient Advent tradition is, together with Christmas carols, Christmas trees, Christmas street decorations and lights etc., part of the customs taking place during this period. Market stands full of colourful merchandise together with a wide variety of recreational activities are the perfect excuse for planning some seasonal tourism. France, for example, has some of Europe's most famous Christmas markets. One of the most famous is the Strasbourg Christmas market. It is, however, not the only one. We have, this month, created a small list of Christmas markets AIR NOSTRUM passengers might like to choose from this year.

Tiovivo y casetas en una plaza de Burdeos.
A carousel and colourful Christmas market stands in one of the town squares of Bordeaux. © Steve Le Clech.



NIZA

Desde el 5 de diciembre. En la Plaza Massena de Niza se emplaza el mercado que recrea un pueblo de Navidad de montaña con casetas que ofrecen la producción de artesanía local. Gran parte de plazas y calles de Niza se iluminan y decoran; el famoso paseo marítimo de la Promenade des Anglais se ilumina ofreciendo un espectáculo de luces y adornos. Una pista de patinaje, una noria y un carrusel, así como animaciones de esculturas de hielo, desfiles y conciertos son algunas de las atracciones de estas fechas.

TOULOUSE

As of 27th November. The wooden huts and stalls of the Toulouse Christmas market can be found in the famous Place du Capitole, in the heart of the city, providing visitors, young and old, with a feast for the eyes and palate. Ideas for original gifts, arts and crafts from all over the world, Christmas decorations and seasonal local food produce are available for creating festive meals.



Adornos navideños en la plaza Carnot.
Christmas decorations in Place Carnot.

LYON

LYON

Desde el 25 de noviembre. Cada año este evento que se celebra en el corazón de la ciudad, en la plaza Carnot, valoriza los productos, artesanos y empresas de la región de Rhône-Alpes. Este verdadero pueblo de Navidad con más de 140 puestos, además acoge cada año a participantes de diversas partes del mundo: canadienses, polacos, rusos, peruanos. El mercado se convierte en marco ideal para reunir a familias y amigos en torno a una fanfarria y vino caliente.

As of 25th November. The Lyon Christmas market is held each year in Place Carnot, in the heart of the city, where it promotes local artisan and company products from the Rhône-Alpes region. Transformed into an authentic Christmas wonderland with more than 140 wooden huts and stands, it includes products from other parts of the world such as Canada, Poland, Russia, Peru etc. The market is ideal for a day out with family and friends with its atmosphere of music and mulled wine.



Carrusel de mundos marinos.
Marine world carousel. © J. D. Billaulvan.

NANTES

Desde el 20 de noviembre. El centro de la ciudad (Plaza Royale y Plaza del Comercio) acoge el mayor mercadillo de Navidad del oeste de Francia con sus 120 expositores. A mediados de diciembre el ambiente de la Navidad se instala en Les Nefs. "Noël aux Nefs" es un evento único en un ambiente con abetos, iluminación de la galería al caer la noche, castañas asadas, chocolates y vino caliente especiado.

NANTES

As of 20th November. The Place Royale and Place du Commerce, in the centre of the city, play host to Western France's largest Christmas market with some 120 stalls. Christmas comes to the streets of Les Nefs during the middle of December with the unique "Noël aux Nefs" event with its Christmas trees, holiday lights in the Gallery, roasted chestnuts, chocolates and mulled wine



Puesto de figuras para belenes.
A Christmas stall with nativity figures.

MARSELLA

Desde el 16 de noviembre. El Puerto Viejo de Marsella acoge desde el año 2002 el mercado de Navidad. Artesanos y creadores ofrecen jabones, joyas, adornos, cerámicas, pinturas, velas, juguetes de madera, galletas o chocolates. Destaca la Feria de Santons (figuritas del pesebre) en la Plaza General De Gaulle que constituye, sin lugar a dudas, una de las tradiciones más vivas y más populares de Marsella. Sus orígenes se remontan a los días de la Revolución Francesa, y hacen de ella la feria de figuritas más antigua de toda la Provenza.

MARSEILLE

As of 16th November. The Old Port of Marseille has, since 2002, been the location of the annual Christmas market. Artists and artisans offer a selection of handmade soap, jewellery, decorations, ceramics, paintings, candles, wooden toys, biscuits and chocolates. The Santons Nativity Fair, held in the Place du Général-de-Gaulle, constitutes one of the liveliest and most popular traditions in Marseille. Dating back to the days of the French Revolution, this terra cotta nativity "santons" (figurines) fair is the oldest in the entire region of Provence.



LAS GEMELAS SÁNCHEZ ALATEYO TWINS

“Con una mirada nos basta para entendernos”

“Just with a look, we understand each other”

Mapi y Majo Sánchez Alateyo nacieron el 20 de junio de 1984, en Zaragoza. Estudiaron juntas la diplomatura en trabajo social y tras acabar sus estudios se dedicaron a tiempo completo al deporte profesional. Sus antecedentes al pádel se remontan al mundo del tenis, donde tuvieron una exitosa carrera, proclamándose campeonas de España de dobles en 2003. Ahora son las mejores jugadoras del pádel del mundo.

Mapi and Majo Sánchez Alateyo were born on 20th June 1984 in Zaragoza. They studied a diploma in social work together and after finishing their studies they decided to become professional sports women. Before moving on to paddle tennis they were tennis players with a successful career, going on to become Spanish doubles champions in 2003. They are now the best paddle tennis players in the world.



Vienen del mundo del tenis donde han logrado títulos relevantes como el campeonato español de dobles en 2003, ¿les ha beneficiado mucho la base que tienen de ese deporte?

A nosotras nos ha supuesto una gran ayuda porque la técnica del pádel, aunque no es igual que la del tenis, es muy parecida y la hemos aprendido con facilidad y rápidamente. Además, el provenir del tenis nos ha ayudado a jugar de una forma más agresiva y física, lo que ha hecho más atractivo al pádel femenino en general, el cual ha dado un salto de calidad en estos últimos años.

Eso sí, también hemos tenido que hacernos al juego con las paredes o cristales, que no existen en el tenis, y a golpes tan específicos como la bandeja.

Son gemelas y han compartido la vida juntas día a día, ¿se refleja en la pista?

Por supuesto que sí. Tanto para bien como para mal. Es decir, ya sabemos que el exceso de confianza a veces no es bueno y puede ser perjudicial en algunas ocasiones, aunque nosotras tratamos de que esto sea beneficioso para nosotras. Hay una complicidad, una conexión y una compenetración especial que no llegaríamos a conseguir con otra pareja; y la aprovechamos en todos los sentidos. Con una mirada nos basta para entendernos o saber en qué está pensando la otra o qué es lo que va a hacer en ese momento.

¿El partido acaba en la pista o se lo llevan después a casa?

Nosotras lo acabamos en la pista. Cuando salimos de la pista hablamos como mucho 15 minutos del partido y después ya nos olvidamos. Nuestros cabreos nos duran cinco minutos y después ya tan contentas (risas). Asumimos que somos un equipo, si ganamos, ganamos las dos y si perdemos, perdemos las dos.

Defina cada una a la otra como jugadora de pádel y como hermana.

Majo de Mapi: como jugadora es muy luchadora, siempre da lo mejor de ella y nunca da una bola por perdida, es ambiciosa y muy trabajadora. Y como hermana es una persona bellísima, alegre, nada conflictiva, y la mejor amiga en quien confiar y apoyarse para cualquier problema.

Mapi de Majo: como jugadora es muy disciplinada, tiene mucha garra y es muy exigente consigo misma. Como persona, qué voy a decir, ¡para mí es la mejor! Siempre puedes contar con ella. Es sincera y muy directa. Es divertida y le gusta estar rodeada de los suyos.

¿Pensaron que llegarían a ser las campeonas del mundo?

Como deportistas de élite siempre entrenamos y trabajamos para llegar a lo más alto, siempre aspiramos a lo máximo. Nosotras siempre hemos creído que podríamos ser campeonas del mundo y pareja número 1 del *ranking* mundial. Quizá lo que no pensábamos era que llegase tan pronto, pero una vez que ha llegado seguimos con la misma motivación, la misma ilusión y las mismas ganas que el primer día para mantenernos.

¿Qué momento recuerdan con especial emoción?

Siempre recordaremos el primer torneo que ganamos en 2013 en Barcelona. Fue un torneo donde conseguimos ganar a las que eran las tres mejores parejas del mundo en cuartos, semifinales y la final. Un torneo redondo que nos dio confianza para creer que podíamos estar arriba. Otro momento de especial emoción fue el último torneo que ganamos en Madrid. Fue una final muy emocionante, la gente habla del mejor partido de pádel femenino de la historia.

¿Qué objetivos tienen para esta temporada?

Está claro que siempre te marcas mejorar los resultados de la

You come from the world of tennis and have been winning relevant titles such as the Spanish Doubles Championship in 2003. Have you benefited much from your background in this sport?

It has been a great help for us because although paddle tennis techniques are not identical to tennis, they are very similar and we have learnt easily and quickly. Moreover, coming from tennis has helped us to play more aggressively and physically, which has made women's paddle tennis more attractive in general, and the quality has improved considerably over recent years.

It is also true that we have had to adapt the way we play to the walls or glass screens, since none of that exists in tennis, and such specific shots such as the tray smash.

You are twins and have shared your daily life together. Do you notice all those years together when on the court?

Yes, of course. For good and for bad. I mean, we know that being overconfident is not always good and can even be detrimental sometimes, although we try to turn it to our advantage. There is complicity, a connection and a special mutual understanding that we wouldn't have with another partner, and we make the most of it in all possible ways. Just looking at each other is enough to understand and know what the other is thinking or what they are going to do at that moment.

Do matches end on the court, or do they go home with you afterwards? I have to be?

We end them on the court. When we leave the court we talk about the match for about 15 minutes at the most, and then we forget about it. We only get angry for about five minutes and then we are back to our usual cheerful selves (laughs). We know we are a team, if we win, both of us win, and if we lose, both of us lose.

Could you define each of you as a paddle tennis player and as a sister?

Majo about Mapi: as a player she is a strong fighter, always giving her all, and never gives up on a ball. She is ambitious and very hard-working. And as a sister, she is a wonderful person, happy, never conflictive and my best friend, someone I can trust and turn to with any kind of problem.

Mapi about Majo: as a player she is very disciplined, punchy and demands a lot from herself. As a person, what can I say? For me she is the best! You can always count on her. She is honest and direct. She is good fun and loves to be in the company of her closest friends and family.

Did you ever think you would be world champions?

As top level sports players we always train and work to reach the very highest level, and we aim for the maximum, and we have always believed we could be world champions and the number 1 couple in the world ranking. Something perhaps we didn't think was it would come so soon, but once there we still have the same motivation, the same illusion and the same enthusiasm as the first day to stay there.

What moment do you remember with most feeling?

We will always remember the first tournament we won in Barcelona in 2013. It was a tournament where we managed to beat the three best couples in the world, in the quarter finals, semi finals and in the final. It was a perfect tournament that gave us confidence to believe we could reach the top. Another special moment was the last tournament we won in Madrid. It was a very exciting final, and people talk about it as the best women's paddle tennis match of all time.

What are your objectives for this season?

Obviously you always want to improve on the last year's results,



“COMO DEPORTISTAS DE ÉLITE SIEMPRE ENTRENAMOS Y TRABAJAMOS PARA LLEGAR A LO MÁS ALTO”

temporada pasada y, a falta de tres torneos, ya lo hemos hecho. Pero no somos de marcarnos objetivos de *ranking*, ni de número de torneos ganados, etcétera; intentamos esforzarnos cada día en cada entrenamiento para después estar preparadas en los torneos y tener la conciencia tranquila de que hacemos todo lo que está en nuestras manos para dar lo mejor de nosotras en la pista, en cada partido.

Destacan por su fortaleza física y mental, ¿cómo entrenan cada parcela deportiva?

Estamos rodeadas de un magnífico equipo técnico: Jorge Martínez, con quien trabajamos en pista, Jordi Riba, que lleva nuestra preparación física, nutrición y fisio, e Iciar Eraña, que se encarga de la parte psicológica. Pádel y físico entrenamos todos los días menos el domingo. Con Iciar trabajamos una o dos veces en semana. Creemos que todos los aspectos son igual de importantes y gracias al duro trabajo que hacemos con cada uno de ellos hemos conseguido llegar a donde estamos.

El pádel se ha convertido en un deporte muy popular, ¿qué consejos les darían a los aficionados que lo practican a diario?

Que tengan mucha paciencia porque el pádel es un deporte muy agradecido de primeras pero en el que hay que meter horas para ir perfeccionando el juego. Y mucha paciencia también con las paredes (risas). Que disfruten y se lo pasen bien cada vez que entren en una pista. Así las cosas salen mejor.

¿Nos podrían contar alguna anécdota deportiva?

En un torneo, Mapi estaba lesionada del hombro y llevaba un vendaje puesto. Lo que hicimos fue que Majo se puso el mismo vendaje en su hombro, aunque lo tenía perfecto, para despistar y que no le cargasen el juego a Mapi pensando que estaba lesionada (risas).

Vuela frecuentemente con IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM, ¿qué aspectos destaca de la compañía?

Estamos encantadas, siempre nos tratan fenomenal y viajamos con la mayor comodidad posible. La atención es excepcional.

and with 3 tournaments remaining we have already done it. But we never really set ourselves objectives for positions in ranking, nor the number of tournaments we win, and so on. We try to make an effort training every day to be fit for tournaments and know that we have done everything in our hands to do our best on the court, in each match.

You stand out for your physical and mental strength. How do you work on each aspect of this?

We are surrounded by a wonderful technical team: Jorge Martínez who we work with on the court; Jordi Riba as our physical trainer, nutritionist and physiotherapist; and Iciar Eraña, who is in charge of the psychological side. We work on our paddle tennis and fitness every day except Sundays. With Iciar we work once or twice a week. We believe that all aspects of the sport are equally important and thanks to our hard work with each of them we have managed to get where we are now.

Paddle tennis has become a very popular sport. What advice would you give enthusiasts who play day to day?

To be very patient, because paddle tennis is a very fun sport at first, but one you have to spend many hours on to improve and perfect your game. And a lot of patience with the walls too (laughs). They should enjoy themselves and have fun whenever they get on the court. Things will work out better that way.

Could you tell us a sporting anecdote?

At one tournament Mapi had an injured shoulder and was wearing a bandage. What we decided to do was for Majo to wear the same bandage on her shoulder, even though she was perfectly well, to confuse our rivals so they wouldn't send all the balls to Mapi thinking that she was injured (laughs).

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

We love it. They always treat us really well and we travel very comfortably. The service is exceptional.



Gestión de inversiones mobiliarias e inmobiliarias

NUESTROS SERVICIOS

¿Es administrador concursal?

Somos especialistas en gestión concursal y liquidaciones. Colaboramos con administradores concursales de toda España.

¿Quiere vender o gestiona bienes?

Si usted quiere vender, ya sean bienes muebles o inmuebles, póngase en contacto con nosotros, buscaremos inversores que encajen en dicho negocio.

¿Quiere invertir?

Si lo que desea es invertir, lograr activos a un buen precio y maximizar su rentabilidad póngase en contacto con nosotros.

- Investigación de bienes y cargas.
- Valoración de bienes muebles e inmuebles.
- Gestión integral de empresas en proceso de liquidación.
- Documentación de activos para su posterior comercialización.
- Auditorías técnicas y due diligence previos a cierre de transacciones.
- Gestión de venta: diseño de procesos de venta y concurrencia de ofertas, búsqueda de candidatos, cumplimiento y documentación de obligación de publicidad en liquidaciones y cierre de ventas.



*Contacte con nosotros
y le informaremos*

INVERSIONE. GESTIÓN PROFESIONAL DE ACTIVOS.

Calle San Vicente, 146

46007 Valencia

E-mail: info@inversione.es



Parque de las Ciencias de Granada

20 años de diversión inteligente

Si está buscando un destino atractivo para viajar con la familia, su lugar es el Parque de las Ciencias de Granada. Ubicado a 15 minutos a pie del centro histórico de la ciudad, es un centro de ciencia y museo interactivo que dedica 70.000 m² a la diversión inteligente y al entretenimiento educativo. Con más de 600.000 visitantes al año, se ha consolidado como el museo más visitado de Andalucía.

Naturaleza, cultura andalusí, astronomía, taller de aves rapaces, mariposario tropical o un viaje al interior del cuerpo humano son algunos de los contenidos permanentes del museo que el visitante puede experimentar en primera persona. Un horario flexible, de 10 de la mañana a siete de la tarde ininterrumpidamente, 27.000 m² de zonas verdes, 5.000 m² de exposiciones temporales, área de descanso, picnic libre y cafetería-restaurante son una mezcla perfecta para un día emocionante.

Los amantes de la historia encontrarán su espacio en 'Titanic. The Reconstruction', donde podrán ver en directo cómo se construye la mayor maqueta que se ha diseñado hasta ahora del mítico trasatlántico.

La oferta de exposiciones temporales se completa con



Granada Science Park

20 years of smart fun

If you are looking for somewhere attractive to travel with the family, the place for you is Granada Science Park. Located 15 minutes walk from the historical centre of the city, it is a science centre and interactive museum featuring 70,000 m² of smart fun and educational entertainment. With over 600,000 visitors per year it has become the most visited museum in Andalusia.

Nature, Andalusian culture, astronomy, birds of prey workshop, tropical butterfly centre or a trip inside the human body are just some of the permanent displays at the museum that you can experience first hand. Flexible opening hours, from 10 in the morning until 7 in the evening without breaks, 27,000 m² of garden areas, 5,000 m² of temporary exhibitions, a rest area, picnic area and café/restaurant will help you spend a wonderful day.

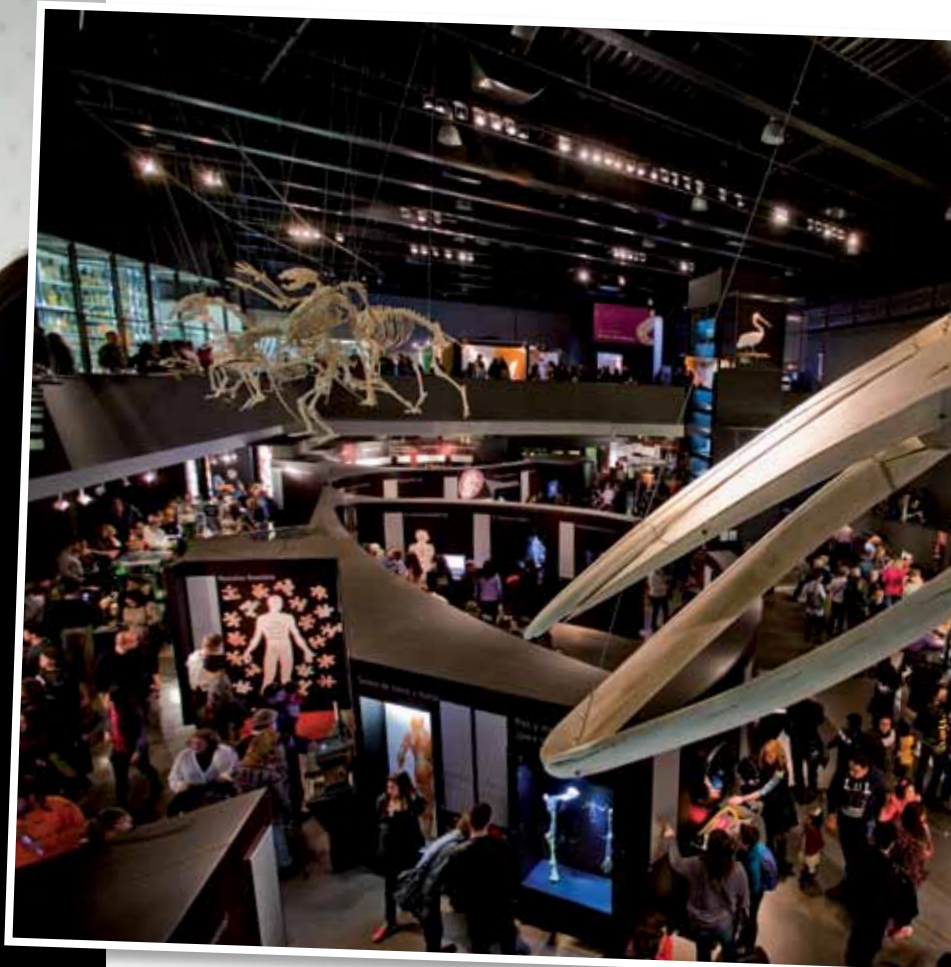
PROGRAMACIÓN ESPECIAL DE 20 ANIVERSARIO

El Parque de las Ciencias celebra en 2015 su 20 aniversario con un amplio programa de actividades que incluye exposiciones temporales como 'Momias. Testigos del pasado'. La muestra, que podrá verse hasta enero de 2016, reúne por primera vez más de 50 momias y restos originales de los cinco continentes que ofrecen testimonios exclusivos de diferentes épocas, civilizaciones y lugares del mundo. En ella están representadas desde las momias más antiguas que se conocen, como las chinchorro de hace 7.000 años, hasta otras más actuales, datadas en 1940.

20TH ANNIVERSARY ACTIVITIES

The Science Park is celebrating its 20th anniversary in 2015 with a wide range of activities including temporary exhibitions such as "Mummies: Witnesses of the Past". This exhibition, which can be seen until January 2016, brings together over 50 mummies and original remains from the five continents for the first time ever, bearing witness to different eras, civilisations and places around the world. There are mummies from the very oldest known to man, such as the Chinchorro mummies dating back 7,000 years, to the latest ones dating back to 1940.

<http://momiasparqueciencias.com>



'SOS/Danger. La ciencia de prevenir'. Una coproducción del Parque de las Ciencias y el Museo del Trabajo de DASA (Alemania) que estará en Granada desde finales de noviembre de 2015. La muestra está dedicada a mostrar cómo grandes accidentes o desastres que han conmovido al mundo han mejorado las estrategias preventivas y generado cultura y progreso en esta materia.

La actividad del Parque de las Ciencias de Granada trasciende las fronteras nacionales y llega hasta Bruselas, donde actualmente expone 'WOW. Wonders of life'. Se trata de una coproducción del museo granadino con el Museo de Ciencias Naturales de Bélgica que estará en la ciudad belga hasta agosto de 2016 y en la que se presentan aspectos relevantes como la conservación, la biología y a biomecánica a través de grandes escenas de animales diseñadas por el escultor-taxidermista Antonio Pérez.

De Bruselas a Dortmund donde a finales de noviembre se inaugurará otra exposición 'Hombre-máquina', en esta ocasión dedicada a la interdependencia en el hombre y el desarrollo tecnológico. Está coproducida por el Parque de las Ciencias y el Museo del Trabajo DASA de Dortmund (Alemania).

History lovers will find their place in "Titanic. The Reconstruction" where will be able to see live how the biggest ever model to date is built of the mythical transatlantic.

The choice of temporary exhibitions is more than complete with "SOS/Danger. The Science of Prevention". A coproduction by the Science Park and the DASA Work Museum (Germany) which will be in Granada until the end of November 2015. This exhibition shows how major accidents or disasters, which have shocked the world, have improved preventive strategies, leading to culture and progress in this field.

The activity at Granada Science Park goes beyond national borders to Brussels where the exhibition "WOW. Wonders of Life" is currently on display. This is a coproduction by the Granada Museum and the Museum of Natural Sciences of Belgium which will be on display in the Belgian capital until August 2016 where it presents relevant aspects such as conservation, biology and biomechanics through large scenes of animals designed by the sculptor / taxidermist Antonio Perez.

And from Brussels to Dortmund where, at the end of November, another exhibition will see its premiere "Man-Machine" on this occasion concerning the interdependence between man and technological development. This exhibition is coproduced by the Science Park and the Dortmund DASA Work Museum (Germany).

NO SE PUEDE PERDER / DON'T MISS



TALLER DE RAPACES

Observar el vuelo de un águila a unos centímetros de distancia, ver cómo caza un halcón, cómo se alimenta un buitre o cómo es el vuelo de una lechuza son algunas de las experiencias que podrá vivir en el Taller Rapaces en Vuelo. Se organizan dos sesiones diarias.

BIRDS OF PREY WORKSHOP

See the flight of the eagle right up close, see how a falcon catches its prey, how vultures feed or how owls fly. These are just some of the things you will learn about at the Birds of Prey in Flight Workshop. Two daily sessions are organised.



MARIPOSARIO TROPICAL

La visita al mariposario se convierte en una aventura que le traslada hasta el trópico. Con una temperatura que oscila entre los 21 y los 24 grados y una humedad del 70%, en él habitan hasta 20 especies de mariposas y más de 70 especies de plantas de origen tropical y subtropical.

TROPICAL BUTTERFLY PARK

The trip to the butterfly park becomes an adventure taking you to the Tropics. With a temperature between 21 and 24 degrees and humidity at 70%, there are 20 species of butterflies and over 70 species of tropical and subtropical plants.



PLANETARIO

En el Planetario Digital conocerá los cielos estrellados de las diferentes estaciones, tendrá al alcance de la mano galaxias y planetas y viajará a la Luna. Su sistema a cúpula completa permite la proyección de más de 7.000 estrellas con una visión del Universo en 360 grados.

PLANETARIUM

At the Digital Planetarium you will get to know about the starry nights during the different seasons. You will have galaxies and planets within the reach of your hand and you will travel to the Moon. The complete dome system means that over 7,000 stars can be projected giving a 360 vision of the Universe.



VISITAR LA SALA EXPLORA Y EXPLORA EL DESVÁN.

VISIT THE "EXPLORA HALL" AND EXPLORE THE LOFT.



PARTICIPAR EN ALGÚN TALLER. / TAKE PART IN A WORKSHOP.



GUÍA / GUIDE

DIRECCIÓN / LOCALITATION

Avenida de la Ciencia, s/n.
18006. Granada

HORARIO / TIMETABLE

Martes a sábados de 10.00 a 19.00 horas. / From Tuesday to Saturday, from 10 am to 19 pm.
Domingos y festivos de 10.00 a 15.00 horas. / Sundays and holidays from 10 am to 15 pm.

MÁS INFORMACIÓN / FOR FURTHER INFORMATION: WWW.PARQUECIENCIAS.COM



QUIQUE DACOSTA

“Mis ilusiones y mis ganas siguen intactas”

Este cacereño (Jarandilla de la Vega, 1975) afincado en Denia desde los 14 años se ha convertido en un referente mundial de la cocina posicionando a la turística localidad alicantina, donde se encuentra su afamado Quique Dacosta Restaurante galardonado con tres estrellas Michelin, como lugar de obligada visita para los amantes de la gastronomía.

Es uno de los mejores cocineros del mundo pero empezó freyendo platos y tirando la basura en el restaurante que ahora es su buque insignia, el Quique Dacosta Restaurante, ¿en qué ha cambiado aquel joven que empezó?

Además de las canas y alguna arruga que otra, no he sufrido cambios sustanciales, pero sí he evolucionado a nivel personal y profesional. Mis ilusiones y mis ganas siguen intactas. Se han conseguido algunos objetivos, lo cual es precioso, porque aporta sentido a todo el esfuerzo realizado desde que entré en una cocina por primera vez con catorce años. Aún quedan retos por conseguir y, por suerte, tengo un equipo que me lleva en volandas a cotas más altas, incluso, que nuestros propios sueños.

Actualmente regenta varios restaurantes en la Comunidad Valenciana, el más famoso, Quique Dacosta Restaurante de Denia; tres en Valencia, dos de corte más informal, Mercatbar y Vuelve Carolina, y desde hace poco más de un año, El Poblet, galardonado con una estrella Michelin. ¿Qué nos puede contar sobre los mismos?

Son modelos de negocio que han aportado creatividad a mi espíritu empresarial. Cuando me quedé con Quique Dacosta restaurante en su totalidad en el año 2009 no tenía la intención de abrir más restaurantes pero, el momento en el que nos encontrábamos, las ganas y la búsqueda de vías de expresión gastronómicas nos llevaron a materializar tres visiones muy diferentes a la propuesta de Denia. En Valencia capital abrí MercatBar, un restaurante que hace cocina tradicional del mundo, donde escenifico las cosas que como en mis viajes y que puedo presentar en un local muy cuidado y con buen servicio a un precio medio de 25€.

Posteriormente, abrí Vuelve Carolina, un local de corte innovador en todos los sentidos, que se diferencia esencialmente de MercatBar en que desarrollamos las tendencias culinarias que encuentro en el mundo. Si Mercatbar son las tradiciones, Vuelve Carolina son las tendencias.

El tercer restaurante en la capital de Turia es El Poblet, antiguo nombre de mi restaurante en Denia que hoy lleva mi nombre. Aquí, en el marco de la alta cocina y de un gran restaurante, elaboramos los platos más relevantes de mi carrera profesional, platos que ya no se sirven en Quique Dacosta Restaurante. Es una manera de aproximarse a mi obra. Un modelo llamado a reproducirse en otros países. Los tres lo son, pero el concepto de El Poblet es el que, habitualmente, despierta mayor interés.

“My illusions and enthusiasm have remained intact”

This Cáceres born chef (Jarandilla de la Vega, 1975) living in Denia since was 14 years old, has become a world reference chef, positioning the touristic Alicante town, where his famous Three Michelin Stars “Quique Dacosta” Restaurant is as a must for lovers of good cuisine.

You are one of the world’s best chefs, but you started your career washing the dishes and clearing out the rubbish from the restaurant that is now his flagship, the Quique Dacosta Restaurante, which has been awarded three Michelin stars. How has that young man who started work there changed?

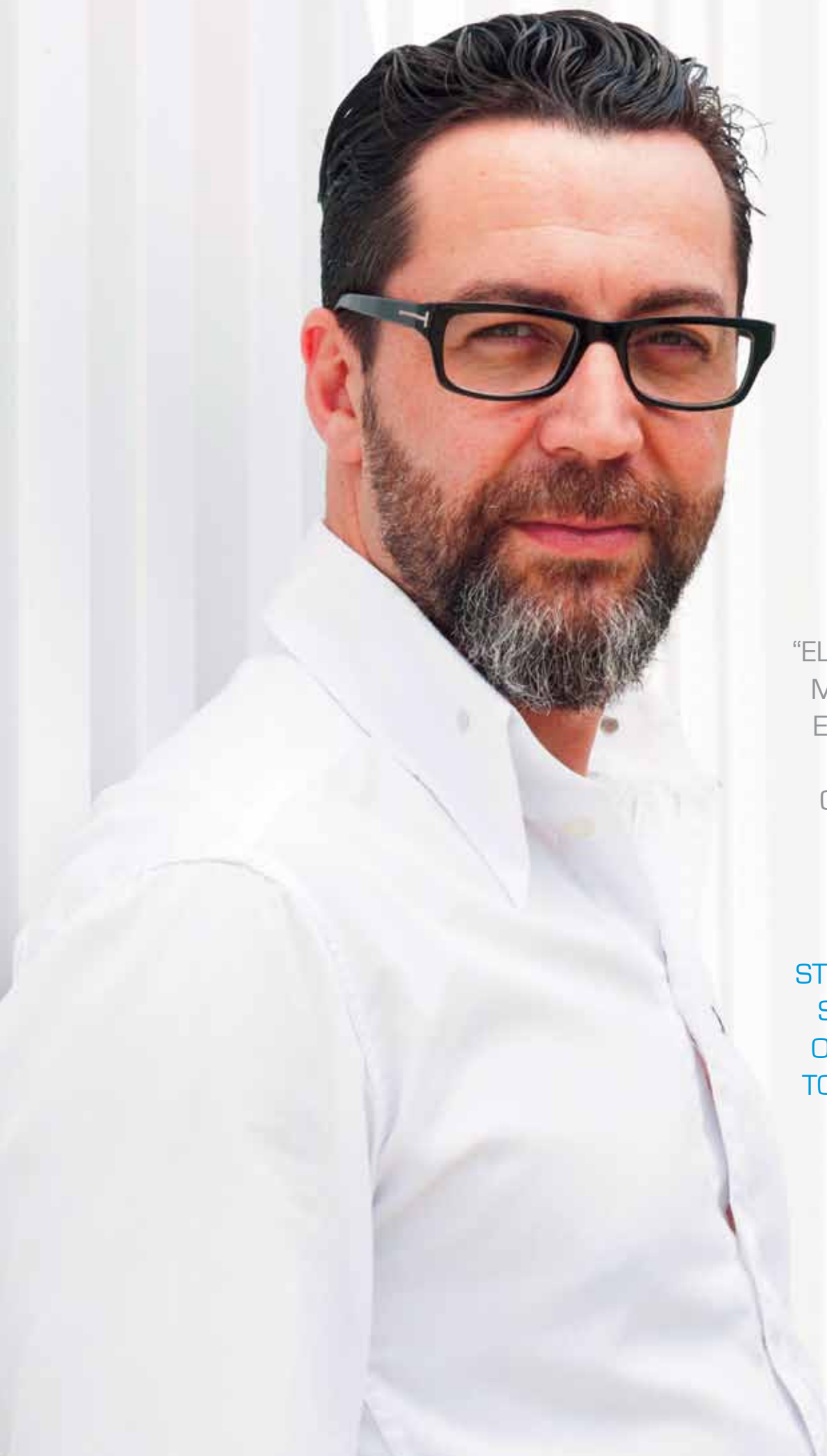
Apart from the grey hair and a few wrinkles, I haven’t really changed that much, but I have evolved personally and professionally. My illusions and enthusiasm have remained intact. I have achieved some of my objectives, which is wonderful, because it makes you feel that all the hard work since I first entered a kitchen at fourteen years old has been worth it. I still have goals to achieve, and luckily I have a team who take me to head-spinning heights, and even beyond our own dreams.

You currently manages several restaurants in the Valencian Community, the most famous being the Quique Dacosta Restaurant in Denia; three in the city of Valencia, two more casual ones, namely Mercatbar and Vuelve Carolina, and for just over a year “El Poblet”, awarded one Michelin star. What can you tell us about them?

They are business models that have given my business spirit more creativity. When I fully took over Quique Dacosta Restaurant in 2009 I had no intention of opening any more restaurants, but, the times we were going through, the enthusiasm and search for new culinary expression took us to three very different outlooks compared to the restaurant in Denia. I opened MercatBar in Valencia capital, a restaurant serving traditional food from around the world, where I serve food that I eat when I travel where it is served in a very neat and tidy atmosphere, with a good service and average price of €25.

Next I opened Vuelve Carolina, a more innovative restaurant in all senses, which is essentially different from MercatBar in that we develop the culinary trends that I find around the world. If Mercatbar is about tradition, Vuelve Carolina is about trends.

The third restaurant in the provincial capital is El Poblet, the former name of my restaurant in Denia which now bears my name. There, within the framework of haute cuisine and in a marvellous restaurant, we serve the most relevant dishes I have made in my career. Dishes that are no longer served at Quique Dacosta Restaurant. It is a way of getting to know my work. It is a model that will surely be copied in other countries. In fact all three probably will be, but it is the concept of El Poblet that stirs more interest.



“EL MUNDO SIGUE
MIRANDO HACIA
ESPAÑA POR SU
CAPACIDAD DE
CREAR SÓLIDOS
DISCURSOS Y
TENDENCIAS”

“THE WORLD IS
STILL LOOKING AT
SPAIN BECAUSE
OF ITS CAPACITY
TO CREATE SOLID
DISCOURSES
AND TRENDS”



¿Qué momento vive la gastronomía española?

Estamos en un momento importante, casi trascendental porque los hitos que están sobre la mesa son muchos y muy diversos. El mundo sigue mirando hacia España por su capacidad de crear sólidos discursos y tendencias. Creo que los restaurantes que hoy hacen alta cocina son mucho mejores que hace siete años. Hemos mejorado en todos los aspectos. Como digo, se plantean nuevos retos que requieren de nuestra creatividad, de valentía y responsabilidad por igual.

¿Le podría dar un consejo culinario a nuestros lectores aficionados a la cocina?

Si ya han visitado algún restaurante de dos o tres estrellas Michelin en España, seguro que ya tienen en mente repetir la experiencia, al menos, una vez al año. Si todavía no lo han hecho, les animo a que lo hagan. No pueden pasar por España sin vivir esta experiencia. El momento es único, posiblemente irreplicable, y con propuestas para diferentes gustos y bolsillos.

Ha compartido en las redes sociales que el 1 de noviembre, día en el que se publica esta revista, afrontará un reto personal para el que lleva mucho tiempo preparándose: la maratón de Nueva York. ¿Qué significa este reto en su vida diaria?

Soy deportista y llevo corriendo de forma habitual desde hace ocho años para corregir problemas de salud. A principios de esta temporada me propusieron crear un equipo con otros amigos y mi pareja, y prepararnos juntos para correr este maravilloso maratón, bien asesorados por profesionales. Es algo difícil para mí encontrar el tiempo necesario para hacerlo. Dedico muchas horas del día a mi restaurante donde, además de cocinar, tengo otras responsabilidades. Tengo además otros tres restaurantes y soy padre de dos niños. Pero, como querer es poder, he conseguido prepararme entrenando todos los días después del último servicio, sobre la una de la madrugada. A pesar de las lesiones, creo que podré hacerlo bien y trataré de disfrutar además de sufrir. Me interesa aprender a gestionar tal nivel de esfuerzo y sacrificio. Mi cabeza no se ha enfrentado a algo similar anteriormente, a pesar de que he vivido momentos de todo tipo. Estoy ilusionado e iré con muchísimo respeto.

What stage is Spanish cuisine going through at the moment?

We are going through a very significant stage, one that is almost transcendental because there are many different milestones on the table at the moment. The world is still looking at Spain because of its capacity to create solid discourses and trends. I think restaurants that serve *haute cuisine* today are much better than seven years ago. We have improved in many aspects. As I usually say, new challenges arise that require equal amounts of creativity, boldness and responsibility.

Could you give a culinary tip to our readers as fans of cooking?

If they have already been to a two or three Michelin Star restaurant in Spain, I am sure that they intend to do it again, at least once a year. If they haven't done it yet, I would encourage them to go to one. People just can't come to Spain without that experience. It is a unique opportunity, perhaps one that will never happen again, and there are many different choices for all tastes and pockets.

In the social media you have said that on 1st November, the same day this magazine will be published, you will be taking on a new personal challenge you have been preparing for a long time: the New York Marathon. How does that challenge affect your daily life?

I do sport and I have been running regularly for about eight years to overcome some health problems. At the start of this seasons I decided to set up a team with some friends and my partner and we are training together to run that wonderful marathon, well advised by professionals. I find it hard to find the time I need to train. I spend a lot of hours a day at my restaurant where, in addition to cooking, I have other responsibilities. I also have three other restaurants and I am a father of two children. But, where there is a will there is a way, I have managed to train every day after the last meal, around one o'clock in the early hours. In spite of the injuries I think I will be able to finish well and will try to enjoy the race and not only suffer. I enjoy learning how to manage that level of effort and sacrifice. My head has never had to cope with anything like this before, in spite of having been through all manner of experiences. I am really looking forward to it and will be cautious.

et voilà

A G E N C Y

TENEMOS TODO LO QUE TU EVENTO NECESITA.

www.etvoilagency.com



El perfume del vino

Nuria Cruelles ha fusionado sus dos pasiones, el mundo del vino y el de los perfumes. Es capaz de llevar los aromas de los vinos a un perfume con un notable trabajo en la viña y el laboratorio.

Texto / Text: Jaime Nicolau.

“He crecido sumergida en un mundo donde todo me parece cobrar más sentido a través del olfato”, señala Nuria. Desde su niñez su vida han sido los jardines de su abuela donde ésta solía plantar preciosos geranios, sensuales rosas y delicado jazmín, una flor que exhala su fragancia embriagadora al caer la noche, envuelta de una narcótica y cautivadora aura. En los días de primavera cuando las flores desprenden el máximo olor como la efímera aparición de un genio saliendo de su lámpara, Nuria se transporta a destinos exóticos e imaginarios, nuevos mundos se abren a la inhalación de aquel espectáculo de sensaciones olfativas.

Le preguntamos cómo se le ocurre fusionar vino y perfumes sabiendo por dónde iría su respuesta. “La enología y la perfumería son dos disciplinas que están muy relacionadas y a la vez son grandes desconocidas la una de la otra”.

Mima la vid que le va a relatar todos sus secretos, sus particulares e inconfundibles aromas de la uva en el transcurso de su crecimiento en la viña. Apunta día tras día en su diario toda su evolución. Y paralelamente analiza en el laboratorio sus moléculas aromáticas. Ella crece, se expone y se expresa como un cóctel de sensaciones. Cada año en el mes de noviembre o diciembre corta sus sarmientos, deja que descansen para poder verla brotar otra vez en verano. Sus pequeñas blancas flores de olor a flor de viña darán parte a hermosos granos amarillos y morados, que con distintas personalidades, cada una de las variedades, desempeñarán un papel distinto en los aromas primarios. La fermentación (el paso en el que los azúcares se transforman en alcohol) aportará los aromas secundarios: dinámicas moléculas con olor a golosinas, piruletas, frutos rojos, piña, manzana, fruta blanca, fresas... ¡se harán dueñas de la copa! En la crianza aparecen los aromas terciarios o bouquet.

En barricas de roble o en botella, sobre sus lías o bajo el velo flor, adquieren un bouquet de sensaciones aromáticas difícil de pasar desapercibidas. Vuelve a su laboratorio donde empieza a escribir la fórmula de su perfume. Se sienta con un papel en blanco delante de las innumerables teclas de su piano compuesto por miles de aceites esenciales. “Cada aceite esencial que tengo cautivo en pequeños frascos etiquetados (rosa, jazmín, geranio, pimienta, vainilla, coco...) expresará deleite y adoptará una personalidad única al interactuar de manera seductiva con los otros aceites fragantes”. La combinación perfecta de ellos se une para alcanzar un único objetivo, dar placer a nuestros sentidos. Al igual que un poeta utiliza la rima, los versos y las estrofas un perfume no es una simple aleación de aceites esenciales que hacen buen olor sino que es el resultado de un preciso sistema de estructuras, que en el lenguaje de perfumería, se conoce como acorde perfumístico. Nuria vuelca toda su creatividad en hacer perfumes que recojan cada paso de la historia que nos relatan los vinos.



The perfume of wine

Nuria Cruelles has combined two of her passions, the world of wine and that of perfume. She is capable of taking the aroma of wine to perfume with notable work in the vineyards and the laboratory.

“I grew up in a world where everything seemed to make sense through smell”. Ever since she was a young girl, her life has been spent in her grandfather’s gardens where he used to plant beautiful geraniums, sensual roses and delicate jasmine, a flower that releases its heady fragrance at nightfall, enveloped in a narcotic, captivating aura. During the days of spring when the flowers release their strongest scent like the ephemeral appearance of a genie from the lamp, Nuria is taken

to exotic, imaginary worlds and new worlds open up as she inhales those marvellous olfactory sensations.

We asked her how she came up with the idea of mixing wine and perfume, knowing which direction her answer would go. “Enology and perfumery are two disciplines that are very closely related, and at the same time are almost complete strangers to each other”.

She nurtures the vines that are going to reveal all their secrets, their particular and unmistakable aromas of grapes as they grow on the vines. She notes down their evolution day after day. And at the same time she analyses their aromatic molecules in the laboratory. Vines grow, show themselves and are expressed as a cocktail of sensations. Every year in November or December she takes cuttings, leaves them to stand and then sees how they sprout again in summer. Their small white flowers smelling of vines will eventually grow into beautiful yellow and purple grains, which, with the different personalities of each variety, will later play a different role in the primary aromas. Fermentation (when the sugars are converted to alcohol) will provide the secondary aromas: dynamic molecules smelling of sweets, lollypops, red berries, pineapple, apple, white fruit, strawberries... which will fill the glasses! During the ageing process the tertiary aromas, or bouquet, appear.

In oak casks or in bottles, on the lees or under the flower veil, they acquire a bouquet of aromatic sensations that cannot be missed. She then returns to her laboratory where she starts to write down the formula for her perfume. She sits in front of a blank page and her endless vials of thousands of essential oils. “Each essential oil I have captured in small labelled vials (rose, jasmine, geranium, pepper, vanilla, coconut...), will express a delight and take on a unique personality when seductively interacting with the other fragrant oils”. The perfect combination of these substances achieves a single objective, to give pleasure to our senses. Like a poet uses rhyme, verses and choruses, a perfume is not a simple alloy of essential oils that produce a good smell, but is rather the result of a precise system of structures, which in the language of perfumery, is known as perfume accord. Nuria puts all her creativity in making perfumes that include each step of the history that wines can tell us.



TÉCNICAS TERRITORIALES Y URBANAS, S.L.
www.ttu.es



**LA INGENIERÍA AL SERVICIO
DE LAS PERSONAS**

CONSULTORÍA

- Estudios de viabilidad
- Estudios de planificación
- Estudios informativos
- Planes y estudios previos
- Estudios ambientales

INGENIERÍA DE PROYECTO

- Anteproyectos
- Proyectos básicos
- Proyectos de construcción
- Ingeniería de detalle

ASISTENCIA A OBRAS

- Asistencia técnica en obras
- Control y vigilancia de ejecución
- Dirección de obras

ASESORÍA TÉCNICA Y GESTIÓN

- Gestión de construcción
- Gestión de servicios
- Control de explotaciones
- Mantenimiento y conservación



■ Zurbano 92, 2º • 28003 • Madrid
Tlf: 91 571 93 46 • Fax: 91 571 58 72 • ttu@ttu.es

■ Carlos Cepeda 2, 3º, módulo 11 • 41005 • Sevilla
Tlf: 95 464 01 88 • Fax: 95 464 01 88 • delegacionSevilla@ttu.es

■ Quart 104, 2º, puerta 4 • 46008 • Valencia
Tlf: 96 315 45 45 • Fax: 96 315 43 64 • delegacionValencia@ttu.es

ttu@ttu.es





NISSAN PULSAR

Eficiencia compacta

Texto / Text: Manuel Muñoz.

Tras consolidarse como la referencia entre los *crossover*, Nissan ha dado el definitivo paso adelante para volver a posicionarse en el mercado de los turismos. A pesar de contar con modelos como el Micra o Note, ha sido la llegada del Pulsar la que pone de manifiesto la apuesta realizada por la firma japonesa en un segmento en el que siempre ha contado con un destacado protagonismo. Un año después de su lanzamiento europeo, presenta su gama 2016 con un completo listado de mejoras enfocadas principalmente a su apartado de motores y transmisiones, así como de equipamiento y estructuración de la gama.

El catálogo de propulsores disponibles se caracteriza por su adecuación a la normativa Euro6. Las tres alternativas de motorización existentes cumplen con los exigentes estándares de emisiones, para situarse como unas de las más eficientes y ahorradoras de su segmento. En materia de gasolina el nuevo 1.6 DIG-T



Compact efficiency

After consolidating the company as the reference in the crossover market, Nissan has taken the definitive step forward to forge its position in the touring car market. In spite of already having models such as the Micra and Note, it was the arrival of the Pulsar that brought to light the commitment by the Japanese firm to a segment in which it has always played a leading role. One year after its European launch, it has presented its 2016 range with a complete list of improvements mainly addressing the engines and transmission, and equipment and structuring of the range.

The catalogue of available power units is characterised by adaptation to the Euro6 standard. The three existing engine alternatives meet the standards of emissions to become one of the most efficient, fuel-saving engines in the class. With regards to the petrol versions, the new 190 hp 1.6 DIG-T engine is the most powerful in the range, with reasonable users costs thanks to its average consumption of 5.9 litres. Even so, Nissan provides



de 190 CV es la versión más potente de la gama y tiene unos ajustados costes de utilización como demuestra su consumo medio de 5,9 litros. Aun así, Nissan tiene en el 1.2 DIG-T la alternativa más interesante de su catálogo gracias al equilibrio que muestra entre prestaciones y economía. Con 115 CV de potencia es capaz de ofrecer un nivel de prestaciones más que destacable, a la vez que muestra su cara más eficiente con 5,0 litros de consumo y unas emisiones de CO₂ de 117 gramos por kilómetro. Además, de momento, es el único modelo de la gama equipado el cambio automático Xtronic de 7 velocidades. En diésel, la oferta se reduce al 1.5 dCi de 110 CV.

Por otro lado, Nissan ha reestructurado la gama con una nueva distribución de versiones y equipamiento, con un nuevo escalón de acceso reflejado en el 1.2 DIG.T Visia por 12.900 euros. Los niveles de acabado Acenta, N-Tec y Tekna completan el abanico de versiones combinables con las tres plantas motrices disponibles.

the most interesting version in its catalogue with the 1.2 DIG-T thanks to the balance between performance and economy. With 115 hp it is capable of providing more than notable levels of performance, whilst being fairly efficient at 5.0 litres consumption and CO₂ emissions of 117 gr/km. Moreover, at the moment it is the only model in the range fitting with the 7-Speed automatic Xtronic gearbox. As for diesel engines, only the 1.5 dCi version is available, producing 110 hp.

Nissan, on the other hand, have restructured the range with a new distribution of versions and equipment, with the new basic model in the 1.2 DIG.T Visia, priced at 12,900 Euros. The levels of finish of the Acenta, N-Tec and Tekna complete the range of versions that can be combined with any of the three available engine options.



FORD VIGNALE, PROTAGONISTA EN LOS PREMIOS T

El Palau de les Arts Reina Sofía fue el marco escogido para la entrega de los Premios T a las Artes, las Ciencias y el Deporte que concede la revista Telva. La gala tuvo a la gama Ford Mondeo Vignale como protagonista al ejercer como vehículo oficial del evento. La nueva línea de vehículos *premium* de la firma del óvalo aprovechó este distinguido evento para mostrar su cuidada estética, confort y tecnología, que la sitúan en una destacada posición en el sector de las berlinas de representación.

El catálogo Mondeo Vignale está compuesto por las variantes de carrocería sedán de 4 puertas y familiar Sportbreak. Dos modelos que salen del Vignale Quality Center, una división especializada ubicada en la planta valenciana de Ford Almussafes en la que, equipos específicos de trabajo dedican hasta 120 horas en personalizar hasta el mínimo detalle de cada uno de estos vehículos. La gama inicial cuenta con tres alternativas de motorización; dos diésel 2.0 TDCi de 180 y 210 CV y la híbrida gasolina+eléctrica 2.0 HEV de 187 CV. Además, y dependiendo del motor escogido, puede equipar tracción delantera o a las cuatro ruedas así como cambio manual o automático.

FORD VIGNALE, STARS AT THE T AWARDS

The "Palau de les Arts Reina Sofía" set the scene for the T Awards for Arts, Science and Sport awarded by the magazine Telva. The gala saw the Ford Mondeo Vignale range playing a starring role as official vehicle for the event. The new line of premium cars by the blue oval brand took full advantage of this prestigious event to show off its refined aesthetics, comfort and technology, notably positioning it in the sector of representation sedans.

The Mondeo Vignale catalogue consists of the 4-door sedan version and the family Sportbreak estate version. These two models were born at the Vignale Quality Center, a specialised division located at Ford's Valencian factory in Almussafes, where specific work teams spend up to 120 hours personalising the very last detail of each of these vehicles. The initial range is available with three engine choices; two 2.0 TDCi diesels producing 180 and 210 hp, and the petrol / electric hybrid 2.0 HEV yielding 187 hp. Moreover, and depending on the engine that is chosen, clients can choose between front wheel drive or all wheel drive with manual or automatic gearboxes.

Eco Rallye Comunitat Valenciana

Las carreteras de Castellón han sido el escenario del Eco Rallye de la Comunitat Valenciana, una prueba automovilística que, en su segunda edición, ha vuelto a vincular el concepto de la competición automovilística de regularidad con el de la promoción de la conducción eficiente y el uso sostenible del automóvil equipado con nuevas alternativas de propulsión.

Eco Rallye Comunitat Valenciana

The roads of Castellon set the scene for the Eco Rallye of the Valencian Community, a car race that saw its second edition combining the discipline of consistency with that of promoting efficient driving and sustainable use of automobiles fitted with alternative power units.



Peugeot estrena versiones 1.2 PureTech

La oferta de motorizaciones gasolina de tres cilindros de Peugeot gana protagonismo con el estreno de nuevas versiones. El *crossover* 2008 completa su catálogo con el nuevo 1.2 PureTech 110 equipado con el cambio automático con convertidor de par EAT6, mientras que el monovolumen 5008 recurre al 1.2 PureTech 130 S&S. Ambos modelos se ofertan bajo el acabado Allure.

Peugeot premieres 1.2 PureTech engine versions

The range of three cylinder petrol engines by Peugeot is gaining relevance with the premiere of new versions. The 2008 Crossover completes the range with the new 1.2 PureTech 110 fitted with automatic gear shift with EAT6 torque converter, whereas the 5008 MPV resorts to the 1.2 PureTech 130 S&S. Both models are available in the Allure finish.





CITROËN

Hecho en España

Los vínculos que unen a Citroën con el mercado español son de los más consolidados dentro de la industria del automóvil. La firma gala es una de las históricas en nuestro país tanto por tradición y volumen de ventas como por la presencia de dos de sus principales factorías en Europa, ubicadas en Vigo y Madrid. De ellas salen modelos como los C4 Cactus, C4 Picasso, Grand C4 Picasso, Berlingo, su versión Berlingo Electric y la berlina compacta C-Elysée. Un repertorio de modelos que suponen más del 50% de las ventas de la marca en nuestro país, y que se exportan a más de 60 países con una etiqueta de origen española reconocida por su calidad. Prueba de ello es la producción exclusiva para todo el mundo del C4 Cactus en la planta madrileña de Citroën, de donde ya han salido más de 100.000 unidades de este ingenioso vehículo, o la fabricación de la versión eléctrica del Berlingo en la factoría de Vigo.

Made in Spain

The links between Citroën and the Spanish market are some of the most strongly consolidated within the automobile industry. The French firm is one of the historical manufactures in our country in terms of tradition and sales volume and the presence of two of its main factories in Europe located in Vigo and Madrid. Models such as the C4 Cactus, c4 Picasso, Grand C4 Picasso, Berlingo, the Electric Berlingo and the compact sedan C-Elysée are all made at these factories. These models account for over 50% of the brand's sales in our country, and which are exported to over 60 countries with the made in Spain label indicating their quality. Proof of this is the exclusive production of the C4 Cactus for the entire world at Citroën plant in Madrid, where over 100,000 of this ingenious vehicle have been made, or the electric version of the Berlingo at the factory in Vigo.

BMW X1

Con la puesta en escena del nuevo X1, la firma alemana renueva por completo su escalón de acceso a la gama X de sus todoterreno. De esta manera, el X1 se aleja del concepto mostrado en sus anteriores generaciones para ofrecer una propuesta de mayor corte todoterreno, tanto a nivel estético como dinámico. En un primer lugar, las dimensiones del X1 pierden anchura (1,82 metros) y longitud (4,44 metros), a la vez que ganan en altura, reforzando su aspecto SUV. A pesar del ajuste de sus medidas exteriores, el más pequeño de los X gana en habitabilidad interior y capacidad de carga, con 505 litros de maletero frente a los 420 de su antecesor. Disponible ahora con tracción delantera o con el sistema de tracción total BMW xDrive, el X1 cuenta una variante gasolina 25i de 231 CV, y otras tres diésel 18d, 20d y 25d, con potencias de 150, 190 y 231 CV respectivamente, todas ellas en versiones con cambio manual o automático.



With the launch of the new X1, the German firm has completely renewed its basic level of the all terrain X range. The X1 is far removed from its preceding generations and is now evidently a more all terrain vehicle, both aesthetically and dynamically. To start with, the dimensions of the X1 are both narrower (1.82 metres) and shorter (4.44 metres), whilst being slightly higher, thus reinforcing its SUV look. In spite of the changes to the outer dimensions, the smallest of the X models is larger on the inside with a higher load capacity, now 505 litres in the trunk compared to the 420 litres of the previous version. It is also now available with front wheel drive, or with the BMW xDrive all wheel drive system. The X1 is available with the 25i petrol engine producing 231 hp and three diesel versions, namely the 18d, 20d and 25d, yielding power of 150, 190 and 231 hp respectively, all of which can be fitted with manual or automatic gearboxes.



NEBOTTI

HANDMADE LUXURY ACCESSORIES

POCHETTE NEBOTTI

EL REGALO IDEAL

DTO. -50%

AHORA SOLO POR 50.-€ envío incluido

Material: Piel natural 100%.
Manufactura artesanal española.
Medidas: 27 cms. de ancho por 17 de alto.
Presentación en caja de lujo.
Edición limitada.
Entrega en dos días hábiles.



RECIBA LA POUCHETTE

Llame al [629 517 974](tel:629517974) o escriba a info@nebotti.com indicando que nos ha encontrado en la revista ALADIerno. Nos pondremos en contacto con usted para tramitar el pedido.

Venta on-line en toda Europa en
www.nebotti.com

@nebotti



Síguenos y descubra todas las novedades y ofertas especiales



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 ofertan 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.



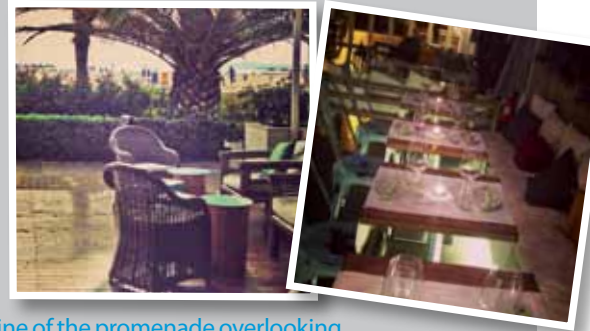
HOTEL MIRAMAR | VALENCIA

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 bufet 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 delicatessen 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.



FRYDA | VALENCIA

Avenida de las Cortes Valencianas 58 • 46015 Valencia Tel.: +34 692 852 555

Fryda es una de los espacios más espectaculares de la ciudad de Valencia y el único que combina restaurante y discoteca. La sala ha sufrido una profunda reforma, que junto a su decoración vanguardista, sus espectaculares instalaciones equipadas con la última tecnología, su renovado equipo de luz y sonido y sus nuevas e increíbles zonas vip hacen de Fryda un lugar idóneo para cualquier celebración y para disfrutar de una gran noche.

Fryda se encuentra ubicada en la avenida de las Cortes Valencianas 58, junto al Palacio de Congresos, enfrente del casino Cirsá y a escasos minutos del centro de Valencia.

Fryda is one of the most amazing nightclubs in the city of Valencia and the only one that combines restaurant and nightclub. The place has been recently renovated getting a modern decoration. It is equipped with the latest technology. Its new system of light and sound and its incredible new VIP areas become Fryda in a perfect place to celebrate and enjoy a night.

Fryda is located on Avenida de las Cortes Valencianas 58, next to the Palacio de Congresos, in front of the Casino Cirsá and a few minutes from the center of Valencia.



IBERIA PLUS

Milán,
una ciudad
para comértela
y comprártela.

25%
dto. en Avios

Iberia:
Para vuelos a/desde
Madrid-Chicago,
Madrid-Milán.

25%
dto. en Avios

Air Nostrum:
Para vuelos
Bologna-Madrid,
A/desde Bilbao.

Ahora comprar y regalar Avios es mucho más fácil.

Porque puedes comprar o regalar **hasta 100.000 Avios** para tus vuelos, noches de hotel o escapadas. No importa los que hayas comprado o regalado durante 2015, ¡tienes hasta **100.000 Avios!**

Avios everywhere.

Y si quieres disfrutar en tierra de las mejores ofertas de nuestros partners, entra en www.avioseverywhere.com y descúbrelas.

¿Aún no eres cliente Iberia Plus? Entra en iberia.com y súbete a bordo de nuestras ventajas.

Consultar condiciones en iberia.com



GANA UN VIAJE a ESTRASBURGO

CONCURSO

Estas navidades van a ser muy especiales pues Iberia Regional Air Nostrum y France.fr te ofrecen la posibilidad de conocer uno de los mercados navideños más conocido del mundo, el mercado de Navidad de Estrasburgo, un mercado excepcional lleno de encanto y tradición.

Entra en la web
es.france.fr/concurso
y participa

El premio incluye; 2 billetes de avión a Estrasburgo Iberia Regional Air Nostrum con salida desde Madrid; 3 días / 2 noches de hotel con desayuno incluido en el maravilloso hotel con encanto, lujo y diseño en el corazón de Estrasburgo, el Hotel Hannong 4****; 1 comida para 2 personas en un winstub, pequeño restaurante tradicional; 2 Strasbourg-Pass para descubrir la ciudad a tu ritmo en total libertad.



Copyright: cabecera y 4. © Philippe DE REXEL - Mercado de Navidad y Petite France © Christophe HAMM
El periodo de validez del premio coincide con la duración del mercadillo:
27 noviembre al 31 de diciembre 2015. Vuelo salido desde Madrid. No se incluyen otros gastos

IBERIA REGIONAL AIRNOSTRUM



HANNONG HOTEL & WINE BAR

France.fr

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.

Le presentamos un catálogo de productos de primeras marcas que pueden consumir a cualquier hora y en el que pueden encontrar bebidas calientes y frías, bollería, frutos secos, patatas fritas y otros snacks salados, embutidos ibéricos o bocadillos. Si lo prefiere puede consumir menús establecidos que combinan varios productos y que suponen ahorros sobre las compras de productos por separado.

También tiene la posibilidad de adquirir artículos de regalo en un catálogo que ofrece desde perfumes a relojes pasando por baterías portátiles.



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 top quality products for consumption at any time of the day or night. Items include hot and cold drinks accompanied by a selection of baguettes, confectionary, nuts, crisps and other savoury snacks such as dried Iberian sausages and bread sticks. Menu packs contain an assortment of food and drink items that permit passengers to save money on individual items.

Finally, we have also provided passengers with a selection of gift items available on our inflight catalogue. These

include perfumes, watches and portable batteries as well as a range of other interesting items.

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-Minorca 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.

Regalos & Gifts..



TOMMY HILFIGER
Tommy 100 ml EDC spray

◆ 30'00€ ◆ 34'00€



NUXE DRY OIL
NUXE aceite no graso 100ml

◆ 26'00€ ◆ 30'00€



TOUS EXCLUSIVE COLLECTION
Set de miniaturas

◆ 37'00€ ◆ 42'00€



**DUO VOLUME
MILLION LASHES
SO COUTURE L'ORÉAL**
2 máscaras + eyeliner

◆ 24'00€
◆ 30'00€



RELOJ HIPPIY CHIC
Hippy Chic Watch

◆ 15'00€
◆ 18'00€



RELOJ PRECISION TIME
Precision Time Watch (Unisex)

◆ 20'00€
◆ 24'00€



6 sabores diferentes
6 different flavours

**SET LABIAL
COCA-COLA**
Lip Smacker

◆ 12'00€
◆ 14'00€



BATERÍA PORTÁTIL
Portable battery

◆ 30'00€ ◆ 36'00€

Contiene USB y amplia
variedad de conectores
intercambiables
Comes with USB and a
variety of interchangeable
connectors



**LLAVERO SOLIDARIO
AVIACIÓN SIN FRONTERAS**

Aviation Without Borders
solidarity keyring

5'00€ unidad / each



**CARTERA DE ALUMINIO
ÖGON**

Anodized aluminium card case

◆ 20'00€ ◆ 24'00€

Nuevo Nhr No EU: en vuelos fuera de la Unión Europea / Non-European flights

Las divisas aceptadas son Euros, US Dólares y Libras Esterlinas. No se admitirán billetes de valor superior a 20€, 20€ y 20\$. El cambio se efectuará en Euro. Tarjetas de crédito aceptadas: Visa, Mastercard y American Express. Importe máximo de 100€ por tarjeta. Se admite el pago con Cheque Gourmet, Sodexo Pass y Ticket Restaurant (solo cheques emitidos en España). Si el valor de la compra supera al importe del cheque, la diferencia será abonada por el titular. No se devolverá la diferencia en caso de que el valor del cheque sea superior al de la compra. Si desea comprar alguna cosa más tras el desarrollo del servicio, no dude en solicitarlo a nuestro personal de cabina. Si ocasionalmente un producto de los que aparecen en la carta no se encuentra disponible a bordo, la tripulación le sugerirá un producto alternativo. Por favor disculpe si puntualmente su elección no pudiera ser atendida. Para cualquier información sobre su compra puede dirigirse a: atencionclientes@airshop.es



We accept Euros, US Dollars and Sterling Pounds, but only small notes up to €20, \$20 or £20. Change will be given in Euro. We also accept Visa, Mastercard and American Express credit cards. A maximum purchase of €100 per card is allowed. Cheque Gourmet, Sodexo Pass and Ticket Restaurant Spanish issued food vouchers are also accepted. Voucher holders will be responsible for any price difference between the product and voucher value. Should you decide to purchase something once the trolley has passed, please do not hesitate to call a flight attendant. We would apologise, in advance, for any inconvenience caused in the unlikely case of a product being unavailable. Should this happen, our staff will be pleased to suggest an alternative product. For any further information regarding purchases, please contact us at: atencionclientes@airshop.es

EXPOSICIONES
Y EVENTOS CULTURALES

IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM

EXPOSITIONS
AND CULTURAL EVENTS

VIGO



COPAS Y PINCHOS EN VIGO

La Pintxoteca Mar y La Consentida son dos jóvenes locales que ilustran la profunda renovación que experimenta el casco antiguo de Vigo. La Pintxoteca Mar es un espacio gastronómico singular que aporta a la tradición marina un concepto innovador para disfrutar de eclécticos bocados pesqueros. La Consentida crea un ambiente muy propicio para la charla entre amigos de día y relajadas veladas con música ante una copa por la noche.

DRINKS AND TAPAS IN VIGO

The "Pintxoteca Mar" and "La Consentida" are two new establishments, both excellent examples of the exciting renovation presently taking place in the Old Town of Vigo. The Pintxoteca Mar is a unique gastronomic space that offers its customers a wide variety of delicious eclectic seafood snacks while La Consentida is the perfect place for a chat with friends during the day or a relaxed musical chill-out place at night.

MUSEO DE ARQUEOLOGÍA E HISTORIA

El museo de Arqueología e Historia de Melilla se encuentra instalado en la antigua Torre de la Vela, construida sobre la batería y plaza de armas (hoy de Estopiñán) que defendía la Puerta de Santa Ana en el siglo XVI.

MELILLA'S HISTORY AND ARCHEOLOGY MUSEUM

Melilla's History and Archeology Museum is installed in the Old Vela Tower, built on the Estopiñán Square that defended the *Puerta de Santa Ana* in the sixteenth century.



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 Andalucía, the Flamenco.

GRANADA

PARGUE DE LAS CIENCIAS DE GRANADA

Naturaleza, cultura andalusí, astronomía, un taller de aves rapaces, mariposario tropical o un viaje al interior del cuerpo humano son algunos de los contenidos permanentes del museo que el visitante puede experimentar en primera persona. Con más de 600.000 visitantes al año, se ha consolidado como el museo más visitado de Andalucía.

GRANADA SCIENCE PARK

History lovers will find their place in "Titanic."

The "Reconstruction" where will be able to see live how the biggest ever model to date is built of the mythical transatlantic. With over 600,000 visitors per year it has become the most visited museum in Andalusia.



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 multidisciplinares 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.

MELILLA

SEVILLA

IBERIA CREA UNA TARJETA VITALICIA, INFINITA

El programa de fidelización del grupo Iberia, Iberia Plus, ha incorporado una nueva y exclusiva tarjeta. Se trata de Infinita, tarjeta vitalicia que la compañía entrega a los clientes que con su trayectoria han demostrado un altísimo grado de fidelidad y compromiso con la compañía.

Con esta tarjeta, que cuenta con dos versiones, la Infinita y la Infinita Prime, Iberia quiere mostrar su agradecimiento a clientes que, en algunos casos, vuelan más de 350.000 millas anuales, que han sido Iberia Plus durante más de 20 años y que han volado con la aerolínea como promedio en más de 1.000 ocasiones.

Solo 105 clientes de los más de seis millones titulares de la tarjeta Iberia Plus han recibido la tarjeta Infinita Prime. La entrega tuvo lugar en un evento durante el cual el presidente de Iberia, Luis Gallego, agradeció a estos usuarios su lealtad, compromiso y fidelidad.

Entre otras ventajas, los clientes Iberia Plus Infinita Prime se benefician de un centro exclusivo de atención telefónica 24h; facturación en mostradores Business; acceso a salas VIP y fast track con hasta cuatro acompañantes; cuatro *upgrades* gratuitos al año en vuelos de Iberia, Iberia Express e Iberia Regional/AIR NOSTRUM; parking VIP en Madrid y Barcelona; servicio de limousina en determinados aeropuertos; mayor franquicia de equipaje en todas las aerolíneas de oneworld; embarque prioritario; bonus de 100% de Avios en todos los vuelos del Grupo Iberia; dos tarjetas Iberia Plus Oro para quien designe; exención de gastos por cambios o reembolsos en billetes comprados directamente en Iberia; invitación a eventos exclusivos. Además sus Avios no caducan.

IBERIA LAUNCHES THE IBERIA PLUS INFINITA CARD

The Iberia Plus loyalty programme has incorporated a new card. The Iberia Plus Infinita card, valid for life without conditions, has been created for customers who have, over the years, demonstrated high levels of fidelity and commitment to the Iberia Group.

This new Iberia Plus card comes in two versions, the Infinita and Infinita Prime, and has been created to reward those customers who have, in some cases, flown over 350,000 miles annually, been an Iberia Plus loyalty cardholder for more than 20 years or flown with the Iberia Group airline on more than 1,000 occasions.

Only 105 clients of the more than six million Iberia Plus cardholders have been awarded an Infinita Prime card. The new cards were presented at an event presided over by the President of Iberia, Mr. Luis Gallego, who took the opportunity of thanking the new Infinita cardholders for their loyalty, commitment and trust.

Iberia Plus Infinita Prime cardholders will, amongst other things, benefit from an exclusive 24 hour telephone service; Business Class check-in, access to VIP lounges and fast tracking for up to four companions; four free upgrades a year on Iberia, Iberia Express and Iberia Regional Air Nostrum flights; VIP parking in Madrid and Barcelona; limousine service at designated airports; higher luggage allowance on all oneworld flights; priority boarding; 100% bonus of Avios on all Iberia Group flights; two Iberia Plus Gold cards for the designees of the cardholder's choice; exemption from costs for exchanges or refunds on tickets purchased directly from Iberia and invitations to a number of exclusive events. Also, the Avios allotted to these types of cardholders do not expire.



BAUTIZO DEL CIUDAD DE VIGO

El mes pasado se ha realizado el bautizo del avión "Ciudad de Vigo". Un reactor CRJ 900 difundirá la marca de la ciudad en todos sus viajes. En 2014 tuvo lugar el bautismo de un avión de AIR NOSTRUM dedicado a las Islas Cíes, y el pasado julio otra aeronave empezó a lucir en su fuselaje la inscripción "Mar de Vigo", también en honor a la ciudad olívica. En esa ocasión, será "Ciudad de Vigo" lo que los pasajeros verán al acceder al avión sobre la ventanilla del comandante.

CHRISTENING OF THE "CIUDAD DE VIGO"

AIR NOSTRUM christened, at the end of last month, one of its aircraft "Ciudad de Vigo" (City of Vigo). The newly-christened CRJ900 regional aviation jet will promote Vigo during its flight schedule. In 2014, Air Nostrum christened another of its aircraft with the name "Islas Cíes" (Cies Islands) and another, last July, christened "Mar de Vigo", both in honour of this Spanish city. On this occasion, it will be the words "Ciudad de Vigo", inscribed under the window of the flight captain, which passengers will see as they board the aircraft.

CLAUSURA DE TEMPORADA OPERÍSTICA DE MAHÓN

El Teatro Principal de Mahón acogerá el próximo 7 de noviembre la clausura de la 44ª temporada operística que los Amigos de la Ópera de Mahón y la Fundación Menorquina de la Ópera ofrecen al público menorquín.

La velada musical correrá a cargo de la Orquesta Sinfónica de las Balears, dirigida por el maestro Francesco Ivan Ciampa, y contará con las voces del tenor Celso Albelo, la soprano Jessica Nuccio y del barítono Simone Piazzola. Los cantantes ofrecerán una gala lírica en la que se incluirán fragmentos del repertorio de compositores italianos y franceses.

AIR NOSTRUM es uno de los patrocinadores principales de la temporada operística menorquina.

END OF MAHON'S 44TH OPERA SEASON

The Principal Theatre of Mahon will be offering, on 7th November, the end of season event of the 44th opera season organised by the Friends of the Opera of Mahon and Minorca Opera Foundation.

The Balearic Symphonic Orchestra, conducted by Francesco Ivan Ciampa, will provide the music for Celso Albelo (tenor), Jessica Nuccio (soprano) and Simone Piazzola (baritone). This end of season lyrical event will include fragments from the repertoires of a variety of Italian and French composers.

AIR NOSTRUM stands out as one of the main sponsors of the Minorca opera season.



PERDIDO

LOST

Texto / Text: **José Miguel Santamaría.**

Director de de El Diario Montañés.

Director of El Diario Montañés.

Traducción / Translation: **Jane Singleton.**

Me había acomodado en uno de los asientos de pasillo del vuelo con destino a Bilbao, después de una larga espera en la terminal de Madrid. Cuando las puertas del avión se cerraban, observé que una mujer se levantaba del asiento y se dirigía a una tripulante con una suave voz.

— Azafata, he perdido a mi marido.
 — ¿Cómo que ha perdido a su marido —le respondió incrédula.
 — Mire, discutimos en la sala de embarque y nos subimos en autobuses distintos. Creía que le encontraría en el avión, pero no está.
 — No se preocupe. Además, quizás salga ganando —bromeó la tripulante.
 — No diga eso, que me ha salido muy bueno —replicó.

La conversación discurría a menos de tres metros de mi asiento. La azafata trató de tranquilizar a la mujer y le preguntó el nombre del ‘desaparecido’. A través de la megafonía del avión, pidió al marido que se presentara a algún miembro de la tripulación, pero nadie se dio por aludido. Mientras, más de un centenar de personas, ajenas a la crisis, esperaba pacientemente el despegue. En ese momento, otra pasajera intervino en la conversación. Yo he visto a un señor muy enfadado.

— ¿Subió al autobús? —preguntó la azafata.
 — Creo que no —respondió.

La preocupación invadió el rostro de la esposa ‘abandonada’. Pero, segundos después, sonó el telefonillo. El color de la cara de la azafata cambiaba a medida que escuchaba el mensaje. Después de colgar el auricular, se dirigió a la mujer y le dijo:

— Señora, su marido ha aparecido. Está en el avión de Roma. (Los vuelos a Bilbao y a la capital italiana embarcaron por puertas contiguas).

— Dios mío, si en 30 años no nos hemos separado nunca —se lamentó, antes de preguntar —¿Ha despegado ya?.

— No señora, y tranquilícese que ahora se lo traen.
 Cuando la crisis parecía resuelta, entró en escena el comandante del Boeing, que, con exquisitas formas, se dirigió a la causante del retraso.

— Señora, ¿es consciente del perjuicio que está provocando a todas estas personas? —preguntó señalando al pasaje.

— Sí, sí, y no sabe cómo lo siento.
 — Lo que tendría que hacer es dejar a su marido en tierra —sentenció el piloto.

— Mire, me bajo del avión y ustedes despegan.
 — Lo que faltaba. Entonces, por seguridad, tendría que sacar todo el equipaje.

— ¿No sospechará de nosotros?
 — Yo no me fio de nadie. No puedo volar tranquilo si sé que llevo el equipaje de alguien que no viaja en el avión. Y si alguien tiene que ir tranquilo en un avión, ése es el piloto. Mire señora —continuó el comandante —voy a esperar a su marido. Pero tendrían que recibirle como en la película ‘Aterrizo como puedas’. El piloto se refería a la escena en la que el pasaje vapulea de lo lindo a un pasajero con la disculpa de tranquilizarlo.

Entonces hizo su aparición el ‘desaparecido’. Mudo y más rojo que un tomate, se sentó, enfurruñado, junto a su esposa. El avión inició la operación de despegue.

I had, after a long wait at the airport terminal, settled down into one of the aisle seats on the Madrid to Bilbao flight. As the aircraft doors closed, I noticed a woman get up from her seat and approach a flight attendant.

— Miss, I’ve lost my husband —she said in a whisper.
 — How on earth did you lose your husband —the flight attendant asked in amazement.

— Well, we had an argument waiting for the plane and boarded separately. I thought I would find him on the plane, but he is not here.

— Don’t worry. You may even come out ahead —joked the flight attendant.

— Don’t say that, I’ve been lucky with him —the woman replied.

The conversation took place less than three meters from my seat. The flight attendant tried to calm the woman down asking her for the ‘missing’ husband’s name. She immediately picked up the megaphone and asked the husband to contact one of the crew members. Nobody moved. Meanwhile, over a hundred passengers, unaware of what was happening, were patiently waiting for the plane to take off. At this point, one of the passengers mentioned she had noticed an angry looking man.

— Did he get on the bus? —the flight attendant asked.

— I don’t think so —the passenger replied.
 The ‘abandoned’ wife stood looking baffled. Seconds later, the cabin phone rang. The flight attendant’s face changed colour as she listened. Hanging up, she walked towards the wife.

— Madam, we’ve found your husband. He’s on the flight to Rome.’ (The flights to Bilbao and Rome had embarked from adjoining doors).

— Oh my God, we haven’t been apart for thirty years —she cried. Has the flight taken off yet?

— No Madam, don’t worry, we have sent someone for him.
 Just when everything seemed to have been sorted out, the Boeing flight commander suddenly arrived on the scene, walking straight up to the passenger who had lost her husband.

— Madam, are you aware of the inconvenience you have caused the other passengers? —he asked, pointing to the aisle.

— Yes, yes and you don’t know how sorry I am.
 — You should have left your husband grounded —replied the pilot.

— Look, I’ll get off the plane so you can take off.
 — That’s all we need. Then I would have to have your luggage removed for security reasons.

— Don’t you trust us? —she asked.

— I don’t trust anybody. I cannot relax knowing that I’m carrying the luggage of somebody who is not on the plane and, if anybody should be relaxed, it is me. Look, Madam, I’m going to wait for your husband, but he should be received like the passenger in the film, *Airplane!* The pilot was referring to the scene where a group of passengers beat up another passenger, pretending they were just trying to calm him down.

At this point, the ‘missing’ husband appeared. Red-faced and reticent, he sulkily sat down next to his wife as the plane began to prepare for take-off.



RECUPERACIÓN DE ENVASES

CONTENEDORES DE 1.000 LITROS

BIDONES DE 120 LITROS

SI SU EMPRESA USA ESTOS ENVASES
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 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 ENVASES
INDUSTRIALES,
NOSOTROS LE PAGAMOS
POR IR A RECOGER LOS USADOS.





INFINITI

INSPIRED PERFORMANCE

Infiniti Q50

DISEÑO Y TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA DESDE 350€/mes*.

*En 47 cuotas. Entrada a 11.236,86€. Última Cuota por 9.772,00€. TAE 10,72%



CENTRO INFINITI VALENCIA
Avda. Maestro Rodrigo, 107
Tel. 961 576 336
46015 Valencia

CENTRO INFINITI BARCELONA
Av. Diagonal, 618
Tel. 933 62 16 13
08021 Barcelona

www.infiniti.es

Q50 2.2d de 170 CV, consumo mixto de 4,3 l/100 km y 114 gr/km CO₂. Modelo visualizado con equipamiento opcional
Financiación INFINITI modelo Q50. Precio al contado 31.863,88 €. Entrada 11.236,86 €. Plazo 48 meses, 1 cuota de 351,61 €, 46 cuotas de 350,00 € y 1 cuota de 9.772,00 €, Tipo Deudor Fijo 9,00%, T.A.E. 10,72% (La T.A.E., así como la primera cuota podrán variar ligeramente en función del día de la firma del contrato y de la fecha de pago de las cuotas). Comisión de Apertura 3,00% 619,41 €, al contado. Importe Total del Crédito 20.647,02 €, Coste Total del Crédito 6.196,00 €, Importe Total Adeudado 26.843,02 €. Precio Total a Plazos 38.079,88 €. Siendo el día de contratación 09/10/2015 y primer pago el 05/11/2015. Oferta válida hasta el 31/12/2015. Financiación ofrecida, sujeta a estudio y aprobación por parte de Santander Consumer, E.F.C., S.A.