aki
ZARA
GOZA
MAGAZINE
www.akizaragoza.com
nº 137 • X época

Goya Motorrad

NUEVO concesionario de motos

DUCATI

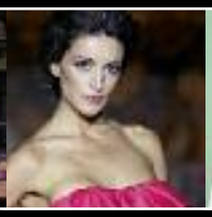
Husqvarna

DAELIM

Goya Motorrad

Ctra. de Logroño.
Polígono Europa I, Nave 16, 50011 Zaragoza
· Teléfono: 976 46 09 46
· Fax: 976 53 00 24
· E-mail: info@goyamotorrad.com

www.goyamotorrad.com



Portada:
Modelo: Andrea Cristóbal (Top Model Aragón 2012).
Agencia de Modelos: Agency. Maquillaje: Paco Martínez.
Fotografía: José Antonio Melendo (652 677 330)

sumario 137

Dirección
François Crone
Pilar Alquézar

Redacción
Lorena Jarrós
Pilar Alquézar
Florentino Fondevila
Eva Laguna
Andrea Martínez
Maikel Tapia

Fotografía
Fran Blanco
Pilar Alquézar
Daniel Artigas

Maquetación
Pilar Alquézar
Virginia Urquía

Edita y Publica
ICA S.L. Cádiz, 3, 4º dcha.
50.004 Zaragoza
www.akizaragoza.com
976 36 70 14 / 678 53 21 87
info@akizaragoza.com
Z-153286.

Esta publicación no se responsabiliza de las opiniones y trabajos realizados por sus colaboradores y redactores.

Quedan reservados todos los derechos.

004 AKIDEMODE
006 Guillermina Baeza
008 A la costa
010 Belleza
014 Bloguer@s

018 AKICULTURAL
020 Cinema
026 Teatro a la Piedra
028 Arte
034 Libros

036 AKIMÚSICA
038 Encuesta en la calle
040 Entrevista: AER
042 Alberto Guardiola
044 Delicatessen musical

047 AKIDECO
048 Look marinero
050 En movimiento
051 Puerto Venecia

052 AKISOCIETY
053 News
054 Hacer Creativo
056 DIMODA 2012
064 Fiesta blanca de la Moda
066 Top Model Aragón 2012
068 La Cena Blanca

072 AKIGASTRONOMIA
074 News

En la revista 135 el staff contenía errores. Ni Eugenia Aragonés ni Natalia Losilla forman parte actualmente del equipo de redacción. El teléfono de contacto de la empresa es el que aparece en este staff. Disculpad las molestias ocasionadas.

AKIDEMODE

_ GUILLERMINA BAEZA _ A LA COSTA _ BLOGUER@S _
_ NEWS _ BELLEZA _

SILVER FETICHE

Nuevo corner de plata en Joyerías Labastida. Lujo asequible

C/ DON JAIME 1, 26

Tlf. 976202019

C/ JERÓNIMO ZURITA 12

Tlf. 976226967

GUILLERMINA BAEZA

DOLCE FAR NIENTE

ESTA TEMPORADA REGRESA EL ESPÍRITU GUILLERMINA BAEZA EN LA COLECCIÓN 2012 A TRAVÉS DE UNA COLECCIÓN CON REMINISCENCIAS DEL PASADO PARA UNA MUJER DE CARÁCTER, MUY FEMENINA Y SEGURA DE SÍ MISMA.

Un paseo por los años 60 donde reina el glamour y el esplendor en la Italia de la *Dolce Vita,* Guillermina se inspira en éste refugio de artistas donde el arte y el mar se unen. Los estampados corbateros de popelín con volantes se mezcla con la delicadeza femenina con lazos y fruncidos que resaltan las formas. Equilibrio perfecto. Los elementos de la naturaleza están muy presentes en una colección rica en estampados florales en fondo blanco, azul marino o beige que convive con propuestas en colores lisos como el fucsia y el verde lima. Los cuadros madrás en tejido de telar con lycra también aparecen en bikinis con marcado estilo retro. Destellos de oro en los accesorios que acompañan las prendas y por primera vez, la utilización de encaje con oro, respirando lujo hasta el más mínimo detalle. En contraste, el ganchillo rosa y el crochet otorgan un aire artesanal de tiempos pasados. Regresan los volantes en palabras de honor y braguitas, algunas de ellas con un corte marcadamente retro. El cuidado en el detalle es máximo. Consciente de la importancia de un total look, Guillermina Baeza propone una amplia variedad de sofisticadas prendas exteriores muy vaporosas que juegan con las transparencias de la seda en vestidos y monos enteros.

HACER LA MALETA

A LA COSTA...

AUN ME QUEDAN UNOS DÍAS PARA MIS VACACIONES, PERO UNAS AMIGAS ME HAN PROPUESTO PASAR UN FIN DE SEMANA EN LA COSTA. NECESITO DESCONECTAR…

■ Meto en mi maleta un bikini y un sofisticado bañador, ambos de **Guillermina Baeza** ■ Unos favorecedores pantalones verdes de **Hoss Intropia** ■ El complemento indispensable es mi pulsera del creador mexicano **Daniel Espinosa** ■ Mi precioso vestido largo en color verde palabra de honor con detalle en cintura y botones dorados de **Miguel Palacio** para **Hoss Intropia** ■ Me llevo mi bolso **Evelyn**. Realizados en goma de divertidos colores y con perforaciones con la forma del logo **Coccinelle**. Se adaptan a cualquier situación, pueden ser ideales para la playa pero también para un día en la ciudad ■ No me olvido de las bailarinas de **Stuart Weitzman** en verde agua y punta plata ■ Echo a la maleta dos vestidos con motivos florales: el amarillo de **Almatrichi** y el coloreado de **Laura Bernal** ■ La modelo lleva todo el conjunto de **Salsa** ■ POR FAVOR QUE CIERRE LA MALETA!!! ■

Méndez Núñez, 25. Tel. 976 20 78 48

Rebajas a la moda!

SEPAI V6.9

ACTIVADOR DE JUVENTUD

FANTÁSTICO. V6.9 ES UN EXTRACTO QUE AÑADES A TU CREMA Y APORTA VOLUMEN A TU PIEL, REDEFINE LA SILUETA Y EL ÓVALO FACIAL. PARA TODO TIPO DE PIELES Y PARA EL ROSTRO (MEJILLAS, LABIOS MENTÓN, Y OJERAS) Y PARA EL CUERPO (MANOS, GLÚTEOS, BUSTO...)

La pérdida de volumen no volverá a ser un problema con este extracto peptídico que favorece la acumulación y maduración del tejido adiposo combinado con altas concentraciones de acido hialurónico, que aporta volumen a la zona tratada .Redefine la silueta y el óvalo facial, aporta volumen localizado y mejora la hidratación. Todo en uno. También destacamos V6.2 CELLULITE de SEPAI. Un activo efectivo y centrado en un punto con una combinación que combate la celulitis y se hace fuerte para evitar su reaparición. Su efecto lipolítico deshace la grasa, mientras que el venotónico activa la micro-circulación para evitar el estancamiento.

HAUTE COSMETIC

ALTA COSMÉTICA

ESTE ES UN NUEVO CONCEPTO DE BELLEZA, EL DE LA ALTA COSTURA EN COSMÉTICA, EL QUE IMPONE HAUTE COSMETIC. FIRMA NACIDA CON LA INTENCIÓN DE FRENAR EL ENVEJECIMIENTO NATURAL DE LA PIEL Y TODOS LOS SIGNOS QUE LO DENOTAN.

HAUTE COSMETIC nace de la iniciativa de un importante laboratorio francés, que ha aplicado toda su experiencia y savoir faire adquirido en sus colaboraciones con las más prestigiosas marcas de medicina estética, cosmética y perfumería, en la creación, concepción y distribución de productos de la más alta calidad para idear una línea de tratamiento que trate todos los puntos del envejecimiento celular. Se han asociado los mejores avances en cosmetología junto a los activos y concentrados más potentes de la Naturaleza. Pura ciencia volcada en la belleza para devolver a la piel esos componentes que pierde con el paso del tiempo. El objetivo: reenergizar la piel, evitando la falta de tono, revertiendo la pérdida de definición del óvalo facial y borrando marcas como arrugas y líneas de expresión. La firma presenta dos nuevos cuidados que iluminan la parte más delicada del rostro para que recobre su belleza y su juventud original: **BotoxEyes** y **HyaluronEyes**. Ojos más seductores que nunca, para captar todas la miradas. Un concentrado de alta eficacia compuesto por una textura fundente y fresca que deja un perfecto acabado sedoso. Una tez *nude* de una sofisticación natural, un efecto de piel desnuda impecablemente hidratada para sublimar y uniformar el contorno de los ojos, ingredientes activos poderosos y pigmentos *'soft focus'* para tratar e iluminar la mirada en un abrir y cerrar de ojos.

■ **BotoxEyes.** El cuidado tensor. Auténtica alternativa a las inyecciones de Toxina Botulínica, contiene un HEXAPÉPTIDO que actúa de manera inmediata y con los mismos resultados que la aplicación subcutánea de la toxina botulínica. Elimina las arrugas e impide su reaparición.

■ **HyaluronEyes.** El cuidado alisador. Rico en Ácido hialurónico, previene la deshidratación y la sequedad, reforzando la barrera hidrolipídica. Este cuidado rellena visiblemente las arrugas y las líneas de expresión, remodela el contorno de los ojos y alisa la mirada. Rápidamente la piel recobra su elasticidad y luminosidad.

Centro integral
de medicina estética
y antienvejecimiento
nexus
el líder en medicina estética
www.nexusgroup.es

nexus inició su singladura hace 16 años, fruto de la unión de la estética con la salud.

Las características que nos definen:

- La amplia gama de servicios
  El uso de las técnicas más innovadoras y efectivas
  La especialización y preparación científica de sus profesionales
- Los tratamientos personalizados y avalados científicamente

Han hecho de nexus un referente a nivel estatal

Medicina Estética

Medicina Biológica

Medicina Antiaging

Unidad láser y fototerapia

Dietética y nutrición

Contrata una primera visita personalizada, de manera gratuita

976 20 45 18
C/ Alfonso I, 27 bis Zaragoza
(A 100m Basílica del Pilar)

973 27 98 10
C/ Sagrià, 26-30 Lleida

902 27 98 10
Pg. Ronda, 74-76 Lleida

977 38 34 38
C/ Grup Sant Pau, 47 Cambrils

STAR BRONZER

MAQUILLAJE SOLAR

SI NO TIENES TIEMPOTE BRONCEARTE DE MANERA NATURAL O NO SOPORTAS EL CALOR Y LA EXPOSICIÓN FRENTE AL SOL, TENEMOS LA SOLUCIÓN. EL MITO STAR BRONZER SE REINVENTA. LANCÔME NOS OFRECE SU MÍTICA LÍNEA DE MAQUILLAJE SOLAR.

■ Ahora renace bajo la forma de un objeto lujoso, femenino e intemporal, y encierra dos nuevos polvos de sol que colmarán todas las necesidades. Dos fórmulas inéditas, dos efectos de bronceado. Para responder a las expectativas de todas las mujeres, Lancôme propone dos polvos bronceadores con distintos resultados: ***Intense***, intenso y luminoso, y ***Minéral Mat,*** para un acabado mate muy natural. Su punto en común: la larga duración, que ofrece un tono encendido y fresco durante más de 14 horas. En este producto se asocia el aceite de rosa, calmante y extremadamente nutritivo, con pigmentos de última generación, como el pigmento MBM Berry, utilizado por primera vez en unos polvos bronceadores. A diferencia de los pigmentos clásicos, éste tiene un fondo translúcido que consigue un resultado de una luminosidad excepcional. Resplandeciente y fresco durante todo el día, el tono bronceado se mantiene, sin parecer artificial en ningún momento. **Star Bronzer Intense** protege a diario la piel de los UVB gracias a un SPF10.

Increíblemente natural, **Star Bronzer Minéral Mat** se compone de pigmentos que alisan el relieve cutáneo y afinan el grano de la piel a lo largo de las aplicaciones y también de micro-esferas absorbentes que aseguran un acabado mate a prueba de todo en el transcurso de la jornada. Gracias a la textura fina y confortable, el bronceado respira naturalidad. Además, su perfume difunde notas embriagadoras que recuerdan el calor que desprende la piel dorándose bajo el sol. El estuche es toda una joya. Ya sabes como conseguir un tono bronceado, como esculpir el rostro y obtener un resultado perfecto.

SUN VIVO

ANTE EL SOL

GRACIAS AL PLANCTON TERMAL PURO —ACTIVO CALMANTE, REGENERANTE, QUE REFUERZA LAS DEFENSAS NATURALES DE LA PIEL— Y A LOS FILTROS MEXORYL SX Y XL, LOS TRATAMIENTOS SOLARES DE BIOTHERM SUPONEN TODA UNA GARANTÍA DURANTE LA EXPOSICIÓN FRENTE A LOS RAYOS UVA Y UVB. ES NECESARIO REALIZAR UN ADECUADO DIAGNÓSTICO TENIENDO EN CUENTA DIFERENTES FACTORES RELATIVOS A TU TIPO DE PIEL, DESTINO (PLAYA O MONTAÑA) Y EL TIEMPO QUE VAS A ESTAR EN TU PERIODO VACACIONAL.

■ Es necesario diferenciar la protección adecuada entre el rostro y el cuerpo. **Lait Socaire** es perfecto, con todas las propiedades de **Lait Corporel,** filtros fotoestables y el placton Termal Puro para una gama solar global. Sun Vivo es específico para tu rostro. La protección solar alcanza una nueva dimensión: ¡tus GENES!. Los rayos UV pueden alterar el ADN, presente en el corazón de las células, y los genes responsables de la juventud de la piel ralentizan su actividad. La piel envejece de manera prematura. SUN VIVO, la primera protección solar con *Plancton Termal Puro* y *Reverserol* SV para frenar el proceso de envejecimiento solar. Esta asociación patentada estimula los mecanismos de auto-defensa y de auto-reparación celular. La textura gel-crema resistente al agua para rostro y cuello. Se funde penetrando de forma inmediata, sin efecto graso ni pegajoso. Sin *parabenes*.

Welcome Holmes

Siéntete como en casa.

Vive esta experiencia
entrenando con nosotros

1 día gratis*

HOLMES PLACE
Health Clubs

one life. **live it well.**

Tu Club de Fitness
Holmes Place Coliseo
C/ Isaac Peral, 6.
T: 976 220 100
holmesplace.es

*Promoción exclusiva para mayores de 16 años. No válida para ex socios que lleven menos de 3 meses de baja en Holmes Place. Consulta condiciones en tu club de inscripción.

BLOGUER@S

EVA LAGUNA

¿QUÉ HAY DE NUEVO, AMIGA?_

■ **¿POR QUÉ ESE NOMBRE?_**Surgió como un espacio donde yo enseñaba mis cosas nuevas: compras de moda, belleza, gastronomía, libros, etc. De ahí, lo de *"Qué hay de nuevo".* Y el "*amiga*" es por dotar al título del blog de un aspecto de cercanía con los lectores.

■ **¿POR QUÉ TE DECIDISTE A INICIAR EL BLOG?_** Fue por casualidad hace un año y medio. Hice un curso de Web 2.0 en el que había que elaborar un blog y así lo empecé. Me gusta la moda y solía leer algunos blogs de esta temática, así que decidí hacer uno propio relacionado con moda y belleza. A raíz de ahí empecé a recibir visitas, el número de seguidores comenzó a crecer y me enganché. Así hasta hoy.

■ **OBJETIVO DEL BLOG_**No tengo ningún objetivo concreto, es simplemente algo que me gusta hacer y que me entretiene. Además, me ha servido para introducirme en el mundo del *Community Management* y ser contratada por alguna tienda para gestionar sus redes sociales.

■ **EXPERIENCIAS Y ANÉCDOTAS_** Lo bueno del blog es que me ha permitido conocer a muchas chicas de Zaragoza aficionadas a la moda, tiendas de la ciudad que ignoraba que existían e, incluso, asistir a eventos relacionados con el mundo de la moda, conocer a ***Custo***, a ***David Delfín,*** etc.

■ **¿QUÉ ESPERAS DEL BLOG EN EL FUTURO?_**Si mis ocupaciones me lo permiten, porque mantener un blog lleva un esfuerzo y un tiempo considerables, espero continuar con el blog y que siga interesando a los lectores.

■ **¿CÓMO ES LA PERSONA QUE ESTÁ DETRÁS DE ESTE BLOG?_**Una chica muy normal, periodista de profesión, y que no es ninguna *fashion victim* ni ninguna súper entendida en moda, pero que disfruta compartiendo sus gustos y sus looks y aprendiendo un poco más cada día.

■ **BLOGS QUE SIGUES Y LEES HABITUALMENTE_**Leo todos los blogs de por *aquí que conozco (A sweet day, Sissy a la mode, Sommes Demodé, Lula Closet, Mua Carmen, Be a chic girl…)* y también algunos muy conocidos a nivel nacional, como *A trendy life, B a la moda, Jewel Style…*

http://quehaydenuevoamiga.blogspot.com.es/

LETICIA RIVERA

LOVELY STREET STYLE_

■ **¿POR QUÉ ESTE NOMBRE?_**Me costó mucho elegir un nombre que encajase con mi forma de ser y con la idea de moda que quería mostrar a los lectores. En un principio, el blog iba a mostrar los outfits e inspiración de las calles por medio del *street style*, pero poco a poco crecieron mis ganas de hablar de más cosas y de compartir en este espacio todo lo que me gustaba. Ahora publico mucha más variedad de artículos, y lo mismo puedes leer un post sobre una sesión de fotografías de moda de los años 50 como descubrir una nueva modelo..

■ **¿POR QUÉ TE DECIDISTE A INICIAR EL BLOG?_**Quería un espacio donde poder hablar. Me encanta comunicar (estudié ciencias de la información y he trabajado de periodista muchísimo tiempo) y soy lectora de cientos de blogs (moda, belleza, cocina...), pero había cosas que quería leer de las que la gente casi no habla. Me encanta saber cuales son las apuestas de *Mango* para la próxima temporada, pero creo que la moda es mucho más que eso. Así que creé un espacio personal donde juntar la moda y la fotografía (mis dos pasiones) y publicar allí las cosas que a mi me gustaría leer.

■ **OBJETIVO DEL BLOG_**En un principio el blog era un entretenimiento, pero como les pasará a muchas chicas, poco a poco ha ido ganando espacio en mis prioridades y absorbiendo tiempo de mis días. Ahora me doy cuenta de que me ha permitido (obligado o empujado) estudiar más a fondo los temas que me interesan, las marcas, la historia... aprender cómo lidiar con determinadas situaciones y enfocar mi carrera profesional hacia lo que me gusta. Esos no eran los objetivos que tenía cuando abrí el blog, pero las cosas van cambiando y yo de momento soy feliz, así que no puedo pedir más.

■ **EXPERIENCIAS Y ANÉCDOTAS_**Una antigua compañera que cuando me veía probar colores me decía que el naranja y el morado NUNCA encajarían, y que había que llevar las uñas de los pies del mismo color del bolso, el cinturón, los pendientes y el collar para salir decente a la calle. Las cosas van cambiando, y las modas también (y al final terminan volviendo), así que he aprendido a no tomarme las tendencias muy en serio. Me he propuesto, cada vez que voy de compras, llevarme a casa conmigo una prenda/complemento que de normal no hubiera elegido por ser diferente "a mi estilo". Es muy divertido, de momento los resultados me están encantado y lo recomiendo a todo el mundo. Y como experiencia, aunque he vivido muchas durante los últimos meses, una de las más recientes ha sido mi nominación a los *Premios Evasión al Mejor Blog de Moda.* Igual dentro de unos años lo veo de otra manera, pero ahora me quedo con esta oportunidad que se me ha dado y estoy contenta.

http://www.lovelystreetstyle.com/

LETICIA ARROYO

EL BLOG DE CRUELLA_

■ **¿POR QUÉ ESTE NOMBRE?_**Me puse el nombre de *Cruella* desde los inicios porque me resultó gracioso compararme con la mala de la peli de Disney: por su amor a la moda (aunque fuera a su manera) y por ese punto de brujilla que me sale de vez en cuando.

■ **¿POR QUÉ TE DECIDISTE A INICIAR EL BLOG?_**Fue en los inicios del mundo *blogger* en nuestro país, en la plataforma de una revista de moda famosa. Era el año 2007, y fue en parte por curiosidad de ver qué era todo este mundo pero también por la necesidad de comunicar.

■ **OBJETIVO DEL BLOG_**El objetivo de www.elblogdecruella.blogspot.com.es es la diversión y la interacción con personas que comparten mis gustos. Conocer el mundo de la moda más de cerca y compartir buenos momentos con otras bloggers. En mi caso, expongo un poco de mis vivencias mezcladas con toques "*fashionistas*". Sin dudarlo, mi blog tiene como objetivo ser leído.

■ **EXPERIENCIAS Y ANÉCDOTAS_**Haber podido disfrutar de desfiles, sesiones de fotos profesionales, fiestas de moda... Todo ello para mí tiene un gran valor. Sin embargo, la mejor experiencia es conocer a gente, que de otro modo no conocería, y darme cuenta del valor de las personas que hay detrás de la tecnología.

■ **¿QUÉ ESPERAS DEL BLOG EN EL FUTURO?_**Que interese mucho más a la gente. Que tenga un buen posicionamiento, que sea linkeado por miles de personas... Vamos, *The Sartorialist,* pero en Español.

■ **¿CÓMO ES LA PERSONA QUE ESTÁ DETRÁS DE ESTE BLOG?_**La persona se llama Leticia Arroyo (en twitter @LeticiaStream por eso de traducir todo al inglés) . Soy veterinaria, personal shopper, investigadora, community manager... No sé cuántas cosas más me gustaría ser. Soy cabezona como buena maña. Mi chico, soñar y viajar (sobre todo a Nueva York) son mis tres pasiones.

■ **BLOGS QUE SIGUES Y LEES HABITUALMENTE_**No me pierdo www.lovelystreetstyle.com de mi tocaya y amiga Leti.
www.la5thconbleeckerst.com para enamorad@s como yo de NY!
http://amarillomacrame.blogspot.com.es/ Pisa fuerte para conocer todo lo que ocurre en Zaragoza.
http://curvasg.com/ Imprescindible
http://www.macarena-gea.com/ A nivel nacional.
http://thesweetday.blogspot.com.es/ Otra compañera maña.
http://zsazsazsu-zaragoza.blogspot.com.es/ Blog y tienda con encanto.
http://sadiegen.blogspot.com.es/ Ilustradora con ironía.
Y te podría poner mil más, porque en cuanto me engancho, puedo pasar horas en el mundo on-line!

Sigue ▸▸

MARY CARMEN BOZAL

LOS MUNDOS DE PAPÍN_

■ **¿POR QUÉ ESTE NOMBRE?_**Siempre nos han dicho que nuestras ideas locuelas eran dignas de chicas que están en *los mundo de yupi,* y como a *Amparo* de pequeña la llamaban *Papín*, de ahí nació el nombre blog.

■ **¿POR QUÉ TE DECIDISTE A INICIAR EL BLOG?_**Siempre hemos sido creativas y en casa y con los amigos solíamos compartir nuestra bisutería, alguien nos dijo que seguro que a mucha gente le iba a gustar y decidimos embarcarnos en la aventura de escribir y mostrar nuestras cosas.

■ **OBJETIVO DEL BLOG_**Compartir con los lectores y amigos todo lo que creamos, imaginamos y construimos.

■ **EXPERIENCIAS Y ANÉCDOTAS_**El blog nos ha permitido crear vínculos con personas con las que nunca hubiéramos pensado relacionarnos. Guardamos especial recuerdo de la chica que confió en nosotros para sus detalles de boda. Siempre es un placer además coincidir con todas las bloggers mañas.

■ **¿QUÉ ESPERAS DEL BLOG EN EL FUTURO?_**Que sigamos teniendo nuestra gente cerca, que los seguidores vayan en aumento y que juntos podamos hacer de los Mundos de Papin un lugar donde compartir ideas y buenas experiencias.

■ **¿CÓMO ES LA PERSONA QUE ESTÁ DETRÁS DE ESTE BLOG?_**En este caso somos dos, *Marian* es maestra y enamorada de los cuentos en general y *Amparo* es sociosanitaria y se vuelve loca con su gatico y su máquina de coser.

■ **BLOGS QUE SIGUES Y LEES HABITUALMENTE_** Amparo: Sigo a *Black oveja, a "Trapo y tela" y Curvasg*. Marián, yo también sigo a Curvasg, a *Leticia* y su *Blog de Cruella, A trendy Life* y *Eli de Vistete que vienen curvas*

http://losmundosdepapin.blogspot.com.es

LORENA ARBUES

THE BEAUTY COACH_

■ **¿POR QUÉ ESTE NOMBRE?_**El blog se llama "The Beauty Coach" pero lo podéis encontrar introduciendo en cualquier buscador Lorena beauty coach. Al igual que en otros ámbitos en la vida, creo que podemos "entrenar" o seguir unos hábitos para alcanzar un mayor bienestar personal, y para ello propongo unas pautas. Me gusta mostrar las últimas tendencias en belleza, los looks de temporada, selecciono los cosméticos más efectivos...

■ **¿POR QUÉ TE DECIDISTE A INICIAR EL BLOG?_** Al principio mis amigas me pedían consejos sobre productos cosméticos, tratamientos… y fueron también ellas las que me animaron a crear el blog.

■ **OBJETIVO DEL BLOG_**Propongo directrices para cambiar nuestra actitud hacia un mayor cuidado personal, intento acercar la cosmética de lujo a los seguidores, unir cosmética y tendencias, en resumen, aconsejar mediante mi experiencia en tratamientos y productos.

■ **EXPERIENCIAS Y ANÉCDOTAS_**Un día me llegaron cientos de comentarios en el blog de seguidores diciendo que otra conocida blog*ger internacional había copiado totalmente una entrada de The Beauty Coach.* Puede ocurrir que unas nos inspiremos en otras ya que las tendencias llegan a todos, pero yo intento ser creativa y desde aquí hago un llamamiento a la imaginación en los blogs, que es lo que más atrae al público.

■ **¿QUÉ ESPERAS DEL BLOG EN EL FUTURO?_**Tener muchos más seguidores que compartan información y poder dedicar más tiempo a lo que desde muy joven ha sido mi pasión.

■ **¿CÓMO ES LA PERSONA QUE ESTÁ DETRÁS DE ESTE BLOG?_**Mi nombre es *Lorena* y soy abogada. Ejerzo en despacho propio y mi profesión me apasiona. Siempre he sido una persona emprendedora, inquieta y con ganas de mejorar en todos los ámbitos. Así que me acerqué al mundo blogger en la temática de mi mayor hobbie. ¡¡¡Y cualquiera que lea el blog verá que soy adicta a *Chanel* además de otras grandes marcas!!

■ **BLOGS QUE SIGUES Y LEES HABITUALMENTE_** *Kayture, the beauty blog network, lady adict*...y por supuesto sigo a todas las bloggers de Zaragoza que voy conociendo (L*ula closet, Zsa zsa zsu, mua carmen, el blog de Cruella...)*

http://lorenabeautycoach.blogspot.com.es//

CUBRE TUS OJOS

GAFAS DE **SOL**

AUNQUE NO SON EXCLUSIVAS PARA ESTA ÉPOCA DEL AÑO, EN VERANO LAS GAFAS DE SOL SON UN COMPLEMENTO INDISPENSABLE. COLORES Y FORMAS PARA TODOS LOS GUSTOS. DE PASTA, DE COLORES, GRANDES O PEQUEÑAS... ¿CUÁL ES TU ESTILO? TODAS LAS FIRMAS IMPORTANTES TIENE SU PROPIA COLECCIÓN DE GAFAS DE SOL. LAS TENDENCIAS SE VAN ACOPIANDO Y AMPLIANDO, DE MANERA QUE HAY MUCHO DONDE ELEGIR. DESDE LAS MAXI-GAFAS A PIEZAS DISCRETAS Y LIGERAS. LAS GAFAS APORTAN ELEGANCIA, SOFISTICACIÓN Y PARTICULARIDAD... LAS PIEZAS CON UN TOQUE 'VINTAGE' TAMBIÉN SON UNA IMPORTANTE TENDENCIA. LAS CREACIONES XXL O MONTURAS QUE RECUERDAN EL ESTILO POLICÍA SON CLÁSICOS QUE SE REPITEN CADA TEMPORADA. CON MÁS O MENOS ADORNOS, ESTE VERANO PROTÉGETE DEL SOL CON ESTILO.

PULSERAS THAIS

LIFESTYLE

UN LOOK ELEGANTE, ÚNICO Y CAÑERO. TODAS LAS PULSERAS ESTÁN HECHAS A MANO, CON CRISTAL DE BOHEMIA Y PIEL TEÑIDA ORGÁNICAMENTE. SUS HERMOSOS COLORES CREAN PIEZAS ÚNICAS QUE MARCAN LA TENDENCIA EN JOYERÍA DE MODA Y CONVIERTEN A THAIS EN EL COMPLEMENTO IMPRESCINDIBLE DE ESTE VERANO. LAS PUEDES ENCONTRAR EN LA PETITE BAENA (MADRE VEDRUNA, 2)

Telefonía y accesorios
María Lostal
MARÍA LOSTAL, 24. TEL. 976 21 90 20
- MÁS DE 10 AÑOS DE EXPERIENCIA EL EL SECTOR DE TELEFONÍA MÓVIL -

Te liberamos el teléfono en el acto (98%)
TODAS LAS MARCAS.
ÚNICO EN ZARAGOZA
Especialistas en I Phone
Si se te ha estropeado el móvil y crees que has perdido todas tus fotos y contactos... nosotros te recuperamos el teléfono!! Buscamos la mejor solución para cada cliente, nos avala nuestra profesionalidad y trato personalizado.

El mayor surtido de accesorios...
a los mejores precios.
Accesorios para: móviles, consolas, Gps, ordenadores, cámaras digitales... amplio surtido de tarjetas de memoria y pen drives.

www.telefoniayaccesorios.es

AKICULTURAL

_ CINEMA _ ARTE _ TEATRO _ LIBROS _

16

eldieciseis

· BAR & RESTAURANTE ·

cesar augusto, 16

Cafés & cervezas de día

eldieciseis @grupotierrazgz

Copas de noche

Restaurante en planta baja

Información y reservas
976 23 33 38 · 615 514 063
eldieciseisrestaurante@latierra.org
www.latierra.org

eldieciseisrestaurante @eldieciseiszgz

GUINNESS · AMBAR EXPORT · AMBAR

Tierra
www.latierra.org

UNA PELÍCULA DE JULIE DELPY

EL SKYLAB

ESTE TRABAJO HA SIDO PREMIO ESPECIAL DEL JURADO, FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN 2011. ES UNA DIVERTIDA COMEDIA FRANCESA CON EL SIGUIENTE REPARTO: LOU AVAREZ, JULIE DELPY, ERIC ELMOSNINO, AURE ATIKA, NOÉMIE LVOVSKY, BERNADETTE LAFONT, EMMANUELLE RIVA, VINCENT LACOSTE, MARC RUCHMANN, SOPHIE QUINTON, VALÉRIE BONNETON, DENIS MENOCHET, JEAN-LOUIS COULLO'CH, MICHELLE GODDET Y LUC BERNARD.

Julio de 1979. Albertine, de diez años, y sus familiares se reúnen en una casa de Bretaña para celebrar el cumpleaños de la abuela un animado fin de semana.

EL SKYLAB es una comedia que abarca la historia de tres generaciones de una familia, y cuyo título hace referencia a la estación espacial de la NASA, que hizo un aterrizaje imprevisto en la tierra y que aterroriza a la madre de Albertine, obsesionada ante la posibilidad de que se estrelle en la costa oeste de Francia.

UN VERANO MUY ANIMADO

PIRATAS

THE PIRATES! BAND OF MISFITS ES UNA PELÍCULA DE ANIMACIÓN Y AVENTURAS REALIZADA EN USA, REINO UNIDO. EL DIRECTOR HA SIDO PETER LORD DE LA MANO DE JEFF NEWITT, CON GUIÓN DE GIDEON DEFOE. DESTACAN LAS VOCES DE HUGH GRANT, BRENDAN GLEESON, JEREMY PIVEN Y BRIAN BLESSED.

El exuberante barbudo Capitán Pirata – un entusiasta ilimitado, y algo menos que exitoso, terror de los mares, junto con una andrajosa tripulación a su lado, tiene un sueño: vencer a sus grandes rivales Black Bellamy y Cutlass Liz para lograr el muy codiciado premio al Pirata del Año. Una búsqueda que lleva a nuestros héroes desde las costas de la exótica Blood Island a las calles cubiertas de niebla del Londres Victoriano. A lo largo del camino tendrán que batallar contra la Reina Victoria que odia a los piratas, y asociarse con un joven Charles Darwin, sin perder nunca de vista aquello que un pirata ama por encima de todo… ¡la aventura!

Fecha de Estreno: Viernes, 20 de Julio de 2012.

·V·

ANIVERSARIO

TIFFANY'S

music hall

SAN VICENTE MARTIR 23

DE PABLO TRAPERO

ELEFANTE BLANCO

Nicolás es un sacerdote que ejerce su labor en plena selva. Una noche, su equipo es atacado y asesinado por fuerzas paramilitares. Él no supo hacer otra cosa que huir y esconderse. Frustrado por la impotencia y golpeado por el sentimiento de culpa, acepta la invitación de su viejo amigo, también cura, para que se sume a un proyecto en una zona de chabolas en Buenos Aires, villa Ciudad Oculta. Su nuevo puesto se desarrolla a los pies del Elefante blanco, una mole en construcción que debería haber sido un gran hospital público pero que ha quedado congelado en un chasis de cemento que solo sirve para dar refugio a los sin techo y de patio de recreo a los chavales del barrio. Allí conoce a Luciana, una abogada entregada a luchar por la reactivación de las obras. Juntos los tres, reúnen las fuerzas suficientes para enfrentarse a los problemas que rodean la reanudación de las obras. Pero, sobre todo, se ven obligados a afrontar sus diferentes formas de entender la fe y la entrega, su compromiso y su generosidad, el inmovilismo de la jerarquía y los movimientos tectónicos en cada uno de ellos. Nicolás trata de salvar su fe tras el terrible suceso en la selva y la presencia de Luciana no facilita las cosas. Julián, que oculta un secreto de gran calado, tiene sus propios planes para Nicolás sin que este lo sepa. Y Luciana se esfuerza por mantener viva la ilusión de un trabajo que no siempre es recibido con agrado.

FICHA ARTÍSTICA

ELEFANTE BLANCO
Título Original: Elefante blanco
Género: Drama
Nacionalidad: Argentina, España
Año: 2012
Director: Pablo Trapero
Guión: Pablo Trapero
Reparto: Ricardo Darín, Jérémie Renier, Martina Gusman.

DE EMANUELE CRIALESE

TERRA FERMA

En una pequeña y remota isla siciliana, una mujer local y un inmigrante están destruyendo la vida del otro. Y sin embargo están unidos por el mismo sueño: un futuro mejor para sus hijos, su propia Terraferma. Terraferma es no solo un punto de llegada para el navegante, también es una isla anclada profundamente en tradiciones queue se han parado en el tiempo. Y es el asunto del tiempo detenido lo que está agitando a la familia Pucillo. to Filippo, cuyo padre pereció en el mar, tiene 20 años y pasa su existencia entre su abuelo y su tío Nino que ha cambiado la pesca por los turistas. Su joven y viuda madre, Giulietta, cree que el estilo de vida de la isla que no ha cambiado les ha convertido en extraños y que ni ella ni Filippo tienen ninguna oportunidad de tener un futuro distinto. La esperanza de hacer algo diferente con sus vidas significa encontrar el valor para marcharse. Un día el mar trae a otros viajeros a sus vidas: entre ellos Sara y su hijo, que han escapado de la violenta opresión del norte de África. Ernesto, firmemente arraigado en la ley del mar, es hospitalario con cualquiera que haya cruzado éste. Sin embargo la ley de los hombres parece haber cambiado y favorece un enfoque totalmente distinto de los inmigrantes ilegales. Esto crea una gran agitación en la familia Pucillo, y no tienen más remedio que reexaminar su modo de vida.

FICHA ARTÍSTICA

TERRAFERMA
Género: Drama
Nacionalidad: Italia, Francia **Año:** 2011
Director: Emanuele Crialese
Guión: Vittorio Moroni, Emanuele Crialese
Reparto: Filippo Pucillo, Donatella Finocchiaro, Beppe Fiorello, Mimmo Cuticchio, Martina Codecasa, Tiziana Lodato, Claudio Santamaria, Filippo Scarafia, Timnit T., Pierpaolo Spollon, Rubel Tsegay Abraha, Francesco Casisa.

Cno. de las Torres, 42
www.theroyalclub.es

De 24 a 02h
con tu consumición en:
ABC. ISHAYA. CLOVER. FOX.
PAPARAZZI. TAL Y CUAL.
IN BLUE. ÉPOCA DORADA.
BUDHA CENTRICK
Pide tu PASE GRATIS

Consigue tu pase gratis

y disfruta de la noche!

CENTRO MUSICAL Y ARTÍSTICO
LAS ARMAS

EL CENTRO MUSICAL Y ARTÍSTICO LAS ARMAS COMIENZA SU ACTIVIDAD FORMATIVA EN SEPTIEMBRE

LA PRIMERA **ESCUELA DE CINE** DE ARAGÓN

MIKE RAMÓN VALENT

MUCHOS ZARAGOZANOS YA CONOCEN SUS INSTALACIONES. DESDE LA INAUGURACIÓN DE SU CAFETERÍA EL PASADO MES DE FEBRERO SE HAN REALIZADO CONCIERTOS, FESTIVALES, MERCADILLOS, CONCURSOS Y EVENTOS DE TODO TIPO EN SUS DIVERSOS ESPACIOS: LA GALA INAUGURAL DEL FESTIVAL DE ECOZINE, LAS SEMIFINALES DEL AMBAR Z MUSIC O LA OBRA DE TEATRO "LOS COLIBRÍES" SON ALGUNOS DE LOS EJEMPLOS. EL CMA LAS ARMAS PRETENDE CONVERTIRSE EN PUNTO DE ENCUENTRO Y LUGAR DE REFERENCIA DEL ARTE ARAGONÉS, Y PARA LOGRAR SU OBJETIVO, UNO DE LOS PASOS A SEGUIR ES LA CREACIÓN DE LA ESCUELA DEL CENTRO. EL EX DIRECTOR DE LA ESCUELA DE CINEMATOGRAFÍA DE BALEARES, MIKE RAMÓN VALENT, SERÁ EL JEFE DE ESTUDIOS DEL NUEVO CENTRO. CUENTA CON UNA GRAN EXPERIENCIA EN EL SECTOR AUDIOVISUAL Y DE LOS ESPECTÁCULOS.

■ **En Julio ha comenzado el plazo de inscripción para los tres estudios con los que va a dar comienzo la actividad formativa del centro: cinematografía, interpretación y música. ¿Cuántos alumnos habrá en cada clase y qué horario lectivo tendrán?**
Los grupos son de 18 alumnos y, en un inicio, los horarios serán de tarde.

■ **Pero no solo cuentan en el CMA Las Armas con estos estudios de dos años de duración. Otra de las propuestas son los talleres y másteres que pretenden llevar a cabo al mismo tiempo. ¿Cuándo darán comienzo?**
Se iniciaran para diciembre. Culminando con unos encuentros y masters internacionales para julio de 2013.

■ **En referencia a estos talleres puntuales y másteres. ¿De qué duración aproximada y número de actividades de este tipo estamos hablando?**
Se irán configurando por especialidades que figuran en el programa docente general. Y por su valor o interés de las áreas serán de corta durada o master clases o serán periodos de una semana a un mes.

■ **¿Tienen ya alguna prevista para el comienzo del curso?**
Sí, varias cosas. Por un lado, talleres de fotografia 35mm y 16 mm, master en 3d y efectos especiales, además de programación musical, taller de hip hop, taller coreográfico y composición de danza contemporánea, entre otros.

■ **Además contarán con grandes profesionales del panorama artístico nacional e internacional en todos los campos: Miguel Molina, Cayetana Guillén, Luciana Croatto o Juan Carlos Calderón entre otros. ¿En qué consistirán estas participaciones?**
En apadrinar y dar alguna clase master en un proyecto que cuenta en estos momentos con grandes apoyos del mundo artístico en general y con un equipo de trabajo especializado en proyectos de escuelas de artes, docencia, coordinación y producción con vinculación al mundo artístico profesional, convirtiéndolo en un valor añadido al poder contar de cerca, por parte del alumnado, de experiencias de primera mano.

■ **¿Qué precios tendrán cada una de estas actividades?**
Uno de los aspectos más llamativos es la amplia oferta formativa que pretende cubrir el centro. En Las Armas podremos encontrar el programa reglado profesional que constará de la escuela de música y danza, la escuela de doblaje y de dj,s, y la de cine e interpretación y de medios audiovisuales: tv y radio además de magia y moda. Por otro lado organizarán talleres, cursos y másteres de diversas duraciones y precios de todo tipo, y para terminar, trabajarán en el denominado programa social de integración y dinamización, el cual pretende llegar a todos los sectores de la sociedad a través actividades culturales para todas las edades. para el centro.

ESCUELA DE LAS ARTES ESCENICAS, MUSICALES Y CINEMATOGRÁFICAS

LAS ARMAS

WWW.CMALASARMAS.COM

1. PROGRAMA REGLADO PROFESIONAL

- ESCUELA DE MUSICA Y DANZA
- ESCUELA DE CINE E INTERPRETACIÓN
- ESCUELA DE MEDIOS AUDIOVISUALES
  - RADIO
  - T.V.
- ESCUELA DE DOBLAJE
- ESCUELA DE DJS
- ESCUELA DE MAGIA
- ESCUELA DE MODA

2. PROGRAMA TALLERES Y MASTERES

- MASTER EN 3D Y FX
- TALLER DE HIP HOP
- TALLER DE DOCUMENTAL
- TALLER DE COMICOS
- TALLER DE CIRCO
- TALLER DE DANZA AEREA
- TALLERES DE FOTOGRAFIA 35MM Y 16 MM
- TALLERES DE CORTOMETRAJE
- TALLERES DE ESCENOGRAFIA Y DIRECCION ARTISTICA
- PROGRAMACIÓN MUSICAL
- REALIZACIÓN DE BANDAS SONORAS
- ETC.

3. PRORAMA SOCIAL DE INTEGRACIÓN Y DINAMIZACIÓN

- INFANTIL
  - MÚSICA
  - DANZA
  - TEATRO Y CIRCO
  - MAGIA
- ADULTO
  - DANZA
  - DANZAS TRADICIONALES
  - YOGA
- TERCERA EDAD
  - ESPECIFICOS

PROGRAMACIÓN

- SALA APOLO
- ESCENARIO EXTERIOR
- LAS ARMAS CAFÉ - TEATRO
- CINE DE VERANO
- MERCADILLO URBANO
- CONFERENCIAS / SEMINARIOS

INFO@CMALASARMAS.COM
PROGRAMACION@CMALASARMAS.COM
FORMACION@CMALASARMAS.COM
COMUNICACION@CMALASARMAS.COM

CENTRO MUSICAL Y ARTISTICO
LAS ARMAS

Check - in: foursquare

Síguenos en:

info@cmalasarmas.com // Plaza Mariano de Cavia 2 (C/ Armas 66) // Tel. 635921788

UNA FAMOSA EN MI ENSALADA

TEATRO A LA PIEDRA

DANI GONZÁLEZ EN LOS FOGONES Y JESÚS SESMA AL FRENTE DE LA ACTUACIÓN: GASTRONOMÍA Y TEATRO SE UNEN LOS MARTES EN LA TABERNA LA PIEDRA PARA DELEITAR A SUS CLIENTES Y CELEBRAR ASÍ EL DÉCIMO ANIVERSARIO DE ESTE RESTAURANTE. LLEVAN OFRECIENDO ESTE ESPECTÁCULO DESDE EL 17 DE MAYO Y LA DIVERSIÓN ESTÁ ASEGURADA.

■ **¿Qué es Teatro a la Piedra?**
Es una forma de compaginar nuestros dos negocios y fusionar la gastronomía con el teatro aprovechando la celebración del décimo aniversario de nuestro restaurante. Es una forma de crear un nuevo aliciente para quien no nos conoce y de premiar a nuestros clientes habituales con una cena con espectáculo incluido de regalo. La obra que estamos **representando ahora es "Una famosa en mi ensalada"** y está teniendo un gran éxito.

¿De qué trata?
Son cuatro escenas teatralizadas que no interrumpen para nada la cena de los clientes. El primer acto se desarrolla cuando llegan los clientes y se les recibe; luego hay otro entre el primer y el segundo plato; y los dos últimos durante el postre y el café. Como dice el título, el argumento gira en torno a la asistencia de una famosa al restaurante que, supuestamente, está cenando en un reservado y necesita todo tipo de atenciones: dos camareras para ella, un chef francés, etc., y se generan muchas situaciones cómicas.

¿Quiénes sois los actores?
De la actuación se encarga Espectáculos Tauro, una compañía que lleva 15 años funcionando y que desde hace cinco cuenta con los actores protagonistas de esta obra: el propio *Jesús Sesma, Laura Plano* y *Ana Marín.*

¿Estáis trabajando en alguna otra obra además de en ésta?
Sí, ahora estamos preparando una obra en formato de crisis en la que interactuamos con el público y que se representará en sala en agosto.

¿Cómo se os ocurrió animar de esta manera las cenas de los martes?
Es una forma de dinamizar y dar vidilla a las noches de entre semana y la verdad es que el local se pone a tope, hay que venir con reserva. Además, los jueves hacemos también un espectáculo, pero esta vez muy glamuroso, a cargo de Jesús Sesma como transformista. Este espectáculo también tiene mucho éxito.

¿El público está respondiendo bien?
Están encantados porque además no se les hace participar ni se les agobia, se les deja cenar tranquilos y no tienen por qué estar nerviosos. Es un añadido a la cena habitual que pueden degustar aquí. Con el espectáculo de los jueves pasa lo mismo, además no es una drag queen chabacana, no se mete con el público y lleva un vestuario exquisito. Se crea un rollo muy divertido con el público en todo momento e incluso los clientes hablan con los actores después de la actuación y quedan muy contentos.

Terraza

Las Ocas

Descubre su nueva carta... bocadillos, hamburguesas, minis, cocina japonesa e increíbles cócteles de verano!

el mejor lugar para relajarse... o tomar unas copas

Fiestas privadas desde 10 € por persona
RESERVA TU ESPACIO!

Terraza Las Ocas. Parque José Antonio Labordeta (Parque Grande). Reservas y Presupuestos: 656 926 000

MADE IN ARAGÓN

ARTE SOLIDARIO

DENTRO DE LOS ACTOS DEL 50 ANIVERSARIO DE ATADES, LAS SALAS ANEXAS DEL PALACIO DE SÁSTAGO HAN ACOGIDO LA EXPOSICIÓN DE ARTE SOLIDARIO, CON OBRA CEDIDA POR DISTINTOS ARTISTAS ARAGONESES.

La inauguración de la muestra se celebró el jueves 14 de junio, y contó con la presencia del presidente de la Asociación, **Jesús Soto Subías,** y los artistas participantes, entre otras muchas personas. Una semana más tarde se realizó la subasta de las obras en el "Salón del Trono" de la DPZ , dirigida por **Jesús Nadador**, presentador de *"Sin ir más lejos".* Tras el acto, un vino español.

JULIA MUNILLA PRESENTA

JULUNGGUL

LA GALERÍA CRISTINA MARÍN PRESENTÓ LA COLECCIÓN DE JULIA MUNILLA JULUNGGUL, UN GRAN ABANICO DE SEDAS Y TEJIDOS: CHALES, FOULARDS, BLUSONES Y VESTIDOS LLENOS DE ARTE Y COLOR

ACTIVITY

SONIA ABRAÍN

EL ESPACIO CULTURAL ADOLFO DOMÍNGUEZ NOS PRESENTÓ LA NUEVA PROPUESTA DE LA ARTISTA SONIA ABRAÍN. "ACTIVITY, EL ORIGEN, EL INICIO, LA CONTINUACIÓN DE UN NUEVO VIAJE, EN UNA EVOLUCIÓN DE MI PRO*PUESTA PLÁSTICA, MAS PICTÓRICA, DONDE LA PINTURA, LOS MATERIALES EL COLOR, EL ACCIDENTE Y LAS VIVENCIAS, FLUYEN A UN NUEVO PRINCIPIO, CON UNA VIEJA FILOSOFÍA SIEMPRE EN UNA SUCESIVA BÚSQUEDA". (SONIA ABRAIN)*

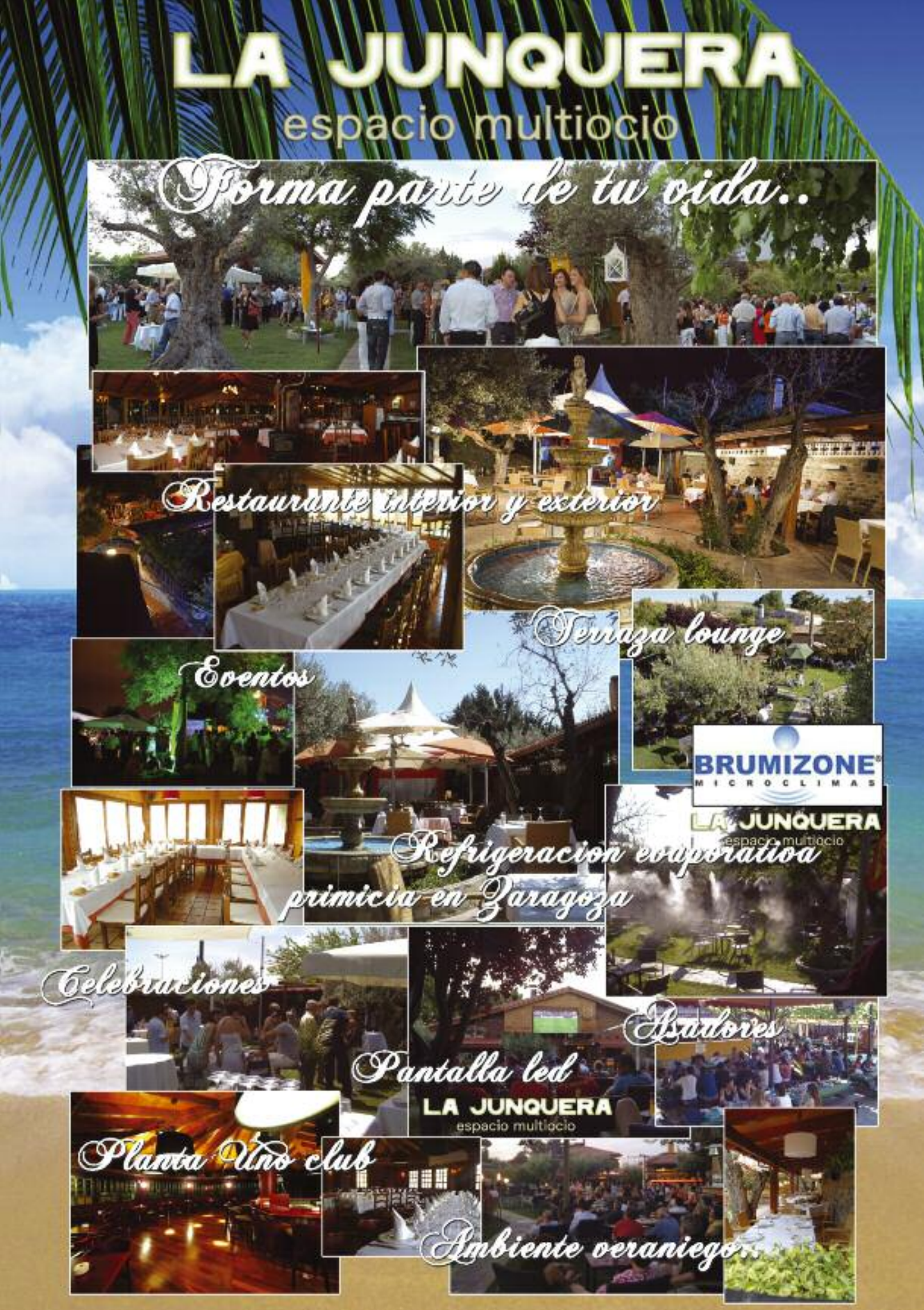
DELAGUA NOS PRESENTA A

JOSÉ AZUL

LAS ESCULTURAS DE JOSÉ AZUL TUVIERON HACE UNOS DÍAS UNA PUESTA EN ESCENA MUY ESPECIAL EN DELAGUA -ASESORES DE IMAGEN-. UNA VELADA EN LA QUE NO FALTÓ, ADEMÁS DE LA OBRA DEL ARTISTA, EL ACOMPAÑAMIENTO DEL DJ Y EL VINO.

LA JUNQUERA

espacio multiocio



NUEVA ZONA DE COCKTAIL'S

Daiquiri - San Francisco - Mojito
Manhattan - Bloody Mary - Caipiriña
Caipiroska - y muchos mas.
Elaborados por un profesional
con fruta natural.

www.lajunqueraocio.com

LA JUNQUERA TV twitter my

LEA ESTE CODIGO
CON SU SMARTPHONE

CAMINO FUENTE DE LA JUNQUERA 120
50012 - ZARAGOZA. LINEA DE BUS 57
TFN. RESERVAS: 976 560 662
INFO@LAJUNQUERAOCIO.COM

RADOSLAV

EL ALMA DE LOS ANIMALES

RESIDENTE EN ZARAGOZA DESDE HACE 2 AÑOS, Y TRAS EXPONER CON ÉXITO LAS GEISHAS DEL JAPÓN MEDIEVAL, Y REPETIR TRIUNFO CON AQUEL VISTAZO A LAS PINTURAS RUPESTRES DE LA PREHISTORIA, ESTE ARTISTA DE ORIGEN BÚLGARO CONQUISTA LOS MUROS DEL PATIO DE LA INFANTA DE ZARAGOZA CON SU EXPOSICIÓN HUMÁNIMAL.

Este *"enfant terrible"* de la pintura ha vuelto a conseguirlo: la muestra, ensalzada por unos y criticada por otros, no ha dejado indiferente a nadie. En el transgresor universo de **Radoslav** se han adentrado programas de televisión (entre ellos, "Por amor al arte", "Informativos Aragón", "Informativos" canal 13), Radio Nacional de España, Zaragoza Radio, El Períodico de Aragón, El Heraldo de Aragón, numerosos diarios digitales, blogs, artistas (**Margó Benegas, Elena Cabrerizo, Carmen Esteban Navarro, Casadevall, Eva Floría, Ana Isasi, Carmen Marcuello, Martinez Tendero, Maribel Ximenez, Cristina Remacha**), galeristas (**Isabel Bailo, Cristina Marín, Pepe Rebollo**), la perfumista **Isabel Guerrero,** el fotógrafo y profesor de Economía **José Ramón Moreno,** la catedrática de Historia del arte **Carmen Morte,** la catedrática de Música **Pilar Montoya,** la catedrática de Derecho Mercantil **Rita Largo** y una gran afluencia de público (niños y adultos).

Los que han/hemos seguido la trayectoria de este pintor "*rebelde*", y a veces con un punto "irreverente", ya éramos conscientes y conocedores de su capacidad para sorprender, agradar, arriesgar y reinventarse, y con **Humánimal** nos hemos visto nuevamente gratificados y correspondidos. **Radoslav** demuestra así que tiene lo propio de los artistas, una gran inquietud personal y un riesgo vital y aventurero, mezclado con la investigación que le lleva por caminos por los que nunca deja de asombrarnos. Investiga y delira en formatos, técnicas y expresiones pictóricas. En esta última muestra, también en conceptos jugando a ser "genio creador", aunando lo humano y lo animal. Además, añadiendo un toque sutil de crítica, provocación y reflexión sobre la naturaleza y sobre la supuesta superioridad del ser humano sobre las demás especies. Su colección de insectos muestra su destreza técnica, su dominio del color y pericia con el gran formato. Esos vivos tonos se alternan con los duros contrastes clarososcuros de los retratos de época que hace los ovinos. Su versatilidad en cuanto a los temas que trata y retrata, su gusto y dominio en los colores y las formas, la elegancia con el pincel y el cuidado de los detalles en los rostros quedan patentes en Humánimal. Es casi mágico como con su pincelada, Radoslav otorga a cada "bestia" de alma, sentimiento aliento y esencia. Temperamento o candidez que hace de estas criaturas algo sugestivo, adorable y extraordinariamente curioso. El exquisito sentido de la proporción quizás alcanza su cénit con los óleos de *Antoinette, Victoria* y *Bartolo*, figuras que logran abstraer al espectador hasta el punto de llevarle a pensar que realmente lo que esconden los ampulosos vestidos son animales.

Radoslav no deja de sorprendernos y descubre poco a poco su abrumadora genialidad. Si le preguntas cual es su secreto, responde: *"el alma".*

LE PARISIEN

RESTAURANT AND COFFEE

próximamente...

1 2 3

4

1 LA ABUELA LOLA/Cecilia Samartin. Un tierno relato sobre el amor y la amistad entre un niño llamado Sebastián y su excéntrica abuela Lola. Sebastian es un niño de diez años, nieto de inmigrantes portorriqueños en California, que padece una malformación cardiaca que le impide realizar grandes esfuerzos. Sebastián proviene de una familia algo desestructurada con unos padres que no tienen tiempo para él. Por suerte mantiene una maravillosa relación con su excéntrica abuela Lola. Sin embargo, su mundo se tambalea cuando su querida abuela sufre un infarto que la deja inconsciente, un suceso que cambia para siempre la vida de todos… La abuela Lola es una maravillosa historia llena de vida y esperanzas. El libro incluye las deliciosas recetas que unen a Sebastián y a su abuela en ese entorno de calidez y amor que todas las familias comparten alrededor de la mesa. **2 EL SISTEMA VICTORIA/Éric Reinhardt.** Es una emocionante obra que combina los géneros para mostrar la fascinación que una mujer puede suscitar en un hombre, y que reflexiona sobre el sexo y el tiempo, dejando espacio también a la parodia, en un marco que mezcla lo onírico y los largos diálogos. Una novela que aborda el frenesí libertino de los dirigentes del mundo en el banquete capitalista, y que se plantea la pervivencia de los antiguos principios progresistas en un entorno cruel, corrupto y placentero. David Kolski tiene cuarenta y dos años y, tras renunciar a su carrera de arquitecto, trabaja dirigiendo la obra de la que emergerá el rascacielos más alto de Francia. Está casado con Sylvie, una mujer con un pasado de desequilibrios nerviosos ahora casi aplacados, y tiene dos hijas pequeñas. Un día, tras comprar un juguete para el quinto cumpleaños de Vivienne, se topa en la calle con una mujer de la que se queda prendado. Algo lo obliga a seguirla, y a rememorar estrategias que había abandonado con el nacimiento de sus hijas: abordar a desconocidas para protagonizar fugaces encuentros sexuales. La situación posee elementos completamente nuevos, porque David se imponía engañar a su esposa con mujeres no demasiado guapas, y la desconocida es una mujer de un atractivo incontestable. Tras varias horas de seguimiento y con la fiesta de cumpleaños perdida, David aborda finalmente a la mujer, Victoria, que vive en Londres y ha de partir inmediatamente en viaje de negocios. La chispa prende y ambos se citan en la capital británica para unos días después. Muy pronto descubrimos que el relato que leemos es la declaración de culpabilidad de un devastado David, que se ha refugiado en un hotel perdido tras haber sido acusado del asesinato de Victoria. Tras su primera cena en Londres, David y Victoria inician una relación fulgurante, muy erótica, con sucesivas citas en diferentes hoteles de lujo y un imparable entrecruzamiento de mensajes electrónicos. Victoria trabaja como directora de Recursos Humanos de la gran corporación Kiloffer, madre de cuatro hijas, está casada con un violonchelista y, completamente insertada en el capitalismo más inhumano, el de las deslocalizaciones y las reestructuraciones, gana una cantidad enorme de dinero. **3 VOLVERÁ A REIR LA PRIMAVERA/José Luis Olaizola.** En los prolegómenos de la guerra civil, un joven alto, de buena presencia y siempre impecablemente vestido comenzará a destacar con fuerza en el panorama político: José Antonio Primo de Rivera. Sus ideas, energía y carisma harán de él un líder en el que tantos se vieron reflejados y al que tantos amaron. Será precisamente a través de los enamorados ojos de Marián Acosta, la hija mayor de una distinguida familia madrileña, como veremos ascender a José Antonio de simple abogado a fundador de la Falange, así como su posterior encarcelamiento y muerte. Sin embargo, los estrechos vínculos de todos los miembros de la familia con José Antonio traerán trágicas consecuencias para los Acosta. Volverá a reír la primavera es la historia de la familia Acosta y la de tantas otras familias españolas. En sus vicisitudes y sufrimientos veremos reflejado un gran fresco de la España en los años previos al estallido de la guerra, asistiremos a la ascensión y caída de una las personalidades más poderosas de la época y seremos testigos de una gran historia de amor solo sesgada por los dramáticos tintes del conflicto. **4 EL SÍNDROME DE ALÍ BABÁ/Mª Ángeles López de Celis.** La autora reflexiona en estas páginas acerca de los casos de corrupción más flagrantes de nuestra historia reciente y no tan reciente; financiación irregular de los partidos, grandes «pelotazos» inmobiliarios, recalificaciones, plusvalías desorbitadas, empresas fantasma para favorecer el desvío de fondos públicos… Una gran variedad de oscuros comportamientos que en los últimos tiempos han proliferado. Los complejos sumarios que se siguen contra los inculpados incluyen conversaciones intervenidas entre los sospechosos cuya escucha provoca vergüenza ajena, junto con testimonios que evidencian el desorbitado nivel de vida de algunos célebres representantes de la cosa pública en España. La autora concluye señalando las carencias de un sistema judicial que,por causa de dilaciones y argucias jurídicas, con frecuencia acaba estableciendo la impunidad de los encausados. En un país sumido en la crisis, con varios millones de parados y el futuro hipotecado en gran medida, donde el crédito no fluye y el gasto —además de la imaginación— se contrae, el ciudadano ha de exigir el fin de la tolerancia para la actividad de los corruptos que presumende inmunidad y que, con frecuencia, jalean a dirigentes de uno y otrosigno que proclaman a los cuatro vientos la necesidad de reducirlos sueldos, abaratar el despido, aumentar la edad de jubilación o subir los impuestos. Un relato lúcido, cercano, desde el sentido común de una ciudadana de a pie, que, sin embargo, por su trayectoria profesional, es ya una protagonista indirecta de la historia de este país.

Las Playas
TERRAZA & LOUNGE CLUB
afternoon
Sunset
Ballantine's
Dinner
and Night...
www.lasplayaszaragoza.com
hostelplayas@hotmail.com
www.facebook.com/lasplayaszaragoza
Contacto: 976 976 863

AKI**MÚSICA**

_ DELICATESSEN _ AER _ ALEJANDRO GUARDIOLA _

Desayuno con Diamantes 33.
50019 Zaragoza (Valdespartera)

hamburguesas • salchichas • bocadillos • ensaladas • raciones

Eva Laguna

1

2

3

4

GENTE DE AKÍ

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA TE GUSTA?

1_ALEX GÓMEZ_
37 AÑOS / TRABAJA EN HOSTELERÍA
"Me gusta todo tipo de música: pop, rock, clásica… Si tengo que elegir a un cantante, me quedo con **David Bowie,** aunque he de reconocer que en verano escucho el *Caribe Mix*. ¿Una canción del verano? *Paquito El Chocolatero*. Me trae buenos recuerdos".

2_MACARENA VILLA Y MARÍA RUIZ_
/ 17 AÑOS/ ESTUDIANTES DE BACHILLERATO
"Nos gusta la música pop-rock, aunque a Macarena le gusta también el flamenco y algo de rap, sus gustos son muy variados. Nos encanta **Estopa** y **James Morrison** y a María también le gusta mucho **Leyva**. En verano apetece más bailar y escuchamos también reggaetón. Este verano estamos escuchando mucho la canción *Rayos de sol*, pero el año pasado bailamos mucho la de *Give me everything* de **Pitbull**".

3_ELISA YUSTE_
/ 21 AÑOS / CAMARERA EN EL CASCO
"La música que ponemos en el bar donde trabajo me gusta mucho: pachangueo, house, música comercial… Escucho a muchos grupos y cantantes todas las noches, pero no tengo ninguno preferido. En verano siempre gustan temas con los que te puedas mover un poco más. Este año, por ejemplo, la canción de *Danza Kuduro* no para de sonar, es la que más se repite".

4_MURIEL CEBOLLA_
/ 21 AÑOS / DEPENDIENTA
"Mi música preferida es el pop, y también un poco de rock y heavy. Mi grupo preferido son los alemanes **Rammstein**. En verano a veces hay alguna canción más bailable que me gusta, pero sin más, no soy mucho de música veraniega, aunque he de reconocer que la de *Bulería* de **David Bisbal** sí que me gustaba".

5_ANDREA TIENDA Y BEA ALLUEVA_
/ 17 Y 18 AÑOS / PREUNIVERSITARIAS
"Nos gustan músicas muy diferentes. A Andrea le encanta la música indie y el house, con artistas como **Coldplay** y **Katy Perry**, mientras que a Bea le gusta más el house y la música electrónica, por ejemplo, la de **DJ Tiesto.** Andrea también se deja llevar en verano por las típicas canciones bailables, pero Bea sigue escuchando el mismo tipo de música en todas las épocas del año. Este verano están seguras de que bailarán mucho la canción *Danza Kuduro* porque se está oyendo mucho".

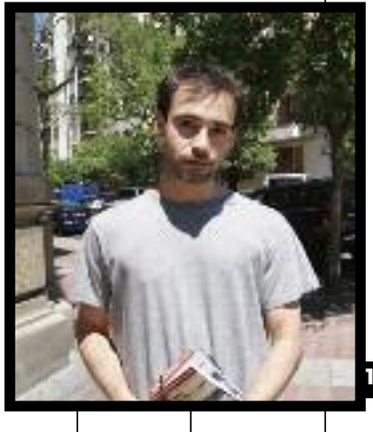
5

6

8

9

7



10

6_JUAN AZNAR_
/ 32 AÑOS / PARADO
"Me gusta todo tipo de música en su justa medida, muy variado. No tengo ningún cantante preferido. Me gusta la música del verano porque da alegría y crea ambiente de vacaciones, pero no recuerdo ninguna canción del verano que me haya marcado especialmente".

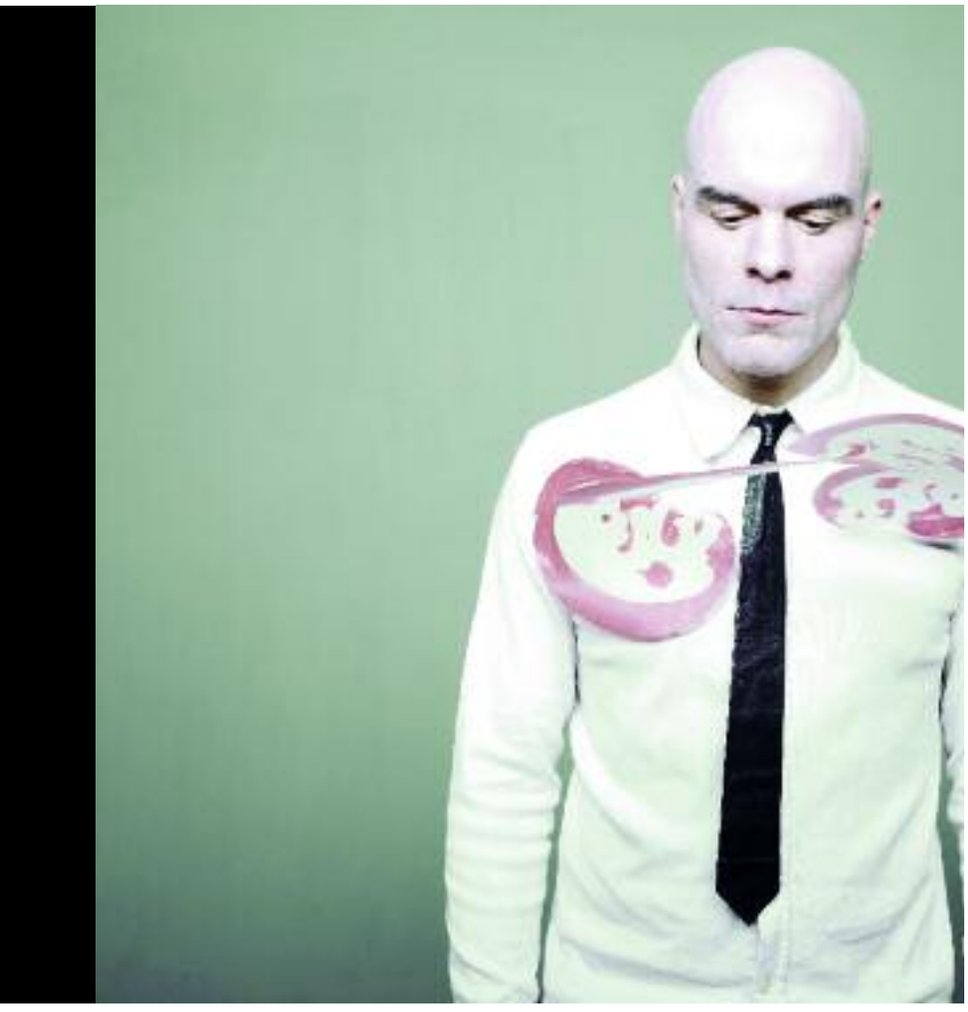
7_JONAY ASENSIO_
/ 27 AÑOS / PARADO
"Mi música preferida es pop, rock, indie y todo ese rollo. Mi grupo preferido es **The Strokes**. Eso sí, la música pachanguera de verano no me gusta nada, no la soporto. Recuerdo, de tanto oírlas, las canciones de *Bomba, Mayonesa*... Pero porque las escuchaba a la fuerza porque las ponían en todas partes".

8_RAÚL VELAMAZÁN Y ANA SANGRÓS_
/ 19 AÑOS
/ ESTUDIANTES DE MEDICINA
"A Raúl le gusta la música electrónica, pero admite todos los estilos. Escucha *Máxima FM* en la radio y ahí ponen todos los éxitos de ese estilo. A Ana le gusta de todo. A veces escucha música más tranquila, con grupos como **Coldplay**, **The Killers** o **Snow Patrol,** y otras veces música más movida, como house o **Rhianna**. La música del verano nos gusta, pero empezamos a odiarla cuando las mismas canciones se repiten mucho, como ha pasado con *Danza Kuduro*, que ya cansa. O como ha pasado otros años con las de **King África,** por ejemplo, que eran estúpidas, pero graciosas".

9_ALEJANDRO MEIZOSO_
/ 31 AÑOS/ FUNCIONARIO
"Toda la música en general me gusta, no tengo ningún estilo preferido. Voy un poco cambiando según la época. Ahora, por ejemplo, me gusta mucho **David Guetta.** La música del verano también me gusta y hay muchas canciones que recuerdo, como la *Lambada*, aunque por aquel entonces yo era aún pequeño".

10_ALEJANDRO GONZALO_
/ 23 AÑOS
/ ESTUDIANTE DE INGENIERÍA
"No soy muy aficionado a la música, pero en ocasiones escucho a cantautores como **Silvio** o **Ismael Serrano**. Me gusta ir a Madrid a ver algún concierto en alguna sala. Las canciones del verano es algo que no me gusta nada, no va conmigo y nunca me ha gustado".

Maikel Tapia_Imágenes_Diana Kunst



ROCK SOFISTICADO Y REVULSIVO

AER

EDUARDO ZUBIAUR COMPONE DESDE LOS AÑOS NOVENTA Y EN ZARAGOZA FUE LÍDER DE *EL POLACO.* CON UNA BANDA A LA MEDIDA DE SU TALENTO, EL MÚSICO ARAGONÉS HA MATERIALIZADO UN ÁLBUM DE GRAN CALIDAD Y CON ONCE TEMAS MUY POTENTES. *RECUERDOS DEL FUTURO,* SU PRIMER TRABAJO DISCOGRÁFICO, SINTETIZA EL SONIDO DE DISTINTAS ÉPOCAS Y PRETENDE CONMOVER DESDE LA ORIGINALIDAD, CON LETRAS DE UN ENCAJE SOBERBIO DIRIGIDAS A UN PÚBLICO SENSIBLE E INTELIGENTE. NO ES SENCILLO TOCAR LA FIBRA DEL OYENTE PERO ESTE PROYECTO MUSICAL TIENE CONVINCENTES ARGUMENTOS PARA COMPARTIR ALGO MUY ÍNTIMO.

> "SURGIR ES UN VERBO MUY ADECUADO PARA ESTE CONCEPTO. AER TIENE QUE VER CON EL PRINCIPIO, EL PRIMER PRINCIPIO QUE DA ORIGEN A TODO"

La pregunta es obligada. ¿De dónde surge la idea de vuestra curiosa denominación?
Surgir es un verbo muy adecuado para este concepto. AER tiene que ver con el principio, el primer principio que da origen a todo. ¿Y cuál es ese primer principio? Nada. Los contrarios se tocan en los extremos, y la pareja de contrarios más antigua es Nada/Todo. Porque cada día empieza de noche, ese es su principio, y no al revés. De la noche surge el día. De AER el universo.

¿Es el título del disco una reflexión sobre el pasado, el presente o el futuro?
Un tema clásico en la poesía es el tiempo. Nuestra vida dispone de un tiempo determinado. Así que la idea de invertir el orden lógico del tiempo, recordar el futuro, consigue catapultarnos a otros mundos posibles. Esta es la idea que más me atrae. Otros autores como Robert J. Sawyer o Erich von Däniken escribieron novelas de ciencia ficción con este título. Para mí, además, todos estos estadios (pasado, presente y futuro) me sugieren el movimiento, el tiempo siendo inmaterial consigue transformarlo todo.

Te has nutrido de diversos estilos que has aplicado con el paso del tiempo a tu universo sonoro. Defíneme tu nueva apuesta personal.
Es el resultado y la culminación primera de una carrera, así que arrastra consigo muchos años de nuestra existencia. Los traen a la costa las olas y forman esta playa, ahora es fácil tumbarse y disfrutar del paisaje. Un crítico definió nuestro estilo de marcada raíz hispana, con una *pulsión punk* y arreglos *arty*.

Tu faceta compositiva en los últimos años ha sido muy productiva. ¿Cómo ha sido el proceso de selección de las canciones que forman parte de un trabajo muy elaborado tanto en las letras como en las melodías?
Buscamos mucho la calidad. Que el disco sea divertido de escuchar de principio a fin. Que, dada su heterodoxia, sea compacto. Y respecto a la selección elegimos las canciones que consideramos mejores, si bien quedaron fuera muchas grandes canciones, nos quedamos con las más características, las que consiguen arrancar y expresar mejor nuestra esencia y nuestro territorio. Las letras están también muy pulidas y se activan en todos los sentidos y significados con la armonía y la melodía. Están ahí para ser cantadas.

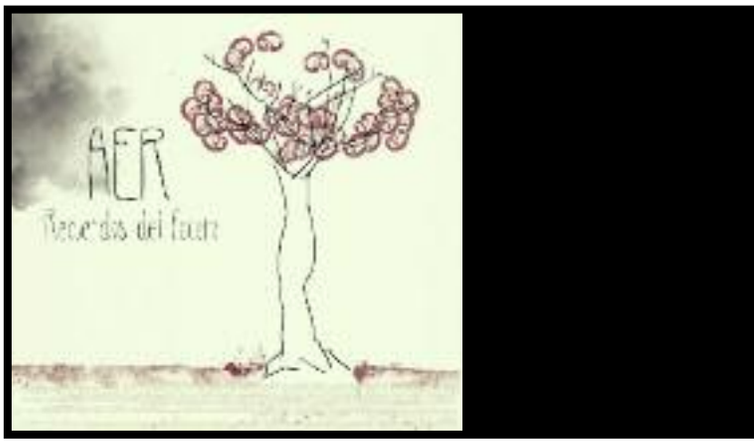
¿Cómo enfocáis los directos? ¿Sois fieles al sonido del disco o estáis obligados a interpretar los temas desde otra perspectiva?
Somos muy fieles al disco y más contundentes, y en nuestro crecimiento se van apreciando más y más matices.

Habéis grabado un videoclip *(Coche)* y estáis inmersos en la grabación de otro *(Tanto te dirán)* que verá muy pronto la luz. ¿Satisfechos con el resultado?
Los videoclips, dirigidos por Beatriz Abad, son un producto de lujo. El proceso y resultado de ambos ha sido a nuestro entender espectacular, pero el de este último ha superado todas nuestras expectativas.

Háblanos de la producción. Manuel Colmenero y Javibu Carretero, productores de Vetusta Morla entre muchos otros, han confiado ciegamente en este proyecto. ¡Vaya responsabilidad para el grupo!
Entregarse a la experiencia del proceso una vez que se inicia, ponerse en manos de otros, cuando lo que se va a hacer te importa, no es una tarea fácil, sobre todo para mí, pues no confío en cualquiera, pero con Manuel y Javibu ha salido todo muy bien.

¿Y cómo estáis asimilando las excelentes críticas a un trabajo discográfico con apenas unos meses de vida musical?
Nos hacen felices. Nosotros no hemos escatimado en trabajo y compromiso. ¡Que no escatimen en los elogios!

¿Qué visión tenéis del futuro? ¿Os produce vértigo?
Del futuro nada sabemos, por eso es tan interesante vivir. Vamos a confiar en que nuestro trabajo siga abriéndose camino tan felizmente. ¡Que el viaje siga mereciendo la pena!



"ALGUNAS BANDAS NO TIENEN EL RECONOCIMIENTO QUE MERECEN Y ES ESENCIAL QUE ADQUIERAN UN ESTÍMULO PARA QUE SIGAN CRECIENDO. LOS PROFESIONALES DE RADIO O TELEVISIÓN AYUDAMOS BÁSICAMENTE EN LA PROMOCIÓN DE SUS TRABAJOS PERO LAMENTABLEMENTE HOY EN DÍA COJEAN AL CARECER DE UN APOYO DIRECTO"

UNA VOZ AUTORIZADA EN LA MÚSICA ARAGONESA

ALBERTO GUARDIOLA

COMUNIDAD SONORA **ACABA DE CUMPLIR SU TERCERA TEMPORADA EN LA RADIO AUTONÓMICA ARAGONESA. EN MUY POCO TIEMPO HA ENCONTRADO LA FÓRMULA DE CONVERTIRSE EN UN PROGRAMA CON ALTAS COTAS DE POPULARIDAD PARA LOS AMANTES DE UN GÉNERO EN ALZA EN ARAGÓN. SU ARTÍFICE ES UN JOVEN Y AUDAZ LOCUTOR RADIOFÓNICO QUE HA LOGRADO CRISTALIZAR SU PROYECTO EN UN FORMATO AUDIOVISUAL DINÁMICO Y SIN PRECEDENTES. EN ESTA ENTREVISTA PROFUNDIZA EN LA COMPLEJA SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA MUSICAL Y MUESTRA ABIERTAMENTE SUS IMPRESIONES SOBRE SU TRAYECTORIA PROFESIONAL.**

Cuando se gestó la idea de llevar a cabo un programa musical a diario, ¿hubo escepticismo sobre la posibilidad de que tuviera un largo recorrido o, por el contrario, existía el convencimiento de que su destino iba a estar asociado al éxito?

Yo realmente sí que pensaba que podía funcionar porque desde siempre se han ideado propuestas musicales de gran interés en Aragón. Obviamente, en las semanas previas al inicio del programa de radio teníamos nuestras dudas de que existieran contenidos suficientes para convertirlo en un formato diario y que hasta la fecha no se había visto con mucha frecuencia. Nuestra sorpresa ha sido total y afortunadamente se genera una retroalimentación, provocando la salida de nuevos proyectos.

Y de esos nuevos proyectos hay que destacar tu incursión en la televisión. ¿Cuál es tu valoración del nuevo rumbo que ha emprendido *Comunidad Sonora*?

La valoración es muy positiva teniendo en cuenta que es mi primera experiencia en esta plataforma audiovisual. Hay que reconocer que, como siempre se ha dicho, cuenta más un minuto en televisión que toda una vida en la radio. El impacto mediático de la televisión es más importante que el de la radio, sin duda. Tengo que agradecer la apuesta de la televisión autonómica aragonesa en esta iniciativa de poder plasmar toda la riqueza musical que hay en nuestra tierra, y concretamente a Zeta Audiovisual por su magnífico trabajo. Mostrar a los telespectadores el gran nivel de los grupos locales supone para mí una experiencia enriquecedora.

¿Ha cumplido el programa con todas las expectativas que se llegaron a plantear?

En radio nos propusimos el objetivo de ser un altavoz de todos los grupos de música de Aragón. De todas formas, considero que podemos trabajar mucho más y dar una alegría a las bandas, poniendo nuestro granito de arena, para que casi todos los aragoneses tengan constancia de la existencia del 50% o 60% de los músicos de aquí. En la televisión considero que era necesario constatar una realidad para que se pudiera comprobar la amplia variedad de propuestas y estilos musicales de un nivel muy alto.

También los grupos nacionales que han actuado en Aragón han tenido su cuota de protagonismo. ¿Destacarías alguna formación que haya dejado una huella imborrable durante estos últimos años?

El programa estaba enfocado a promocionar a los grupos aragoneses, pero conforme iban avanzando las temporadas hemos incorporado una oferta musical que demandaba nuestro público en los últimos tiempos. Quiero destacar a dos bandas que han tenido una estrecha relación con el concurso de grupos emergentes y que puso en funcionamiento Aragón Radio hace ya cuatro años, como son Facunda y Síncopa. Me sentí mucho más partícipe de ese "escalón", ya sea grande o pequeño, que en aquel momento tuvieron. Jamás lo olvidaré.

¿Qué análisis haces del panorama musical en esta comunidad autónoma y de su proceso evolutivo en esta última década?

La evolución en estos últimos años ha sido muy positiva, sobre todo auspiciada por las redes sociales. Hace tres lustros hubiera sido muy difícil encontrar a ciertas bandas. Los profesionales de radio o televisión ayudamos básicamente en la promoción de sus trabajos pero lamentablemente hoy en día cojean al carecer de un apoyo directo. Creo que no tienen el reconocimiento que merecen y es esencial que adquieran un estímulo para que sigan creciendo. Aún sigue existiendo el falso mito de que la música es un arte menor. El propósito de todos los que amamos la música es que podamos enriquecernos con los retos que vayan planteando los propios grupos.

Tu trayectoria profesional ha estado relacionada exclusivamente con la música. ¿Te ha ayudado tu faceta como músico para poder desarrollar tu trabajo con fluidez? ¿Resulta más apasionante?

Por supuesto que sí. Yo empecé poniendo música en los bares. Posteriormente colaboré en la radio municipal de Fraga hasta que me convertí en profesional del medio. Y mi desembarco en Aragón Radio se produjo en el año 2005. Fue en 1999 cuando comencé a tocar con el grupo Nytrons, del que todavía formo parte aunque con muy baja actividad por la dificultad de ensayar con el resto de músicos en Fraga. Este hecho me ha beneficiado a la hora de conocer las inquietudes que puedan tener las bandas que están iniciando sus carreras, e incluso cuando he tenido que desenvolverme sobre un escenario presentando un concurso musical o festival.

¿Qué futuro le aguarda a un programa que ya es una referencia para los aragoneses?

Lo que me gustaría que sucediera en los próximos meses es seguir con este proyecto. Estamos viendo ejemplos de importantes radios nacionales que están teniendo bastantes limitaciones en sus programas de música. Por desgracia, pocas emisoras hacen hueco a los grupos. Es muy importante que continuemos siendo un escaparate para los músicos y mostremos nuevas bandas, recordando también a las que nos han aportado mucho. Y en el televisivo nuestra intención es apostar por más formaciones después de haber grabado con 42 de ellas en el presente año.

¿Y el de Alberto Guardiola? ¿Contemplas otros objetivos más ambiciosos?

En estos tiempos tan difíciles poder seguir dedicándome a la radio, compaginándolo con la televisión, es un regalo. Sobre todo por el apoyo que me está brindando la dirección. Estaré encantado de esforzarme día a día y ofrecer algo mejor. No contemplo otra cosa en el futuro.

ALMAS MUDAS
FNAC PLAZA ESPAÑA / 21 de junio

Estos cinco jóvenes músicos zaragozanos han cruzado el charco a la conquista del mercado mexicano con un disco en sus maletas. *Pura velocidad* es el primer trabajo de una banda que, bajo el amparo de Warner, está saboreando las mieles del triunfo en todo el territorio nacional. Con una identidad propia, sus intenciones sonoras miran hacia el *rock, punk* o el *pop.* Todo ello aliñado con un toque electrónico y contagiosas melodías que, en sus efervescentes directos, desgranan con una intensa carga emocional.

SÍNCOPA
CAFÉ DUBLÍN / 5 de julio

En tan solo cinco años esta formación aragonesa se ha forjado un nombre, sobre todo tras ganar en 2010 el II Concurso de Grupos Emergentes, por creer en un estilo muy definido, el *rock*. María y Yerai, líderes del proyecto, tienen las ideas muy claras. Un sonido compacto, con letras en español, influenciado por Platero y tú, y apostando asimismo por versiones de Loquillo o Mas Birras. Va camino de convertirse en una de las mejores bandas de nuestra tierra.

THE JAILBREAKERS
LA LEY SECA / 7 de julio

Rock underground sureño. Un lustro dando guerra en los escenarios con su enérgica puesta en escena que recuerda a bandas como The Stooges, New York Dolls, Sonics, The Clash o Ramones. Puro rocanrol rabioso y que maximiza la esencia de un estilo en el que el cuarteto de Jerez de la Frontera se desenvuelve con absoluta firmeza. Durante su corto periplo musical ha revitalizado la escena musical andaluza, rememorando a los clásicos del género con sus impactantes *shows*.

SOLEDAD VÉLEZ
TERRALUNA TERRAZA / 7 de julio

Hipnótica y dulce es esta artista chilena en apariencia pero salvaje en sus composiciones. *Wild fishing* es su primer elepé. No hereda el regionalismo de su patria. Su voz es cálida y quebradiza. Canta *folk* como si fuera *pop*, toca la guitarra a la añeja usanza y sus canciones rebosan naturalidad. Una incipiente carrera que empieza a recoger sus frutos por la expectación que está generando su discurso elegante y de deliberado recorrido personal. Un disco oscuro, breve pero potente.

DELICATESSENMUSICAL

THE NEW MASTERSOUNDS
EXPLOSIVO! / 12 de Julio

Desde Leeds (Yorkshire) aterriza un fantástico combo que está arrasando con un sonido contundente y con reminiscencias de la mejor música negra de los años sesenta y setenta. Pionero en los últimos años noventa en recrear y recuperar la esencia del auténtico *funk* en su país, el cuarteto inglés ya tiene en el mercado diez discos entre elepés y remezclas. Lo ha encumbrado a la cima su actual visión del *soul-jazz,* el *funk* y el *rock*, así como su homenaje a los grandes de estos géneros (Jimmy Smith o Jimmy McGriff).

KASE.O JAZZ MAGNETISM
ANFITEATRO EXPO / 14 de julio

Nuevo disco, nuevos bríos. En 2009, Javier Ibarra, miembro ilustre de Violadores del Verso, encontró en el *jazz* la sensación de expresarse libremente, de improvisar, de redibujar sus inabarcables rimas y de revisar su perfecta métrica. Un proyecto que ha cuajado sin fisuras en el concepto y que nos descubre a una banda con talento y ambición. La combinación del *rap* duro con los suaves sonidos del *jazz* ha parido una joya discográfica gracias, sobre todo, a la inmensa versatilidad del mejor *mc* de España.

MARÍACONFUSSION
EL MOLINO DE SAN LÁZARO
14 de julio

Frescura y emoción han caracterizado, a lo largo de los últimos años, el trabajo de la cantante María Pérez y el pianista Faustino Cortés. Transitan en estilos muy ligados musicalmente como el *jazz*, la *salsa* o la *bossa nova*, recorriendo senderos que se abren a nuevas propuestas y que se reflejan en la publicación de su segundo álbum, *Hay camino*. Trazan con criterio líneas entre la alegría y la tristeza, juegan con el azar y dotan a sus canciones de grandes dosis de sensibilidad. En definitiva, se alimentan de un mundo de sensaciones.

BLUES PILLS
LA LEY SECA / 19 de julio

Es una de las bandas más sorprendentes de la escena del rock en Europa, compuesta por integrantes de Radio Moscow y Dead Mean, y con la irresistible voz de la sueca Erin Larson. Explosiva psicodelia aderezada con *riffs* setenteros y el sabor añejo del *blues*, y que recuerda a Graveyard, Janis Joplin o Fleetwood Mac en sus inicios. En su gira española presentará su trabajo de debut, *Bliss*, un epé de cuatro canciones repletas de energía y con unos arreglos incendiarios. Una de las revelaciones de la temporada.

vive
las noches
más locas y
refrescantes
del verano!
La Casa del Loco.com
Mayor, 10

GLAZZ
LA LEY SECA
21 de julio / 22.00 horas

Cirquelectric es su última puesta en escena. Un trabajo acrobático, sin concesiones y con un marcado estilo personal. Este trío de El Puerto de Santa María, fundado por el batería Javi Ruibal, ha condensado en su segundo disco la fuerza del rock sinfónico, la rítmica del mestizaje y la sofisticación del jazz. Sonoridades imposibles y auténticas metáforas-musicales del universo circense, con sus valores y atractivos, dan rienda suelta a la imaginación controlando hasta el más mínimo detalle la parte instrumental.

LUAR NA LUBRE
ANFITEATRO EXPO
21 de julio / 22.00 horas

El mítico grupo coruñés, uno de los máximos exponentes del *folk*, ha editado recientemente su mejor disco en sus veintiséis años de carrera. *Mar Maior* es un canto a la música medieval, con una fuerte influencia galaico-portuguesa, y nexo entre dos regiones con raíces celtas, como son Galicia e Irlanda. Un proyecto colosal en el que están presentes las músicas tradicionales gallegas y atlánticas, así como composiciones de cosecha propia. Como novedad, Paula Rey sustituye a Sara Louraço Vidal como voz principal.

HADA QUÍMICA
ARENA ROCK
28 de julio / 21.00 horas

Cuca Moreno ha acreditado su enorme talento en los últimos tres lustros de trayectoria profesional, mostrando su excelente paladar en estilos que han formado parte de su intensa etapa musical (*pop, rock, jazz, soul* inglés, música electrónica de los años ochenta o *new age*). La ecléctica artista zaragozana ha emprendido un nuevo viaje con la reedición de *TierrAmor.* Un disco conceptual en el que su sugerente voz se convierte en el hilo conductor de canciones sublimes, creando atmósferas sin demasiados artificios.

A. REDONDO & A. MARTÍNEZ
EL MOLINO DE SAN LÁZARO
28 de julio / 23.30 horas

Una fantástica voz y un virtuoso de las seis cuerdas se han unido desde hace unos años para interpretar temas clásicos del *pop* y *rock* de distintas épocas, transportándolos a los esquemas del *jazz*. Y el resultado es magnífico. En su extenso repertorio conceden protagonismo a leyendas de la música como Michael Jackson, The Police, Supertramp, Nirvana o Madonna, aunque en sus directos también crean los espacios necesarios para la improvisación. No cabe duda de que este dúo llega directo al corazón.

HOLMES PLACE

Health Clubs

HOLMES PLACE COLISEO
Fitness · Wellness · Spa

Queremos dar las gracias a NUESTROS SOCIOS por la confianza depositada durante todo este tiempo, por el apoyo y los buenos momentos que pasamos juntos. Deseamos que continuéis manteniendo un estilo de vida saludable y activo.

A NUESTRO EQUIPO por su esfuerzo y dedicación.

A la ciudad de ZARAGOZA por la excelente acogida que nos habéis dado.

Ha sido un placer compartir la experiencia Holmes Place con todos vosotros.
Holmes Place Coliseo cerrará sus puertas el próximo 31 de julio.

Para más información puede ponerse en contacto en:
C/ Isaac Peral, 6
T. 976 220 100

One life. Live it well.

AKI**DECO**

_ NEWS _

■ LEXINGTON

LOOK MARINERO

DECORAR TAMBIÉN TIENE ESTACIONES. SI LO QUE NOS APETECE ES APORTAR A UN ESPACIO UN TOTAL LOOK MARINERO, LEXINGTON NOS LO PONE MUY FÁCIL CON SUS CREACIONES.

■ Podemos encontrar la inspiración marinera, tanto en estampados, detalles y también en los clásicos colores náuticos: azul marino, rojo y blanco que se repiten tanto en cojines, toallas... En este escaparate destacamos la ropa de cama que incluye rayas náuticas en popelín de algodón más fino, muy confortable y agradable. La colección recoge fundas, cubrecamas, manteles, servilletas, toallas de playa y accesorios para hacer de tu casa la perfecta casa de verano. Para dar un toque juvenil, informal y divertido puedes incluir en tu casita de la costa, banderas de señales llenas de color. La colección también incluye batas de baño, bolsas de playa, cortinas....Todo lleno de color. Rollo marinero al cien por cien.

■ VUELVE LO ANTIGUO...

publiretro

LO RETRO ESTÁ DE MODA... O NO SE HA IDO NUNCA. NADIE LO SABE MEJOR QUE OLGA LATORRE Y CARLOS VAL QUE, TRAS MUCHOS AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR, HOY NOS PRESENTAN SU NUEVA AVENTURA: PUBLIRETRO. UN CONCEPTO ENFOCADO EN DOS DIRECCIONES CONCRETAS: LA DECORACIÓN TEMÁTICA DE LOCALES -APOYADA SOBRE UN SERVICIO INTEGRAL DE MONTAJE DE ESTABLECIMIENTOS- Y LA TIENDA, EN LA QUE ENCONTRARÁS MÁS DE OCHO MIL REFERENCIAS PARA EL CLIENTE. CARLOS VAL NOS CUENTA CON MÁS DETALLE QUÉ ES PUBLIRETRO.

Carlos, tus muchos años en el sector implican ya una garantía...
(Risas). Lo cierto es que vivo para este trabajo. Siempre he sido un apasionado de la temática retro, pasión que comparte conmigo mi mujer Olga. Ahora, con la experiencia adquirida en otras empresas, comenzamos juntos una nueva andadura llenos de ilusión.

Publiretro tiene dos vertientes: una enfocada a hostelería y otra al público en general. Háblanos de la primera.
Publiretro es una tercera fase de un servicio integral para montar un establecimiento. En nuestra empresa de ingeniería especializada Proydel, con mi socio Abilio Rodrigo, ofrecemos la parte de proyectos, licencias y autorizaciones administrativas. Spaciowork es la empresa que se encarga de la construcción del local: insonorización, instalaciones de luz, fontanería, etc, carpintería y demás. Es entonces cuando entra Publiretro, para dar el acabado de decoración.

¿Qué tipo de decoración trabajáis?
La temática en muchos ámbitos: étnico africano, cervecería tradicional o internacional, viejo colmado, tabernita, irlandés, deportivo... Nos adaptamos a cada cliente, asesorándole y escuchando sus ideas.

En estos tiempos, a todos nos preocupa el presupuesto y el tiempo de realización de la obra.
Y es normal. Una sorpresa en el presupuesto inicial es siempre sinónimo de disgusto. Y un mes de retraso de obras implica pérdidas en el negocio. Por eso nosotros trabajamos siempre con precio y fecha cerrados.

También habéis abierto tienda Publiretro al público
Sí. No es necesario tener un local para poder disfrutar de las cosas que te gustan en tu propia casa. La tienda ofrece más de 8.000 referencias de productos, la mayoría originales. Akí te puedes encontrar cámaras fotográficas antiguas, básculas, relojes, chapas, galones, maletas... También ofrecemos regalos para empresas, confeccionamos rótulos sobre pedido, restauramos objetos antiguos, reeditamos carteles publicitarios antiguos...

¿Para cualquier bolsillo?
Para todos. Nuestras curiosidades van desde 5 € hasta 7.500 € la pieza más cara, una bellísima sinfonora.

Tampoco habéis dejado de lado la parte online
En www.versionretro.com encontrarás todos los artículos de la tienda por temas. Es una pagina web de venta online y nuestro escaparate virtual.

FABRICA Y OFICINAS: Polígono Industrial Plaza. Avda. Diagonal Plaza, 14, nave 49. 50197 Zaragoza
Teléfonos: 976 390528 • 976 398657 • Fax. 876768186 • www.publiretro.com • Email: info@publiretro.com
EXPOSICION Y TIENDA: Avda. Cataluña, 13 local. 50.014 Zaragoza
VENTA ONLINE: www.versionretro.com • email: info@versionretro.com

■ EN MOVIMIENTO

RHYTHM

LA CREACIÓN RHYTHM DE VIVIA HA SIDO LA GANADORA EN LOS IIDA/HD PRODUCT DESIGN COMPETITION EN SU 16 EDICIÓN.

■ La luminaria RHYTHM diseñada por **Arik Levy** para **Vibia**, ha sido galardonada como mejor lámpara individual, por su concepto armónico y disruptivo al mismo tiempo. En el certamen se evaluaron los productos participantes con base en su propuesta innovadora, avance tecnológico, rentabilidad, responsabilidad ambiental, estética, necesidad y usabilidad en la industria de la restauración. RHYTHM son piezas infinitas, únicas y diferentes en cada configuración. Combina como ninguna otra luminaria el minimalismo y el ritmo para generar sensaciones sublimes: de suaves ondulaciones a caóticas formas de luz a medida. Es capaz de adoptar múltiples configuraciones (horizontales y verticales) gracias a un sistema de rotación sobre su eje que permite el libre movimiento en ángulo de sus stickers. Como resultado, un concepto único que provoca a la vista un equilibrio hipnótico. Cada módulo de esta lámpara de suspensión está equipado con tecnología LED que aporta un elevado rendimiento lumínico de intensidad regulable, lo que la convierte en el elemento de iluminación y decoración ideal para espacios amplios de reunión. Disponible en 25 versiones, de instalación empotrada o en superficie, los acabados de esta luminaria incluyen lacado mate blanco y marrón.

FASE FINAL

PUERTO**VENECIA**

EL PRÓXIMO 4 DE OCTUBRE PUERTO VENECIA ABRIRÁ AL PÚBLICO SU FASE FINAL.

Faltan pocas semanas para disfrutar de este apasionante destino que reunirá a las mejores marcas comerciales y una novedosa propuesta de ocio familiar de calidad. Puerto Venecia completará su apertura al público el próximo 4 de octubre, un día después del acto de inauguración oficial. Será el centro comercial, cultural y de ocio más grande de Europa. Sus 206.000 SBA destinados a moda, restauración, cine, deporte y aventura crearán una experiencia única para el visitante. La fase final incluye la galería de moda en dos niveles (y parking subterráneo), que reunirá las mejores marcas comerciales en sus establecimientos más emblemáticos, y las zonas de ocio familiar & cines y deporte & aventura que se sitúan alrededor del lago, inspirado en el mar, el bosque y la montaña.

CAMPEONAS TORNEO_
PATRICIA CRESPO Y RAQUEL VILLA

SUBCAMPEONAS TORNEO_
PALOMA PLAZA Y TERESA LANGARITA

CAMPEONAS CONSOLACIÓN_
MERCEDES CAMPO
Y MARILO MONSALVO

SUBCAMPEONAS CONSOLACIÓN_
MARTA GUILLEN Y GEMMA ALVAREZ

GANADORAS

CENTRO MÉDICO ESTÉTICO SANTA LUCÍA

I TORNEO DE PÁDEL

LAS INSTALACIONES DEL WORLD PADEL CENTER, RECIBIERON EL DÍA 5 DE JUNIO, LA CELEBRACIÓN DEL 1ER TORNEO DE PADEL CENTRO MEDICO ESTÉTICO SANTA LUCIA DEL QUE ES ESPONSOR ESTA EMPRESA, ESPECIALIZADA EN SALUD, BELLEZA Y ESTÉTICA, Y QUE DA NOMBRE A ESTE EVENTO. ORGANIZA Y COORDINA *MÓNICA MARTÍNEZ GIL,* MONITORA DEL GRUPO DE LAS 37 JUGADORAS QUE PARTICIPAN EN EL TORNEO. DURANTE LA JORNADA SE DISPUTÓ FASE FINAL Y TORNEO DE CONSOLACIÓN. EL DÍA 21 TUVO LUGAR EN EL RESTAURANTE *D, ETIQUET* LA CENA, REPARTO DE TROFEOS Y MUY INTERESANTES OBSEQUIOS DEL *CMESL*.

G BY ÁNGELA

25 ANIVERSARIO E INAUGURACIÓN

"Tú imagen es nuestra verdadera fuente de inspiración", éste es el lema de G by Ángela, el salón de peluquería y belleza que dirige Ángela Oreja desde hace 25 años. Hace unas semanas celebró un evento creativo para brindar por la ampliación de su salón. La fiesta se celebró en el Café Teatro del Centro de la Música Las Armas y contó con instalaciones artísticas, maridaje de cava y flores frescas, pase de looks y tendencias.

AKISOCIETY

_CUMPLEAÑOS _ ANIVERSARIOS _ BODAS _ INAUGURACIONES _
_ FIESTAS _ PRESENTACIONES _ EXPOSICIONES _ PERFORMANCES_

ESTE ACTO SUPUSO LA "PUESTA DE LARGO" DE UN GRUPO DE JÓVENES DISEÑADORES QUE SORPRENDIERON ENORMEMENTE A LA AUDIENCIA, DERROCHANDO GRANDES CANTIDADES DE CREATIVIDAD, TALENTO, FRESCURA E ILUSIÓN QUE CONTAGIARON A TODOS LOS PRESENTES.

FIN DE CARRERA

HACER CREATIVO 2012

GRANDES DOSIS DE CREATIVIDAD, FRESCURA ILUSIÓN Y ESFUERZO EN LA FIESTA FIN DE CARRERA DE LOS ALUMNOS DEL CENTRO SUPERIOR DE DISEÑO HACER CREATIVO.

El Centro Superior de Diseño **Hacer Creativo** de Zaragoza celebró el pasado 5 de julio a las **22 horas, la Gala Fin de Carrera: "Pon un diseñador en tu vida"** en la que los alumnos de diseño de las especialidades de **Moda, Producto, Interiores** y **Gráfico** sorprendieron con sus trabajos y proyectos a un público, que en un número cercano a las 300 personas, abarrotó las instalaciones del Centro. La gala contó con 2 desfiles de moda de alumnas del centro: Por un lado la colección Musa, de la estudiante de moda **Claudia Gisbert** que inundó la pasarela con motivos florales, colores pastel y tejidos ligeros evocando a la primavera. Por su parte, **Irene Santamaría** nos presentó su colección en la que *"elegancia y sensualidad se funden en atractivas prendas que visten las mujeres que lo portan. Feminidad y sofisticación s respiran en un ambiente donde el encaje toma otro concepto diferente y se sitúa como protagonista de la noche. El brillo, la vaporosidad y la transparencia son claves en la colección que potencia la figura femenina y la transforma en glamour y sensualismo".* También se proyectaron en pantalla gigante, audiovisuales de las 4 especialidades: Los alumnos de diseño de interiores nos mostraron de una forma muy original y desenfadada su particular visión y crítica sobre lo que es el buen o mal diseño a través de un recorrido por Zaragoza y de diversos emplazamientos y edificios de la ciudad. Los alumnos de diseño de producto, inspirados en la frase del inmortal Gandhi *"Sé el cambio que quieres ver en el mundo" y con imágenes evocadoras de la naturaleza, que es de donde viene todo, nos dieron su visión conceptual del diseño que ha de incluir "forma, función, innovación, color, creatividad…"* y como eso lo han plasmado a través de sus proyectos. Los alumnos de diseño gráfico nos mostraron parte de sus trabajos y proyectos a través de un original montaje visual. Finalmente, las alumnas de diseño de moda nos quisieron contar todo el proceso creativo de una prenda, desde la inspiración y referencias para su realización, pasando por los procesos creativos, de patronaje y confección, hasta su finalización y exposición.

La fiesta también contó con la actuación del grupo de baile *"a tu ritmo"* cuyo original y vistoso vestuario fue realizado íntegramente por las alumnas de 2º de moda, y contó con prendas inspiradas en diversos superhéroes del mundo del cómic. Finalmente, los alumnos de 3º de diseño, los auténticos protagonistas de la velada fueron homenajeados por el Centro Superior

ADEA

MODA Y DISEÑO

DIMODA 2012

LA ASOCIACIÓN DE DIRECTIVOS Y EJECUTIVOS DE ARAGÓN, ADEA, CELEBRÓ EL PASADO JUEVES 21 DE JUNIO LA SEGUNDA EDICIÓN DE DIMODA, PROYECTO EMPRESARIAL QUE PRETENDE SER IMPULSO PARA LOS EMPRENDEDORES EN EL ÁMBITO DE LA MODA Y DISEÑO EN ARAGÓN.

La cita tuvo lugar en el *Hotel Híberus* de Zaragoza, con un aforo cercano a 500 asistentes, socios de ADEA y representantes de la sociedad y estuvo amenizada con música, espectáculo y gastronomía aragonesa. El desfile, organizado por *Globe*, contó con los diseñadores **Ana Gallén, Carlos Forcén, Tatiana Ibáñez** y **Zoel Cardenal** en la categoría *junior* y con **Félix** Martíne**z, Laura Tello, María Ángeles Moreno y Marta J. Aspiroz** en *senior*. El premio DIMODA 2012 en la categoría Junior recayó en la diseñadora **Ana Gallén**, siendo el Premio Senior para **Marta J. Aspiroz**. Los patrocinadores principales Puerto Venecia y El Corte Inglés hicieron entrega de cada uno de los premios. **Aki Zaragoza** fue la encargada de realizar el *fotocol*, el dosier de prensa y las fotografías del evento.

MODA Y DISEÑO

DIMODA 2012

PRESENTACIÓN

ATLAS DE CARRETERAS DE ARAGÓN

EL DEPARTAMENTO DE POLÍTICA TERRITORIAL E INTERIOR DEL GOBIERNO DE ARAGÓN PRESENTÓ HACE UNOS DÍAS EN LA TERRAZA DEL MUSEO PABLO SERRANO EL NUEVO "ATLAS DE CARRETERAS DE ARAGÓN", UN ACTO QUE ESTUVO APADRINADO POR EL CONOCIDO PILOTO NANI ROMA. UNA POTENTE HERRAMIENTA QUE SE HA EDITADO PARA SER UTILIZADA, FUNDAMENTALMENTE, POR LOS OPERATIVOS DE EMERGENCIA Y POR TODOS AQUELLOS PARTICULARES QUE DESEEN ACCEDER A LA MÁS COMPLETA CARTOGRAFÍA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN. EN SUS PÁGINAS PUEDEN ENCONTRARSE MAPAS DETALLADOS A ESCALA 1:80.000 EN LOS QUE APARECEN LAS CARRETERAS PRINCIPALES Y SECUNDARIAS Y LOS CAMINOS RURALES.

Susana Cano -Zaragón- en el BMW Experience

CURSO DE CONDUCCIÓN

BMW DEL DRIVING EXPERIENCE

"EL PASADO 23 JUNIO, UN AMPLIO GRUPO DE CLIENTES DEL CONCESIONARIO OFICIAL DE BMW GOYA AUTOMOCIÓN, ASISTIÓ AL CURSO DE CONDUCCIÓN BMW EXPERIENCE EN EL HISTÓRICO CIRCUITO DEL JARAMA. UNA FANTÁSTICA JORNADA, EN LA QUE LOS PARTICIPANTES PUDIERON CONDUCIR EL NOVEDOSO BMW SERIE 3, EL ÚLTIMO MODELO DE LA MARCA BÁVARA QUE HA VISTO LA LUZ, ASÍ COMO DISFRUTAR DE LOS INNOVADORES SISTEMAS DE AYUDA A LA CONDUCCIÓN. ADEMÁS DE REALIZAR NUMEROSAS ACTIVIDADES EN LA ZONA DEL PADDOCK, TODOS LOS PARTICIPANTES PUDIERON RODAR EN PISTA CON LOS POTENTES 335I, Y ALGUNOS AFORTUNADOS PUDIERON DISFRUTAR DE UN CARRERA COMO COPILOTOS EN LOS PODEROSOS M3 DE MÁS DE 400CV. DE POTENCIA. GOYA AUTOMOCIÓN YA ESTÁ PREPARANDO LA ASISTENCIA DE CLIENTES PARA LOS PRÓXIMOS BMW EXPERIENCE EN EL CIRCUITO DE NAVARRA Y EN MONTMELÓ."

LEXUS PRESENTA SUS DOS NUEVOS MODELOS

RX450H Y GS450H

EL PASADO JUEVES 5 DE JULIO TUVO LUGAR LA PRESENTACIÓN DE LOS NUEVOS MODELOS LEXUS PARA ESTE AÑO 2012 (RX450H Y GS450H) EL LAS INSTALACIONES DE LEXUS ZARAGOZA. TRAS LA RECEPCIÓN DE INVITADOS Y EL DISCURSO DE BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN, LOS ASISTENTES PUDIERON PROBAR LOS COCHES, LOS MÁXIMOS EXPONENTES DE LA TECNOLOGÍA HÍBRIDA DE ALTAS PRESTACIONES. REFINAMIENTO, VERSATILIDAD Y DEPORTIVIDAD AL VOLANTE. UNA FIESTA QUE CULMINÓ CON EL CÓCKTAIL SOCIAL.

CLUB DE HOLANDESES DE ZARAGOZA

FIESTA DE FAMILIAS HOLANDESAS

MEETINGPUNT.NL, LA ASOCIACIÓN DE HOLANDESES DE ZARAGOZA, CELEBRÓ EL PASADO 16 DE JUNIO SU VII FIESTA DE FAMILIAS EN HONOR A LA REINA MADRE DE HOLANDA, EL KONINGINNEDAG, EN LA FUENTE DE LA JUNQUERA.

El 30 de abril es el cumpleaños de la Reina Madre, Juliana, muy querida en su país. La Reina actual, Beatriz decidió mantener esta fecha emblemática como Fiesta Nacional para los ciudadanos. Todo el país se viste de naranja y celebran el día en la calle con grandes eventos y actividades que duran 48 horas. El Club de Holandeses de Zaragoza mantiene este espíritu y se juntan unas semanas más tarde. “Es imprescindible que haya sol garantizado para que las festividades se celebren al aire libre” dice Menno Overvelde – Presidente y fundador de la asociación. Dentro de las actividades que se desarrollaron durante la jornada encontramos juegos tradicionales holandeses como “Sjoelen”. Todos juntos cantan el Wilhelmus, su himno nacional (con letra), organizan una gran barbacoa y posteriormente un quiz original, donde los holandeses ponen a prueba sus conocimientos sobre una variedad de temas de su país, con premios incluidos. Todas las actividades se desarrollan en un ambiente de buen humor y vestidos de naranja.

FELICIDADES

EMILIO BIEL

UN AÑO MÁS EMILIO BIEL NOS SORPRENDIÓ CON SUS "EXIGENCIAS" DE VESTUARIO: NO ES NECESARIO VENIR DE ETIQUETA, CADA UNO COMO MÁS CÓMODO SE SIENTA PERO... DE ROSA! UN COLOR MUY APROPIADO PARA UNA DIVERTIDÍSIMA PARTY EN EL HOTEL ZENTRO. DE FUCSIA, ROSA PALO Y VARIANTES, LAS MUJERES ESTABAN TODAS GUAPÍSIMAS Y ELLOS... PUES TAMBIÉN!

DÍA DEL DECORADOR

COMO YA VIENE SIENDO HABITUAL, EL COLEGIO OFICIAL DE DECORADORES Y DISEÑADORES DE INTERIOR DE ARAGON CONMEMORÓ, EL PASADO 30 DE JUNIO, EL DÍA INTERNACIONAL DE DECORADOR/DISEÑADOR DE INTERIORES. EL ACTO COMENZÓ CON UNA VISITA GUIADA AL CENTRO MUSICAL Y ARTÍSTICO LAS ARMAS. CONTINUÓ CON LA CHARLA "FENG SHUI, ALGO MÁS QUE DECORAR" IMPARTIDA POR TERESA Y Mª. JESÚS GARCÉS ARILLA, DECORADORA COLEGIADA. PARA CONCLUIR, UN APERITIVO EN EL CAFÉ-TEATRO LAS ARMAS.

PREMIOS

PAJARITA 2012

LA ASOCIACIÓN DE MAITRES Y PROFESIONALES DE SALA DE ARAGÓN ENTREGÓ EN EL MOLINO DE SAN LÁZARO SUS PREMIOS PAJARITA 2012, COINCIDIENDO CON LA CELEBRACIÓN DE SU X CENA DE HERMANDAD. EL PREMIO PAJARITA A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL FUE PARA FERNANDO MARTÍN (EL PATIO DE LA ALMUNIA). EL PREMIO PAJARITA EN LA MODALIDAD GASTRONOMÍA HA RECAIDO AL GRUPO CORONA DE ARAGÓN. EL MEJOR JOVEN MAÎTRE PREMIO PAJARITA BANTIERRA RECAYÓ EN JAVIER BOLSA DEL (RESTAURANTE LA KUPELA, ZARAGOZA). ISAAC RUÍZ, DAVID BLASCO, DEL RESTAURANTE LA RÍA, Y JOSÉ FRANCISCO GARCÍA, EXGERENTE DEL EXTINTO PATRONATO DE TURISMO DE LA DPZ FUERON TAMBIÉN GALARDONADOS EN ESTE ACTO.

BAJA ESPAÑA 2012

TERRA MOTOR AVENTURA

A POCOS DÍAS DEL COMIENZO DE LA MÍTICA CARRERA, EMILIO EIROA Y ALFONSO URROZ, GANADORES EN 2011 DE LA MITSUBISHI EVO CUP CELEBRARON UNA DIVERTIDÍSIMA FIESTA EN LA TERRAZA DE LABÚ, EN LAS ESQUINAS DEL PSIQUIÁTRICO. NADA MEJOR PARA CALENTAR MOTORES QUE DISFRUTAR DE UNA VELADA CON LOS AMIGOS Y SEGUIDORES DE ESTOS DOS GRANDES PILOTOS. DESDE AKÍ TODO NUESTRO APOYO!

AMBAR PRESENTA LOS

JUEGOS DE BAR DE LOS 80'

EN LA PLAZA DEL PILAR Y CON LOS JUEGOS AMBAR 2012, LOS ZARAGOZANOS PUDIERON REVIVIR DURANTE UN FIN DE SEMANA UNA EXPERIENCIA ÚNICA JUGANDO DE NUEVO A LOS CLÁSICOS "COME COCOS", A LOS POPULARES "PINBALLS" DE LOS AÑOS 70 Y 80 O LANZANDO LOS DARDOS EN LAS PRIMERAS DIANAS DE LOS AÑOS 90, ADEMÁS DE LOS TRADICIONALES FUTBOLINES O EL JUEGO DE LAS CHAPAS DE CERVEZA.

FIESTA BLANCA

DE LA MODA

EL PASADO 15 DE JUNIO TUVO LUGAR LA "II EDICIÓN DE LA FIESTA BLANCA DE LA MODA" EN TERRAZA LAS OCAS.

Una gala ante 600 personas que organizó **G-Models Management,** y en la que pudo lucir todos sus modelos Aragoneses y Nacionales, algunos de ellos llegados de la Pasarela Cibeles Madrid,todo un lujo de Modelos que fue acompañado de Desfiles de firmas aragonesas como *Azul de Moda, Cabotyne, Trajes Regionales Andaluces de Regina De Lara, Oscar Marín* con su coleccion de baño 2012, *Telas y trazos*... y un sin fin de actuaciones de *Operación Triunfo* y *Zumba Baile Virgin*. La gala fue presentada por la Miss España y Actriz **Patricia Rodriguez** y el Mr España /Modelo y Empresario **Guillermo García**. Una II Edición que no dejó blanco a nadie ,al revés deseando que llegue la TERCERA!

aki
ZARA
GOZA

novios

ARAGÓN 2012

TOP MODEL

JURADO ▲

GANADORES ▼

EL PASADO VIERNES 15 DE JUNIO LA AGENCIA DE MODELOS AGENCY CELEBRÓ EN TORRELUNA LA GALA "TOP MODEL ARAGÓN 2012".

12 candidatos -6 masculinos y 6 femeninas, desfilaron con elegancia y glamour las prendas de varios diseñadores aragoneses. La gala estuvo amenizada con las canciones **Dani Zueras** y **David Sancho**. Los homenajeados del evento fueron: **Quique Lafuente** por su trayectoria como Diseñador de moda e **Iván Madrazo,** modelo profesional de **Agency** durante muchos años, ganador de Gran hermano 10 y comentarista en el debate en tele 5. Las modelos femeninas desfilaron con los diseños de: **Quique Lafuente, Gominotas, Paz y Roy, Laura Tello, Zoel Cardenal** y **Carlos Forcén.** Tras un desfile de sport y de ropa interior, las modelos femeninas desfilaron para **Matilde Cano** (vestir mujer) y los masculinos para **Visentti** (vestir hombre).

GANADORES:
ANDREA CRISTÓBAL: 18 años, 1,77 cm de altura
DIEGO OTERO: 21 años, 1,87 cm de altura

ZARAGOZA 2012

FIESTA BLANCA

ZARAGOZA 2012

FIESTA BLANCA

Miss ZARAGOZA ® Miss ESPAÑA ®

AKIGASTRONOMÍA

_ RECOMENDACIONES _ NEWS _

40 Aniversario La Rinconada de Lorenzo e Inauguración de la Terraza

Cocina típica aragonesa. Este verano, disfruta de las mejores tapas y raciones en su nueva terraza...

"Alcachofa rellena de jamón y setas con salsa de boletus. Caramelo de gallina trufada con salsa de piquillo. Lorenzito -crêpe de ternasco con reducción de garnacha- (en honor al fundador). Hamburguesita con pistacho, puré de castaña y confitura de cebolla, pincho de lejos..."

La Rinconada de Lorenzo. La Salle, 3. Reservas: 976 55 51 08. www.larinconadadelorenzo.com

LA TABERNA DEL PERRO LOBO

• En un local con el mismo encanto y solero que tenía "El Lebrero", Alfredo nos ofrece unas variadas tapas y raciones a precios que te permitirán invitar a los amigos! **Plato de jamón + pan con tomate, ajo y aceite: 1€** También puedes tomar sus tapas de salmón, arenques, sardinas, boquerón... a 1€Sí, has leído bien, 1€Y, si no lo crees, ve a verlo!

LA TABERNA DEL PERRO LOBO
Doctor Iranzo,84. Esq. Florián Rey
Reservas: 699 583 085 Alfredo Lebrero

CASA PILAR

• Si lo que te apetece es **cocina casera de verdad**, trato familiar y muy buen precio, has acertado. Fantástico el arroz con bogavante, los huevos rotos, las ensaladas y los tomates, las alcachofas con foie y, si aún te has quedado con hambre, los postres caseros. **Calidad y cantidad**. Especialidades: Paellas, setas con foie, arroz con bogavante, rabo de toro artesano...
Abierto todo el mes de agosto. Domingos tarde cerrado.

CASA PILAR
Heroímo, 50
Reservas: 976 29 29 21 - 603 469 391

LA IMPERIAL

• A escasos metros de la Basílica del Pilar y con unas increíbles vistas a la Plaza, La Imperial abre desde la mañana para ofrecerte los mejores desayunos, tapas -no te pierdas las croquetas caseras de caldico con jamón o de bacaladico-, comidas y cenas de grupos y las mejores copas de noche. Degusta los Gin Tonic Premium con carpaccio de uva, con fresa, lima, pomelo o especias o refréscate con sus mojitos y cócktails.

LA IMPERIAL
Murallas Romanas, 6
Reservas grupos: 653 930 957

BAR LAGASCA

• Uno de los establecimientos más antiguos y **con más solera de la ciudad**. Ofrece berberechos, calamares, callos, morro, arenques, salmuera, exquisita tortilla de patata, pimiento de piquillo con bacalao, gamba rebozada... y una gran cantidad de raciones y tapas. Cuenta con carta de aguas, vinos y cervezas. Ambiente muy acogedor y un trato estupendo. **La mejor cerveza servida** de Zaragoza y carta de Ginebras Premium. Foto: tras el partido España-Italia!

BAR LA GASCA
Morería, 2
Reservas: 976 214 907

LA FACTORÍA

• **Ofrece:** Bocadillos, raciones, excelentes tapas, plato del día, bocadillos -no te quedes sin probar la hamburguesa-chuletón y ternasco a la brasa, cafés, copas...
El detalle: el pan de tu bocadillo está recién hecho en el horno de leña. **Su secreto:** "la constancia del día a día, llevado con mucha simpatía".
De lunes a jueves de 20,30h a 22,30h: **bocata + cerveza ó sangría ó agua por tan sólo 5 €**

LA FACTORÍA
Sanclemente, 5
Reservas: 976 23 47 03

LOS 3 ELEMENTOS

• Te apetece?

De 16h a 20h
de lunes a viernes
Botellín **Heineken 1/4**
+
Tapa
1 €

LOS 3 ELEMENTOS
San Miguel, 49
Reservas: 976 08 22 90

sus TAPAS de siempre

Gamba Orly, calamares, huevos rellenos, croquetas, pimientos rellenos, ensaladilla, bacalao rebozado, cariocas y mucho más... Disfruta de su increible cerveza con limón, única en Zaragoza.

Y además...

TUS EVENTOS Y CELEBRACIONES

Espectacular Menú Casero Espumosos cada día.

Y los fines de semana, combina tu menú con **Arroz con Bogavante y Cochinillo**!
Chuletón a la Parrilla, Solomillos, Tablas de Curados, Huevos Rotos...

Especialidad en todo tipo de **Carnes a la Brasa**

Pº Sagasta, 5. Tel. 976 22 67 71. Cinco de Marzo, 14. 976 21 84 90.
www.espumosos1920.com @Los_Espumosos. Fb: Cervecería Cafetería Espumosos

REDOBLE

• Redoble nos ofrece: chuletón y solomillo de Tolosa, chuleta de vaca, entrecôtte, asados: codillos, pierna de ternasco... Los martes, prueba su **cocido completo**: sopa, garbanzos con verdura embutido y tocino, melosa... **Fuentes aragonesas**: chorizo, longaniza y jamón de Teruel .
Menú del día 9,5 €festivos 13,5 €
Y los fines de semana por la noche... no te vayas a dormir sin tomarte un bocadillo o llevártelo a casa!!

REDOBLE
Mayor, 2
Reservas: 976 20 14 90 / 636 617 425

EL INFANTICO

• Especialidad en tapas elaboradas, raciones, cazuelitas, tablas de Ibéricos y Quesos. Disfruta de la gastronomía en el corazón del casco histórico y, para continuar, tómate un excelente gin-tonic en el interior o en su terraza.

Consulta sus menús especiales para estas navidades.
Ganador de un áccesit en el **Concurso de Tapas** de Zaragoza.

EL INFANTICO
Ossau, 2
Reservas: 976 392 975 // 626 774 827

gastronomía, copas, noticias, inauguraciones ofertas, moda y tendencias las mejores fiestas, tus locales preferidos, revistas antiguas, todas las fotos de ahora y desde 1986 en

akizaragoza.com

Síguenos en las redes!

Fb aki.zaragoza
@akizgz

bistro juana

El mirador de Independencia

menú del día. menús especiales. carta.

De lunes a viernes, prueba nuestros **bocatines** por solo 1,60 €...
y te **invitamos al café**
oferta válida de 9 a 12h

Por las tardes... te quedarás helado!
Cócktails por solo 3 €:

San Francisco. Piña Colada. Mojito.
Daiquiri. Margarita. Tequila Sunrise

cafetería | restaurante | copas | hostelería a domicilio

Pº Independencia, 24-26 | C.C. Caracol, Planta 1ª | Reservas: 976 07 44 13 | www.bistrojuana.com

EXPOSICIÓN

EL VINO CON ARTE ENTRA

ALUMNOS DE LA ESCUELA DE ARTE PLASMAN SUS TÉCNICAS ARTÍSTICAS EN 23 BARRICAS DE VINO. EL PASADO 15 DE JUNIO FUE INAUGURADA LA EXPOSICIÓN "EL VINO CON ARTE ENTRA" FRUTO DE UN ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE LA ESCUELA DE ARTE Y LA COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DE LONGARES.

La implicación de alumnos y profesores de la Escuela, ha hecho posible la puesta en escena de 23 barricas de roble de vino con su interpretación artística correspondiente. El grabado, la cerámica, el forjado, la gráfica, la pintura… diversas técnicas que han convertido los toneles en auténticas obras de arte. Un jurado compuesto por profesores de la Escuela y componentes de la Bodega Cooperativa otorgó los siguientes premios a las mejores obras:

■ Primer Premio: **"Pop Art de la uva".** Autores: **Colectivo 1º de Cerámica.** ■ Segundo premio: **"Arteria de taninos"**. Autoras: **R. Sánchez, L. Cabriera, P. Tabuenca, A. Solano, M. Patón** y **G. Barrera.** ■ Terecer premio: **"Hipopodaliofobia"**. Autores: **B.Benavente** y **D. Dandos.** Los premiados fueron obsequiados con lotes de vino de la Bodega, así como todos los alumnos participantes. Una vez concluida la exposición, las barricas pasarán a formar parte de la decoración y mobiliario de distintos establecimientos de hostelería seleccionados.

UMAI PRESENTA SUS

SABORES DE VERANO

ACABA DE ESTRENAR UNA NUEVA CARTA, "SABORES DE VERANO", INTEGRADA POR DIFERENTES PROPUESTAS FRÍAS PARA REFRESCAR LAS VELADAS ESTIVALES.

Siete son las propuestas: Gazpacho con germinados de cebolla y queso feta, Sopa fría de melón con menta y aceite de olivada, Vichysoisse de alcachofas con tosta de pan y anchoa, Ajoblanco de almendras con lacón y aceite de pimentón, Vichysoisse de maiz con crujiente de bacon , Sopa de pepino, yogurt y comino con minipizza de orégano y Salmorejo con jamón y huevo cocido. Las diferentes propuestas se pueden degustar al precio de ocho euros cada una. Además, también ofrece dos degustaciones de tres propuestas cada una, que se pueden disfrutar al precio de 14 euros.

The Mery-Limón News

Mery-Limón Gastrobar
C/ Santiago, 30 esq. calle Bayeu
50003 – Zaragoza
976 29 99 47
contacto@merylimon.com
www.merylimon.com

VOL. C.L. Nº 51.874 | ZARAGOZA, MERY-LIMÓN, 2012 | 75 CENTS

Nuevos merys, hamburguesas y tapas en esta segunda edición

Una nueva forma de ir de tapas

Te presentamos el **Mery-Limón**, un lugar donde disfrutar de unas deliciosas **Anchoas con sombrero**, por tan **sólo 6 €**.
También encontrarás nuestras **"Merys"**, unas tartinas que elaboramos con mucho cuidado y cariño.
Mery de Foie, por **5,50 €** es un mástil de Foie 100% de pato con ciruelas o higos confitados.
Mery de Foie y perdiz, por **5,50 €** es una tartina con perdiz en escabeche, ¡Ohmm! ¡Riquísima! No olvides probar nuestra exclusiva.
Tortilla de erizo de mar, por **12 €** para dos personas, o el fabuloso **Steak Tartar**, por **4,50 €** de carnes seleccionadas y preparadas como antaño. En tartar no nos gana nadie, por eso también te ofrecemos
Tartar de Atún rojo, por **4,50 €** con un ligero toque picante.
Te deleitaremos también con otras especialidades de la casa como el **Mery-Limón**, por **sólo 3,50 €**, bechamel, huevo, trufa y patatas fritas.

Buñuelos de Bacalao, por **6,50 €**. Sin comentarios. Un sabor único e inconfundible, con una textura cremosa y delicada, o también nuestra **Tostada Holandesa**, por **6 €**, preparada cuidadosamente y en el momento con pan de cristal, huevo revuelto con gambas y salmón; o la **Tostada Suiza**, por **6 €**, también elaborada primorosamente con pan de cristal, delicioso queso mousdam, nuez moscada y salmón; o nuestra **Tostada Mediterránea**, por **6 €**, con pan de cristal, pimientos rojos asados y anchoas.

Hamburguesas de calidad

Si te van las hamburguesas, en el **Mery-Limón** queremos que pruebes:
Hamburguesa "Mery-Limón", por **12 €**, 250 gr. de carne 100% Black Angus;
Hamburguesa "Legendaria", por **9 €**, 180 gr. de auténtico salomillo 100%;
Hamburguesa "Suprema", por **7,20 €**, 140 gr. de carne gallega.

Pregunta por nuestros fantásticos menús a mediodía de Lunes a Domingo

Pero ¿qué es un gastrobar?

Para nosotros un gastrobar es recordar sabores clásicos en un contexto moderno como:
Patatas Bravas, por **3,50 €**, las de siempre pero mejoradas, además de **Alitas de Pollo "BBQ"**, por **4,50 €**, las clásicas con la salsa más consumida del mundo.

En el **Mery-Limón** nos gusta viajar, y ahora te aconsejamos nuestra carta de restaurante con:
Ensalada "Soho", por **7,20 €**, mezclada de variedades de lechuga, aderezada con salsa de mostaza y tiras de pollo. También
Ensalada "Toscana", por **7,20 €**, elaborada primorosamente con lechuga, tomate y cebolla escogidos, y varios tipos de quesos, e la
Ensalada de Perdiz con Foie, por **15 €**, la preferida de mucha gente y un guiño a la familia.
Después de esto, pasamos por Italia, con:
Pasta del Chef, por **7,50 €**, una pasta muy especial, con unos condimentos aún más especiales, déjate aconsejar por nosotros; o prueba los **Raviolis rellenos**, por **7,50 €**, pasta casera con varios tipos de rellenos y salsas.

¡ÚLTIMA HORA!

Descubre la nueva carta "Japón", con 9 nuevos platos que te acercarán a la tierra del sol naciente, el **Mery japonés**, por **6 €**, con 5 tipos de arroz y carpaccio de calamar.
Además de **Ensalada Oriental**, **Verduras en tempura**, **Bombones de foie y algas**, **Sushi "Mery Limón"**, **Tataki de pez espada**, **Bacalao lemon grass "Tokio"**, **Hamburguesa de Wagyu Kobe**, reconocida como "la mejor carne del mundo" y **Cangrejo blando en tempura**.

Los postres del Mery-Limón

N.Y. Cheesecake, por **3,50 €**, pruébala y hablarás de ella;
Lujuria de Chocolate, por **4,50 €**, y con helado de vainilla;
Tarta de queso Idiazábal, por **4 €**, con el sabor más puro del queso cremoso.

NUEVA IMAGEN

PACHARÁN NAVARRO

EL PACHARÁN NAVARRO RENUEVA SU IMAGEN PARA ABRIRSE A NUEVOS MERCADOS. UNA IMAGEN CORPORATIVA MÁS FRESCA Y ACTUAL, Y NUEVAS FORMAS DE CONSUMO, SON DOS DE LAS INICIATIVAS PRESENTADAS HACE UNOS DÍAS POR EL CONSEJO REGULADOR PARA LLEGAR A NUEVOS MERCADOS. EL ACTO CONTÓ CON LA VICEPRESIDENTA DE LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA, LOURDES GOICOECHEA.

La nueva imagen evoluciona a la vez que mantiene la identidad de un producto muy arraigado y con gran tradición. Se han inquirido también nuevas formas de consumo de bebidas elaboradas con Pacharán Navarro. *"Esperemos que esta nueva imagen moderna y atractiva ayude a potenciar el consumo de pacharán, tanto aquí como en el resto de España. La tradición no está reñida con la modernidad, y considero que el camino emprendido por el Consejo Regulador es muy bueno para lograr este objetivo"*, ha asegurado **Goicoechea**. La *Denominación Específica Pacharán Navarro*, de la que forman parte ocho de las principales productoras de esta bebida, pretende, tal y como ha afirmado su presidente, **Adrián Subía,** *"actualizarse y adaptarse a nuevos mercados, pero sin perder su identidad. Pretendemos dinamizar nuestro pacharán para que se vea como nunca antes se ha visto"*. La nueva imagen apuesta por un diseño basado en formas sencillas que otorgan al sello de calidad un aspecto fresco y moderno. Mantiene la rama de endrinas como elemento principal para seguir fomentando su reconocimiento, a la vez que dota de mayor fuerza el concepto **'Pacharán Navarro'**, distintivo de calidad y fuerza para el producto. *"Hemos creado un símbolo de formas simples y frescas para que sea reconocible y perdure en la mente del consumidor. Y un color, el rojo, tan característico de nuestra región"*, asegura **Subía,** quien ha anunciado también la nueva web del Consejo Regulador y su apuesta por las redes sociales como *Facebook* o *Twitter*. Uno de los objetivos es potenciar el producto como una bebida que se adapta a la perfección a cualquier público y a cualquier época, ya sea tomándose solo o de manera combinada. De hecho, cada vez es mayor el número de personas que lo toma como cóctel, como copa de noche o combinado con un refresco.

EN LA BASTILLA

DÍAS DE TIERRA Y MAR

LOS HERMANOS LASHERAS SIGUEN RESCATANDO PLATOS DE SUS MENÚS CON MOTIVO DEL XX ANIVERSARIO.

Para la ocasión los chefs del restaurante, **José Ignacio Acirón** y **Leandro Casas,** han ideado una sugerente opción que incluye sopa fría de fresas con gamba roja, ostra de en agua de mar y lima y risotto de tinta con rizos de calamar. Tres entradas que combinan perfectamente con un blanco chardonnay de *"Coto de Hayas"*. El lomo de vaca vieja en cenizas de cebolla asada, marida muy bien con un espectacular tinto Fagus décimo aniversario. El postre de estas jornadas es un estofado de cerezas con helado de yogurt y regaliz negro y que en este caso se acompaña de una mistela tradicional de la misma bodega. Durante la comida de presentación, el enólogo de la bodega, **Javier Vela**, comentó todos y cada uno de los vinos, haciendo una detallada descripción de las características específicas.

The JUEVES garden Night

PARTY SKEWERS

CENA EN LOS JARDINES

BURBUJAS DE CAVA.
VASITOS DE CREMAS FRÍAS Y TEMPLADAS.
PEQUEÑOS APERITIVOS EN TOSTA.
UN GUIÑO A JAPÓN: TARTAR, SHUSI...
VARIADAS TEMPURAS CRUJIENTES
SABLES CON CARNE O PESCADO
BUFFET DE POSTRES
BODEGA. CAFÉ. GIN TONIC
ACOMPAÑAMIENTO BIG BAND

35 € IVA INCLUÍDO

GAYARRE

RESTAURANTE

Ctra. Aeropuerto 370.
50.190 Zaragoza
Reservas: 976 34 43 86
www.restaurantegayarre.com

HIDRÁTATE

LLEGA EL CALOR

LLEGA EL VERANO Y CON EL CALOR SURGE LA NECESIDAD DE MODIFICAR NUESTRA DIETA. ES FUNDAMENTAL TOMAR BEBIDAS REFRESCANTES CUANDO APRIETA EL CALOR. LA HIDRATACIÓN NO ES UN TEMA TRIVIAL.

Si durante todo el año debemos tener en cuenta nuestra hidratación, en verano las necesidades de ingerir líquidos se incrementa. Podemos beber por necesidad, pero también por placer: granizados y sorbetes pueden ser nuestros aliados este verano. Sólo con las frutas de temporada y pocos más ingredientes podemos componen gran variedad de sabores. Por su sabor y por el color, los más pequeños de la casa pueden sentirse atraídos por estos dulces. El calor, el sol y el tiempo al aire libre favorecen la deshidratación. Es necesario beber como mínimo unos 8 vasos al día. Además es positivo introducir en nuestro menú otros líquidos como cremas frías de verduras y sobre todo gazpachos, y consumir frecuentemente te e infusiones frías, limonadas caseras... A la hora de elegir una bebida las hay que refrescan e hidratan, pero a la vez aportan demasiadas calorías. Sustitúyelas por otras que en vez de sumar calorías al cuerpo, aporten vitaminas o minerales. ■ La **horchata** realizada con chufa natural es otro clásico del verano. Es una bebida nutritiva con un contenido considerable de proteínas, grasas, minerales y, sobretodo azúcares. Un vaso proporciona, aproximadamente unas 230 calorías. Siempre se ha insistido en que la horchata es un alimento prohibido si tu objetivo es controlar el peso. Es algo más calórica que un vaso de leche, menos que un helado cremoso y parecida a un refresco pero mucho más nutritiva que éste. Tiene cualidades diuréticas y aporta sodio, potasio y calcio. Como merienda es muy nutritiva, moderadamente calórica y muy saciante. Quien no saborea en estos meses un fresquito Tinto de verano. ■ Un vaso de **tinto de verano** proporciona aproximadamente unas 45 calorías. Es una buena alternativa para el aperitivo o bebida que acompaña los tapeos en el chiringuito de la playa. Las calorías provienen, únicamente del vino. Si lo comparamos con la sangría esta preparación es mucho menos calórica. La cerveza es otra de las bebidas más consumidas cuando el calor es el rey. ■ Una **caña de cerveza** de 250 cc. proporciona, aproximadamente unas 78 calorías. Al tener su base de elaboración un cereal: la cebada, su poder nutritivo varía considerablemente respecto a otras bebidas. Contiene vitaminas del grupo B, ácido fólico. La cerveza, consumida con moderación por llevar alcohol, ayuda a mantener la salud ósea y prevenir la osteoporosis por su alto contenido en silicio. Si es la versión sin alcohol encontraremos unas 25 calorías menos por botellín. ■

LA YEDRA

C/ Mayor, 28. Zaragoza
Reservas: 629 389 600
Reservas: 976 393 705

BARRA

COMEDOR

PRIVADO

EN GAYARRE

JUEVES GARDEN NIGHT

COMO CADA VERANO, LA OPCIÓN DE CENAR Y TOMAR UNA COPA A LA FRESCA ES UNA DE LAS PREFERIDAS. POCOS LUGARES RECOGEN UN AMBIENTE TAN AGRADABLE COMO LOS JARDINES DE GAYARRE. POR ELLO, RETOMAN UN AÑO MÁS SUS JUEVES GARDEN NIGHT, UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA Y SOCIAL CON ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL DE UNA BIG BAND. EL MENÚ INCLUYE, ENTRE OTRAS DELICATESSEN LOS SABLES DE CARNE Y PESCADO, APERITIVOS EN TOSTA O CREMAS FRÍAS, ESTE AÑO CON UN GUIÑO A JAPÓN. QUE LO DIS-

LA RINCONADA DE LORENZO

40 ANIVERSARIO

A LA CELEBRACIÓN SE SUMÓ LA INAUGURACIÓN DE SU MAGNÍFICA TERRAZA.

Reza la canción “Que 20 años no es nada”. Pero cuando hablamos de 40 años como referente en la gastronomía aragonesa, los méritos son sin duda de Lorenzo Navascués y de sus hijos, Javier y Óscar que, junto a sus mujeres Elisa y Belén, han sabido continuar con gran acierto la tradición del fundador. Para celebrar una fecha tan memorable, nada mejor que inaugurar la nueva terraza, donde podrás degustar muchas originales y sabrosas tapas y raciones: migas con jamón y uvas, canelón de verduras de temporada con bechamel de calabacín, los lorenzitos... A la presentación asistieron numeross caras de la sociedad y el mundo gastronómico zaragozano, así como Salvador Falcó, que no quiso perderse el evento. Para concluir la jornada, Elisa Judez hizo entrega a uno de los invitados de una de sus pinturas.

LLEGA AL BOLE DE ZARAGOZA

CANAL COCINA

TRAS SU ÉXITO DE AUDIENCIAS, CANAL COCINA HA ELEGIDO A LA CIUDAD DE ZARAGOZA COMO SEDE DE SU NUEVO BAR CANAL COCINA, QUE SERÁ EL TERCERO EN ESPAÑA TRAS LOS INAUGURADOS EN MADRID Y MÁLAGA.

El local seleccionado por Canal Cocina es Bole, un espacio gastronómico que ha sido inaugurado hace unas semanas en Zaragoza por Mandi Ciriza, Directora de Canal Cocina, y Julius, presentador del canal. José Luis Borlán, conocido sumiller aragonés, es el responsable de este nuevo concepto de bar de vinos y restauración que ofrece una cocina elaborada y de mercado regada por los más variados vinos, nacionales e internacionales. Desde la web del canal, canalcocina.es, se pondrán en marcha diferentes actividades, incluido un concurso donde es posible ganar una cena gratis con los amigos.

BOLE

BAR DE VINOS / RESTAURANTE

Francisco Vitoria, 3. Reservas: 976 22 30 16. www.vinosbole.com

Bole Restaurantebardevinos

Moderno bar de vinos, pionero en el concepto de gastrobar en la ciudad. Cuenta con un ambiente elegante y moderno. Sus platitos y tapas de diseño, la selección de vinos por copas y el servicio rápido, atento y desenfadado le llevan a una oferta joven e informal, sin olvidar sus señas de identidad, una buena cocina y su originalidad en las presentaciones.

Menú de mediodía 14,80 €. Estupenda **terraza**, perfecta para tus comidas, cenas y copas.

Abierto todo el día de forma ininterrumpida, **de 08h a 01h**, desde el primer café, hasta la primera copa de la noche.

MEJOR BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN 2012

CAPRICHO ALFINDEÑO

LA ESPECTACULAR TERRAZA DEL MUSEO PABLO SERRANO FUE EL LUGAR ELEGIDO POR LA GALA DE ENTREGA DE LOS PREMIOS AL MEJOR BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN 2012.

El fuerte calor que tuvieron que soportar los invitados durante el evento no deslució en absoluto el programa previsto. **Modesto Lobón,** consejero de Agricultura, presidió la gala a la que no faltaron directivos del grupo IGP capitaneados por **Francisco Marcen** y cocineros 5 estrellas como **José Ignacio Acirón, Marcial Sánchez** y **Rafael Abadía.** Las número uno fueron las hermanas **Lorena** y **Vanessa Lacort**, propietarias del bar el **Chaflán** en la Puebla de Alfindén con su bocadillo titulado **"Capricho Alfindeño".** Este bocata, es una combinación muy original de ingredientes como la crema de borrajas ahumada, kikos, aceite de chipirón y como protagonistas obligatorios, unos buenos filetes de pierna de ternasco asada.Todo ello sobre un panecillo de aceite elaborado de forma artesanal. El jurado lo tuvo muy difícil para entregar el galardón ya que fueron 109 los establecimientos inscritos en esta edición. Este año, se ha creado un Premio especial "a la Innovación" por la sorprendente elaboración del establecimiento **María Morena** de Zaragoza. El maestro de ceremonias tuvo nombre propio con sabor a Rock: **Salvatore Stars,** que dejó con la boca abierta a los más de 200 invitados que disfrutaron de sus canciones y su buen humor.

Bodegón Azoque

Jamón Ibérico 100% Bellota, Ensalada Azoque
Arroz Negro, Mariscos,
Vaca Gallega, Carnes, Pescados,
Foie, Platos de Temporada...

Cenas para grupos, Banquetes, Menú ejecutivo,
Menú Especial Domingos y Festivos con Arroz Caldoso con Bogavante.
Salón Privado hasta 18 comensales
Parking cercano. Se admiten todo tipo de tarjetas.

Horario de Lunes a Sabado de 10:00 a 16:00 y de 19:30 a 0:00
Domingos de 12:00 a 16:00. Domingo noche Cerrado Excepto visperas de Festivo.

Casa Jiménez, 6. Reservas: 976 220 320. reservas@bodegonazoque.com

DE MODA

GINEBRA VS VODKA

TRAS EL 'BOOM' DE LA GINEBRA EN ESPAÑA (Y MUY ESPECIALMENTE DE SU CLÁSICO COMBINADO 'GIN-TONIC'), EL VODKA HA TOMADO EL RELEVO EN LAS PRINCIPALES BARRAS DE PUBS, RESTAURANTES, BISTRÓS Y TERRAZAS DE VERANO. DURANTE EL ÚLTIMO AÑO, LA VENTA DE VODKA HA AUMENTADO EN MÁS DE UN 30% Y LAS PREVISIONES PARA ESTA TEMPORADA ESTIVAL SON MÁS QUE OPTIMISTAS. ESPAÑA SIEMPRE HA SIDO UNA GRAN CONSUMIDORA DE GINEBRA; SEGÚN LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS OCUPA LA SEGUNDA POSICIÓN DEL MUNDO, SUPERANDO LOS 22 MILLONES DE LITROS ANUALES. ESTO SE DEBE, EN GRAN MEDIDA, A LA TÓNICA, BEBIDA CON LA QUE MARIDA PERFECTAMENTE LA GINEBRA CREANDO UN COMBINADO DE AUTÉNTICO LUJO: EL GIN-TONIC, AUNQUE TAMBIÉN EXISTEN OTROS CÓCTELES TAN POPULARES COMO EL GIN-FIZZ (GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN Y SIROPE) O EL TOM COLLINS (GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SODA, AZÚCAR Y HIELO).

le Chateau

sitio emblemático

Gastronomía

MENÚ DEGUSTACIÓN

- APERITIVOS -

CUCHARITA DE QUESO DE CABRA CON FRESA. TACO PICANTE AL CURRY.

- ENTRANTES -

PRIMER ENTRANTE: SOPA DE MELÓN Y SANDÍA CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO.

SEGUNDO ENTRANTE: PASTEL DE VERDURITAS CON FONDO DE VIZCAÍNA.

- PLATOS PRINCIPALES -

PESCADO: LOMITO DE ATÚN CON SÉSAMO DORADO.

CARNE: MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE UVA Y PASAS

POSTRE: BROCHETA DE FRUTAS NATURALES CON CREMA DE VAINILLA.

AGUA. BOTELLA DE VINO D.O. RIOJA ALMA ARAGA CRIANZA.

29 € IVA INCLUÍDO.

Plaza Aragón, 12. Reservas: 976 210 659

Abierto de 10h a 24h. Domingos sólo comidas.

Salón privado hasta 16 personas. Terraza. **Cocina de mercado.**

■ El gin-tonic ha convertido una bebida seca, amarga y cítrica en un combinado de moda, que cada vez puede degustarse **más en pubs especializados como El Poeta Eléctrico** en Zaragoza o el **Gin Club** en Madrid. Tanto es así, que en 2012 se ha organizado el primer Gin & Tonic Tour de España (www.gintonictour.com), que invita a los 'peregrinos' a visitar los mejores locales de ginebra del país. Por su lado, el portal Travelarte ha creado la **"Gin Tonic Guide Madrid",** una guía gratuita exclusiva que recomienda más de 25 bares en los que tomar los mejores gin-tonics de la capital.

Las marcas de ginebra apuestan por la innovación, las ediciones limitadas y todas las herramientas de marketing para hacer de sus ginebras las más valoradas por sus clientes y evitar que éstas sean derrocadas por la competencia o por otros destilados como el vodka, que viene pisando fuerte desde los últimos años.

Rosas y pepinos

■ **Hendrick's** ha contribuido a posicionar la ginebra en nuestro país como una bebida selecta y de gran tradición, haciendo de su consumo un auténtico ritual en el que no puede faltar el pepino bañado sobre pétalos de rosa de Bulgaria; sus ingeniosas e 'inusuales' acciones promocionales, presentadas a través de la 'sociedad secreta' para 'gin-adictos' **"The Unusual Rose & Cucumbers Society",** han hecho de esta ginebra escocesa una de las marcas más apreciadas por sus consumidores, con ingredientes como la ironía, el humor, el espíritu retro, lo absurdo e insólito.

Ginebras que no pasan inadvertidas

■ Marcas como **Beefeater**, **Tanqueray** o **The London Nº1** son habituales en los locales de moda. Estas ginebras son perfectas para crear un buen gin-tonic o cualquier otro combinado, pero hay otras variedades de lujo, que se degustan solas, dirigidas y dedicadas a los paladares más exigentes. Destaca la ginebra francesa **G'Vine Nouvaison**, premiada recientemente con la medalla de oro en el Concurso Internacional de Bebidas Alcohólicas, organizado por el *Beverage Testing Institute,* estando considerada como la mejor ginebra del mundo o **Roxor Artisan Gin,** galardonada con triple medalla de oro en la *Micro-Spirits Competition* 2011 y aplaudida, a su vez, por su cuidado diseño en los *Design Awards 2012.*

La conocida **Bombay Sapphire** –la mítica ginebra de la botella azul-, y más concretamente el modelo *Bombay Sapphire East,* también ha logrado importantes reconocimientos en el *International Spirits Challenge 2012.* Además, con motivo de su 250 Aniversario, la prestigiosa *Casa Garrard* –joyero oficial de la Reina de Inglaterra- diseñó una edición limitada de lujo de la botella en cristal soplado, valorada en 1.000 euros.

Otras marcas de ginebras especiales, con personalidad y exotismo son la original **Pink 47** (con 12 botánicos provenientes de todo el mundo), cuya botella simula una gran piedra preciosa, **Bluecoat** con todos sus componentes procedentes del cultivo ecológico, **Edgerton Original Pink** con su irresistible color rosado producido por el extracto de granada y naranja dulce, **Gin Gold 999.9** con una preciosa botella dorada y sabor a mandarina y haba tonka o **Nolet's Dry Gin Reserve**, la ginebra más cara del mundo a base de botánicos y especias como el azafrán o la hierba luisa.

La Lobera de Martín

Alta taberna

Coso 35 (Pl. España).
Reservas: 976 201 744
Horario: 07,30 - 24h los 365 días del año
(exc. domingos noche)
Cocina abierta ininterrumpidamente.

Una excelente materia prima y el trato personalizado hacen de La Lobera un grato lugar de encuentro gastronómico

En su carta y en los diferentes menús podrás degustar las mejores carnes, pescados salvajes y mariscos a unos precios asequibles. ***Menú del día incluso festivos y noches: 18 € iva incluído. Menús para grupos.***

Vodka-tonic: el heredero del gin-tonic

■ Tras la 'fiebre del gin-tonic', el vodka –que en ruso significa *"agua de vida o agüita"*- se abre camino a pasos agigantados en nuestro país. Muchos de los cócteles del momento se elaboran a partir de esta bebida, como el *Bloody Mary, Sex on the beach, Vodka-tonic* o el emblemático *Cosmopolitan*, cóctel que popularizó la actriz **Sarah Jessica Parker** en *"Sex and the city".*

La moda del vodka desembarcó de Nueva York y Londres en nuestro país, convirtiéndose en la bebida de jóvenes y no tan jóvenes, en el elixir de las celebrities y el rey de las fiestas más 'fashion' y los 'afterworks', la alternativa más chic a la caña para después del trabajo.

¿Su secreto? La versatilidad. El vodka es una bebida alcohólica inodora y neutra y, por tanto, muy agradecida, capaz de maridar casi con cualquier otra mezcla, especialmente con zumos cítricos y afrutados (naranja, limón o arándanos). El límite está en la imaginación de cada uno.

Los vodkas más famosos proceden de Europa del Este, especialmente de Rusia, como en el caso de **Smirnoff** (Rusia) y **Moskovskaya** (Rusia) o de otros países como **Eristoff** (Georgia), **Finlandia** (producido en dicho lugar) o **Absolut Vodka** (Suecia), el aguardiente de la emblemática botella de cristal de 700ml que más se vende en Europa y EEUU y se viste 'de gala' para las ocasiones especiales.

Vodkas de lujo

■ **Exquisite** es el último grito en vodkas de lujo. Procedente de Polonia, y con una botella diseñada por el prestigioso arquitecto **Frank Gehry** (creador del Museo Guggenheim de Bilbao), ha ganado más de 25 medallas de oro en los certámenes más importantes del mundo.

Purity Vodka ha sido nombrado "Vodka del Año 2011" en *The Grand Spirits Master* y **Pur Vodka** también ha sabido imponerse a los vodkas rusos, alzándose con el premio IWSC 2011 *(International Wine & Spirit Competition)*, así como Belvedere, vodka polaco con multitud de sabores que ha ganado más de 8 medallas en el reconocido evento *Vodka Masters 2009* y, año tras año, organiza la fiesta benéfica pre-Grammy junto a **(RED)™.**

Otra marca muy asociada a los eventos multitudinarios es **Grey Goose**, organizadora de la fiesta pre-Oscar's 2012 en honor a **Martin Scorsese** y **Paramount Pictures,** bebida oficial del *US Open Grand Slam 2011, Sundance Festival* o *Toronto International Film Festival 2011,* en el que el propio actor Mark Wahlberg acabó sirviendo cócteles detrás de la barra. Además ha patrocinado la *Miami Design District's Fashion's Night Out* o el *'kissing room' (espacio vip)* de *Cibeles Fashion Week* durante repetidos años.

Kauffman Luxury Vintage, Karlsson's Gold (elaborado a base de patatas), **Skyy Vodka** (con infinidad de variedades frutales) o **Crystal Head Vodka,** cuya botella tiene forma de cráneo, son claros ejemplos de vodkas de calidad '*premium*' de gran calidad, aunque sus precios no superan los de **Diva Vodka**, elaborado a partir de agua de manantial y destilado con hielo, carbón de abedul, polvo de diamantes y otras piedras preciosas. Su precio oscila entre tres mil y un millón de dólares. Un verdadero lujo al alcance de muy pocos.■

MOSS

a Philosophy of Entertainment.

LA COCINA DE NUEVO MOSS ESTÁ DE MODA. CON EL CARTEL DE "COMPLETO" CASI CADA DÍA, NOS SORPRENDE CON UNOS PLATOS DONDE LA INNOVACIÓN Y LA ORIGINALIDAD JUEGAN JUNTO A UNA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA MÁS ALTA CALIDAD. SU CHEF NACHO ROMANOS -RIOJANO DE RAÍCES VASCAS- JUNTO A SU EQUIPO DE COCINA, JESÚS QUINTÍN Y LAURA MACHÍN SON LOS ENCARGADOS DE ELABORAR CADA SEMANA LOS DIFERENTES MENÚS Y SUGERENCIAS DE CARTA QUE ENCANDILAN AL MÁS EXIGENTE DE LOS PALADARES.

■ **Nacho, ¿qué tipo de cocina nos encontramos en Moss?**
Partimos de una base tradicional, que trabajamos para darle el toque de autor que nos personaliza.

■ **Tenéis un menú a 18 €que está teniendo un gran éxito. ¿Alguna clave?**
La profesionalidad y la innovación. Desde nuestra apertura no hemos repetido ningún plato. Esto implica investigar continuamente, seguir avanzando en nuevos maridajes, estudiar al comensal. Nuestro cliente quiere sorprenderse cada día, no caer en la rutina gastronómica.

■ **También ofrecéis carta y otros menús, como el menú degustación.**
Por supuesto. El cliente tiene un gran abanico de posibilidades que van desde el "vermouth" o picoteo en la barra, pasando por los diferentes menús, hasta las sugerencias más cuidadas de la carta, donde el precio medio oscila entre 30-45 €

■ **Hablando de sugerencias... ¿Tienes predilección por algún plato en especial?**
El ajoarriero. En Aragón no es muy común y llama poco la atención, pero te invito a que pruebes el nuestro, te sorprenderá.

■ **¿Y para el vermouth?**
Acabamos de incorporar las conservas gourmet, productos de alta calidad todos ellos con Denominación de Origen de Rias Baixas.

■ **¿Podemos reservar Moss para una celebración privada?**
Claro, estudiando las fechas, podemos preparar lunch, brunch, caterings privados...

Canelón gratinado relleno de txangurro y salsa de cava y verduritas, Rape cocinado a baja temperatura con vinagreta de almejas, tarrina de foie casera rellena de manzana Grand Smith y coulís de pimiento asado o Bogavante al ajillo son algunas de las sugerencias que, junto con los postres artesanos -no te pierdas el sorbete de mojito- podemos degustar en Moss.

Paseo de la Constitución, 23. Reservas: 976 22 51 91 | 606 822 365 | restaurante@newmoss.es | www.newmoss.es

NUESTRA VIDA COTIDIANA Y LOS AROMAS DEL VINO

ME ESCRIBE UNA ENTUSIASTA AFICIONADA AL VINO QUE VIVE CON SUS DOS GATOS. A ELLA HABITUALMENTE LE GUSTA COMER CON VINO BLANCO, Y EN SU ÚLTIMA VELADA COMPARTIÓ UN VINO BLANCO LLAMADO MÉNADE, ELABORADO CON LA VARIEDAD SAUVIGNON BLANC.

El vino le encantó, por su aroma intenso, embriagador y voluptuoso, en cuyo eco olfativo pudo distinguir con toda claridad el aroma familiar para ella de "pipí de gato", cosa que manifestó a sus compañeros de mesa, causando el estupor correspondiente, pues ellos no identificaron en absoluto ese aroma, hasta el punto de que dudaron de ella. Le contesto felicitándola por su aguda nariz. Se trata de un olor valeriánico, que poseen los vinos blancos de esta variedad, evocados por una molécula ciertamente "indiscreta": la 4-metoxi-2metil-mercaptano butano. En cristiano, es la responsable de ese olor a "pipí de gato", que tiene un umbral perceptivo muy bajo (un nanogramo por litro, o sea un gramo por cada mil toneladas). También lo desprende el boj y la *Valeriana Officinalis.* Un buen aficionado al *güisqui,* lo podrá encontrar en algunos destilados de la muy católica Irlanda, menos ahumados que sus vecinos los güisquis escoceses. A veces cuando bebemos en compañía, no tenemos la culpa de tener mucha mayor sensibilidad olfativa que nuestros compañeros de velada. Hay que ser inevitablemente sutil para no herir ninguna susceptibilidad. El cosmos olfativo es muy complicado para la actual cultura urbanita, pero no por ello es menos apasionante. A propósito del nombre del vino, le recuerdo que las ménades eran compañeras de cortejo de nuestro buen amigo Dionisos. Embriagadas de pasión mística recorrían las montañas provistas del *tirso*, una especie de bastón con el que se protegían de los animales y de los sátiros. En sus delirios con vino y alucinógenos, provocaban terribles vendavales, no reconociendo a nadie y llegando incluso a despedazar a Penteo. Hasta el siglo VI a. Xto, eran sumisas ante los sátiros, soportando sus acosos y llegando incluso al acoplamiento (*symplegma*). Un siglo más tarde se rebelaron blandiendo el tirso. Tal vez fuera por ello que el arte griego, un siglo más tarde, comenzó a plasmar en sus diferentes representaciones a los sátiros montados en ánforas de barro, buscando el consuelo en estos recipientes vinarios. Saludos con una copa de buen vino.

> "A VECES CUANDO BEBEMOS EN COMPAÑÍA, NO TENEMOS LA CULPA DE TENER MUCHA MAYOR SENSIBILIDAD OLFATIVA QUE NUESTROS COMPAÑEROS DE VELADA.

GREY GOOSE TONIC & PEAR

ELEGANTE&CHIC

EL VODKA TONIC ES EL NUEVO COMBINADO DE MODA, UNA BEBIDA TAN EN AUGE COMO EL GIN&TONIC. POR ELLO OS PRESENTAMOS **GREY GOOSE TONIC&PEAR,** EL COMBINADO PARA SATISFACER A LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.

■ Es una alternativa de consumo refrescante, ligera, con un amplio recorrido aromático y gustativo, que integra perfectamente la elegancia y suavidad, con el toque amargo de la tónica y la frescura de la pera natural.

Recomendamos la pera de Anjou, que recibe su nombre de la región francesa a la que pertenece, es jugosa cuando está madura y su sutil dulzura sugiere el sabor lima-limón. Así, su pulpa, cuando se sirve fresca y en rodajas, se convierte en el mejor acompañamiento para el **Grey Goose Tonic** ya que la pera acentúa las notas cítricas, a la vez que aporta el dulzor necesario para contrarrestar el amargor de la tónica.

FÉLIX MARTINEZ

ARTE ENTRE FOGONES Y VESTIDOS

UNA SOLA PASIÓN: EL ARTE. DOS FORMAS DE EXPRESARLA: ENTRE LOS FOGONES DEL RESTAURANTE ANA SAZ Y EN SU TALLER DE COSTURA. FÉLIX ES UN GRAN ARTISTA QUE DEJA VOLAR SU IMAGINACIÓN PARA CREAR LOS MÁS VOLUPTUOSOS Y, A SU VEZ SOBRIOS DISEÑOS O LOS PLATOS MÁS EXQUISITOS.

■ **Félix, tus diseños respiran Balenciaga...**
Es mi gran inspiración desde niño. El primer vestido que recuerdo fue el de Carmen Martínez Bordiú el día de su boda. Allí comenzó mi primera pasión, la moda. Desde entonces, a lo largo de los años, he seguido a Balenciaga por todo el mundo: París, Nueva York, Guetaria... Hace dos años visité en Chateau de Haroué la exposición de alta costura: " 3 Grandes Creadores: Cristóbal Balenciaga, Philippe Venet y Hubert de Givenchy", donde pude contemplar el vestido de novia de Fabiola, mi asignatura pendiente.

■ **Pero has pasado de ser amante de la moda a protagonista. Hace unas semanas contemplamos tus últimos diseños sobre la pasarela de Dimoda 2012**
Y fue una experiencia inolvidable. Llevo toda la vida trabajando en el diseño, pero me faltaba el empuje necesario para darme a conocer. Akí tengo que decir que la gente más cercana ha sido la que me ha impulsado a sacar la fuerza interior.

■ **Sin embargo conocemos más tu faceta como socio en Ana Saz Restaurante**
Faceta en la que disfruto igualmente. El arte tiene muchas maneras de expresarse y para mí la cocina es una de ellas. También he tenido en este caso un gran referente: Ana Saz. Trabajar a su lado me ha dado una experiencia incalculable.

■ **El restaurante destaca por una cocina que fusiona tradición y vanguardia. ¿Qué hay de Félix y qué de Ana Saz?**
Ana tiene la sabiduría de la cocina de siempre: callos, caracoles, manitas de cochino con bacalao... Yo me destaco por la parte más creativa y las presentaciones más innovadoras. El nexo común es una cocina de mercado en el sentido real de la palabra, con los mejores productos comprados diariamente. Una cocina al momento, que permite personalizar cada plato y escuchar las sugerencias de nuestros clientes.

■ **¿Podemos decir que es un restaurante con dos almas?**
Con tres. El éxito de estos ocho años no sólo depende de una buena cocina y de una materia prima seleccionada. También es necesaria una labor de mimo hacia el cliente, de atención y trato muy cuidados. Esa tercera faceta es Fernando, mi socio. Es el comunicador perfecto de nuestra cocina.

ANA SAZ
RESTAURANTE

SLOW FOOD

EL SÁBADO 7 DE JULIO SE CELEBRÓ LA REUNIÓN DE LOS PRESIDENTES DE LOS CONVIVIUM DE SLOW FOOD DE ESPAÑA, CON LA ASISTENCIA DEL SECRETARIO DE SLOW FOOD INTERNACIONAL PAOLO DI CROCE Y LA RESPONSABLE PARA ESPAÑA DE SLOW FOOD INTERNACIONAL, DANIELA CONTE. PRESENTARON LOS DOCUMENTOS DEL CONGRESO INTERNACIONAL DE SLOW FOOD, QUE SE CELEBRARÁ EN TURÍN DEL 25 AL 29 DE OCTUBRE, COINCIDIENDO CON EL EVENTO SALÓN DEL GUSTO. CON ESTE MOTIVO SLOW FOOD ZARAGOZA PROGRAMÓ UNA COMIDA ABIERTA A LOS SOCIOS Y AMIGOS EN RESTAURANTE LOS CABEZUDOS.

TORRELONGARES CON LOS

JÓVENES ESCRITORES

10 JÓVENES ESCRITORES HAN ESCRITO 4 MICRORRELATOS CADA UNO PARA SUMAR LOS 40 QUE ESTARÁN REPRODUCIDOS EN LAS CONTRAETIQUETAS DE UNA NUEVA PRESENTACIÓN DE LOS VINOS JÓVENES.

Aprovechando la ocasión, el pasado 21 de junio, restaurante The New Sheraton organizó una cena maridada con los vinos de Torrelongares. Croqueta de queso azul y nueces, bolita de queso de cabra con crujiente de maíz, paté casero de ternasco, risotto de arroz bomba de las 5 Villas con setas de temporada y brisura de trufa y flamenquines de ibérico relleno de morteruelo con reducción de garnacha de Torrelongares y salsa española fueron los platos que pudimos degustar, junto con los blanco, rosado, tinto y Terrai.

UVA NOCTURNA

+ GARNACHAS VIEJAS

BODEGAS EJEANAS NOS PRESENTA SU VINO UVA NOCTURNA 100% GARNACHA + GARNACHA CEPAS VIEJAS.

Una de las peculiaridades de esta bodega es que utiliza la técnica de vendimia nocturna para todos sus vinos. Coon esto consiguen recepcionar las uvas a menor temperatura y se preservan más los sabores y aromas. En esta ocasión nos presenta su Uva Nocturna Garnachas Viejas, de cepas de 80 años recolectadas manualmente, el rendimiento es únicamente de 400 gr/cepa. Color: Rojo guinda, limpio y brillante. Muy cubierto de ropaje, la copa delata la atenuación de su color en los meniscos, reflejando el tributo de su crianza en barrica. Aroma: Exala aromas propios del linaje de la garnacha, destaca la fruta de la zarzamora de monte, sutiles notas de pimienta negra. Prediminio de nariz golosa con ciertas notas confitadas. Para terminar los tonos tostados propios del roble Francés. Edición limitada: 19.720 botellas.

uasabi

japanese.resto.bar

Cuatro de Agosto 18 - 50003 Zar
Reservas: 976 394 766
www.uasabi.jp

EL FORO

Celebra el día más importante de tus hijos desde 40 €

María

Sofía

Lucía

Laura

Comuniones íntimas o numerosas, tú decides.

Comuniones 2012

Debido a la confianza que habéis depositado
en nosotros durante los meses de las comuniones,
hemos colgado el cartel de

Muchas Gracias!

EL FORO

Eduardo Ibarra, 4. 50.009 Zaragoza
Reservas: 976 569 611. elforo@elforo98.com
www.elforo98.com

TRADE MARK

Heineken®