

# La Tribuna

Hoy Andalucía

La actualidad diaria en [www.latribunahoy.com](http://www.latribunahoy.com)

REVISTA  
de Marbella,  
Campo de  
Gibraltar y  
Costa del Sol

Director: José Luis Yagüe

email: [redaccionlatribunahoy.com](mailto:redaccionlatribunahoy.com)

Diciembre de 2023



WE LOVE  
XMAS

¡Feliz Navidad!



El gran árbol que anuncia la Navidad en la Plaza Nueva de Cañada Shopping, donde estos días se operano Papas Noel



El Centro de la Navidad está en la Cañada Shopping, en Moribella, Nevada Shopping en Granada y en todos los centros de Iones Olio



El gran árbol que preside el centro del Nevada Shopping es la atracción de toda Granada



El Parque Comercial la Cañada Shopping es el punto de atracción comercial más importante de la Baja Andalucía



La Navidad se vive en todos los centros de General de Gobiernos Comerciales en España



Tomás Ochoa, presidente de General de Gobiernos Comerciales



El Centro de la Navidad con todo un universo mundo de compras cerca de ti, en Nevada Shopping en Granada y la Cañada en Moribella

## La Cañada Shopping

La Cañada, el extraordinario centro comercial enclavado en Moribella que recibe visitantes de todo el mundo y es el paraiso de las compras, donde el shopping es una maravilla para encontrar lo que buscas, el regalo, el detalle, lo último de la moda, pero también para disfrutar de la mejor gastronomía y el ocio sin dudar. "El Centro de la Navidad".

Con más de 280 tiendas y más de 40 establecimientos de restauración con sala de cine y el disfrute del ocio, en La Cañada Shopping está la cita obligada para todo aquel que sepa apreciar las cosas bien hechas.

Son 5.000 plazas de aparcamiento gratuito en subterráneo y en superficie entre áreas que le dan el carácter de Parque Comercial atractivo, hacen de La Cañada el lugar preferido, que lo tiene todo.

Alimentación, moda, de hombre, de mujer, de niño con las mejores marcas internacionales, zapatería y complementos, joyería y bisutería, deporte, electrónica y fotografía, servicios, óptica, perfumaría y estética, videojuegos, telefonía móvil, electrónica y todo y todo lo que demandada la más exigente clientela que desde todas partes, acude a La Cañada. (Valdo en [www.generaldgobierntas.com](http://www.generaldgobierntas.com) )

# El Centro de la Navidad



El Centro de la Navidad, con todo un universo mundo de compras cerca de ti, en Nevada Shopping en Granada y la Cañada en Moribella



Las marcas más importantes del mundo las encuentra en los centros de General de Gobiernos Comerciales.

## Nevada Shopping

Granada está llena de atractivos: La Alhambra, su monumentalidad con gijeros y conventos, Sierra Nevada con su estación de esquí y ahora Nevada Shopping. Muchos de los turistas y visitantes que disfrutan de esta Granada maravillosa que a todos encanta, tienen en Nevada Shopping la posibilidad de hacer turismo de compras en un enclave único: Nevada Shopping.

Nevada Shopping es el lugar mágico que hace posible a todos, visitantes, granjeros y residentes en toda su área metropolitana en su cercana Costa Tropical a poco más de media hora de comoda albuja y en todos los alrededores, desde Beni a Cañada de la Cruz, que el atractivo mundo de las compras se haga posible.

En Nevada Shopping se ofrece todo, con la comodidad de más de 6.000 plazas de aparcamiento gratuito, cerca de trescientas tiendas, con todos sus primeros marcas del mundo, incluyendo la novedad de líneas que en Nevada Shopping dispone de una tienda de 6.000 metros, única en toda la zona, y de otros establecimientos idóneos como "Niles" o "Telford".

Nevada Shopping es el "Centro de la Navidad", que lo tiene todo, compra, ocio y donde en medio cenar de establecimientos de restauración puedes encontrar lo más apetitoso.

Es sin duda Nevada Shopping uno de los grandes atractivos con los que cuenta Granada y todo su entorno. (Ver todo [www.generaldgobierntas.com](http://www.generaldgobierntas.com))



RESERVAS

# DA BRUNO

RISTORANTE

*"Sumérgete en una experiencia culinaria única en Marbella, donde la tradición, el sabor y la exquisita gastronomía italiana se fusionan en perfecta armonía."*



**DA BRUNO SUL MARE**  
 Paseo Marítimo de Marbella - 29007 Marbella  
 T. +34 952 80 33 18 / 19 M. +34 637 53 53 88  
 sulmare@dabruno.com

**DA BRUNO CAPOFINO**  
 Ctra. Nacional (A-7) Km 1030 - 29004 Marbella  
 T. +34 952 83 19 18 M. +34 637 53 53 49  
 capofinod@dabruno.com

CREANDO  
**MOMENTOS ÚNICOS**  
 D E S D E  
**1 9 7 7**

[dabruno.com](http://dabruno.com)

**DA BRUNO A CASA**  
 Urb. Marbella Mar local 1 - 29007 Marbella  
 T. +34 952 76 61 11 M. +34 660 93 29 13  
 acas@dabruno.com

**DA BRUNO SAN PEDRO**  
 Avda. Del Mar 29670 - San Pedro de Alcázar  
 T. +34 952 76 68 60 M. +34 637 53 43 09  
 sanpedrod@dabruno.com



## La Gran Gala de la Navidad de Cope Marbella

La Gran Gala de la Navidad organizada por Cope Marbella ha abarrotado de público el Palacio de Feras y Congreso Adolfo Suárez y en ella se ha hecho entrega de una serie de distinciones a diferentes personalidades destacando la entrega del Trofeo "Marbella 5 Estrellas" al popular empresario Ricardo Aranzde Miguell y el de "Estrella de la Navidad" a dos artistas tan populares como Paley y Sylvia Parraza.

El Pregon de la Navidad ha sido pronunciado por Goyo González y presentado por Marialuz Aguilar. Galindo, siempre dispuesta a colaborar con Marbella al igual que José Manuel Farada, de RIVE que han acompañado en el escenario al director de Cope Marbella, José Antonio Gómez Gutiérrez.

Los premios "Oro Incenso y Mirra" se han entregado a las cantantes Regina Dos Santos y Lucrécia al pianista Joaquín Pareja Obregón, al "Coro Venabuenas", de Córdoba a la violinista de 10 años Odile González, la cantante Adriana Regart, la artista de copla Rocío Alba y la local Moni Kibana; al Coro Los del Patio, de Marbella; Gerardo López Rovira, por su implicación con el municipio; la artista Gemma Pina a la calle Córdoba, por su iluminación navideña; al trapeista Juanan Gómez y al Club de Gimnasia Rítmica de Marbella, por sus éxitos deportivos, con menciones especiales para las marbellenses Encarnación Remallo (una de las diez vienesas españolas del Titanic) y la consagrada actriz María Martín, de la que se cumple el centenario de su nacimiento.

También han actuado la soprano Katalia y Alejandra Gómez, con sus grandes voces así como el grupo de teatro Sierra Blanca, que interpretó un fragmento de La Bella y la Bestia y siempre, la gran colaboración del maestro Gordillo.

El actor Miguel Cataldo, autor del cartel de la gala denominado "El triunfo del Niño Jesús" también tuvo su reconocimiento.

En el Reportaje de CACHO algunos aspectos de la Gala





Balneario viviente en la horrida de Puente Almagro, representación a lo bello



Zambombas lezandada en Bombas de la Paz



Balneario viviente en la horrida del Torrijillo

# San Roque, la ciudad que vive la Navidad

**B**ajo el lema "San Roque la ciudad de la Navidad", el Ayuntamiento de San Roque uno de los mejores gestores de Andalucía ha preparado un extenso programa de actividades que ha promocionado en diferentes puntos de la comarca del Campo de Gibraltar con una vistosa cartelera que luce en infinidad de paradas de autobuses.

Zambombas, con los mejores cantares de Jerez y Sevilla cantando los villancicos flamencos, mejores vivientes recreando juda, iluminaciones navideñas por calles y plazas en los diferentes núcleos de población que componen el municipio de San Roque junto a los preparativos de las Cabalgatas de Reyes en cada uno de ellos y en definitiva propiciando el disfrute de un pueblo que sabe divertirse.

Compartiendo, Puente Mayorra y Guadarrama asomándose a la Bahía, Miraflores, Tangarilla y La Estación a un lado, Castaño, Pueblo Nuevo y todo el lujoso complejo residencial de Sotogrande con sus campos de golf y canchales de tenis, San Enrique y Torreguardado lindando con la provincia de Málaga, al otro, pero sobre todo el típico casco del pueblo de San Roque con sus calles y casas enredadas al más puro estilo andaluz y baditano, viven alegremente la Navidad.

Juan Carlos Ruiz Bovi, alcalde y diputado nacional que ostenta en el Congreso de los Diputados nada menos que el cargo de presidente de la Comisión de Asuntos Exteriores, ha movilizado a todos los concejales de su equipo de gobierno para que San Roque viva intensamente la



El gitan, ambiente que han despertado las Zambombas flamencas por todos los barrios serranoqueños



El gitan, ambiente que muchos serranoqueños llevan dentro desde pequeños se manifiesta en las zambombas flamencas de Navidad



Muestra de la Bombas por la Bombas de San Roque



Miles se reúnen en el Campo de Gibraltar para disfrutar de la espectacular iluminación navideña



Miembro del equipo de Gobierno de San Roque junto a su alcalde Juan Carlos Ruiz Bovi



El Coordinador de Multimedia, Damián Cañillo, en la entrega de la Bombas de San Roque



Almuerzo al aire libre en el restaurante de la Alameda de San Roque, el alcalde Juan Carlos Ruiz Bovi acompañado por su equipo



Los Escabitos de San Roque, pulieron monjes sus habilidades en la Alameda de San Roque



Los académicos y sus señoras, en el Restaurante Europa Playa, de la Formentorla



Kerandi Bocanegra y el Dr. Sánchez Comas



Exponiendo el pergamino otorgado por sus colegas al tiempo Dani García



La Academia distinguió al empresario Miguel Orrego por la calidad de "El Compañero", de Espinosa



En Restaurante Europa Playa, el equipo profesional que atendió a los académicos y señoras



La Academia en Casa Edojo, del Casco Antiguo de Marbella



Del gran gala, la Academia Gastronomica, en la casa de Nuchibueno en "Añil" del Grupo Dani García



Los académicos de Marbella invitaron al alcalde de Villadiego (C. de Cadiz) en "Tragabuches", del Grupo Dani García



La Academia Gastronomica y sus invitadas, visitaron almente la cocina y el servicio de "Bibo" en Puerto Romano

# Balance de la Academia Gastronómica de Marbella

Con una cena de Gran Gala en el Restaurante Añil, del Grupo Dani García, la Academia Gastronómica de Marbella ha cerrado el año de actividades haciendo un balance positivo sobre la calidad y la variedad de la Gastronomía que Marbella ofrece al turista, al visitante y también al turismo residencial, ya que el poblador residente que ocupa las casas y las grandes mansiones y palacios de Marbella, durante gran parte del año, es la que también necesita de buenos restaurantes en su entorno.

El presidente de la Academia Gastronómica de Marbella, doctor Andrés Manuel Sánchez Comas, al hacer un balance de la actividad ha resaltado que "nuestro principal empeño es el de estimular y potenciar que los restaurantes de Marbella y de todo su territorio de Oro, Marbella-España, Marbella-Andalucía, Marbella-Argentina, estén a la altura de lo que demandan el turismo de calidad que nos visita, que se establezcan en Marbella y se establezcan en Marbella el más alto nivel posible.



Claudio Coello en su Restaurante "Horndino" de Cabopino mereció un 10



La Academia, en el insuperable Restaurante "El Compañero", de Miguel Orrego en Espinosa



La cena de gala de Navidad de los académicos y señoras se ha celebrado en "Añil" del Grupo Dani García



El Pate de la Academia Dr. Sánchez Comas con Enrique y José Luis

cuando su cocina, la calidad del producto, con las mejores cosas, pescados, mariscos, frutas y verduras, sin olvidar el servicio. El personal que trabaja en el hotelista no solamente tiene que ser amable, educado, así como el bodegazo de la librería de Duero (duero de bodega Ribera).

Y de buena manera sino que dentro de lo posible, ha de contar con una cierta preparación profesional. No es que necesariamente tenga que saber hacer un consomé Marrafi, vino, que es Pepe Leandro o como pensando el sommelier ante el co-

menal, pero sí que cuente con unos elementos conocimientos. En establecimientos de cierto nivel, nosotros, que tenemos amigos que son expertos en vinos, como el bodegazo de la librería de Duero (duero de bodega Ribera).

Queremos que haya un empuje a ese gran profesional de la Hostelería y miembro de la Academia del empuje en los muchos e importantes restaurantes que aquí tenemos y así lo recomendamos para

que haya un experto en vinos que sepa recomendar y servir el vino más adecuado que haga maridaje con el menú, a elegir. Hay algunos restaurantes que ya se están dedicando a por cuidar la selección de la bodega. Queremos que haya un empuje a ese gran profesional de la Hostelería y miembro de la Academia del empuje en los muchos e importantes restaurantes que aquí tenemos y así lo recomendamos para



En "Añil" del Grupo Dani García, con el equipo que atendió a los académicos

En "Añil" del Grupo Dani García, con el equipo que atendió a los académicos

En "Añil" del Grupo Dani García, con el equipo que atendió a los académicos

En "Añil" del Grupo Dani García, con el equipo que atendió a los académicos

En "Añil" del Grupo Dani García, con el equipo que atendió a los académicos



Segundo una experiencia larguista en "El Bibo" de Antonio Pozo, en Elvino

gabuches" del Grupo Dani García, cuyo prestigio y calidad ya es internacionalmente conocido el producto insuperable de "El Laurer", de Antonio Pozo en Évora, la cocina tradicional andaluza de "El Compañero" en Espinosa, "Europa Playa" de Enrique en la playa de la Formentorla, con su precioso y marisco excepcional, Casa Edojo en el Casco Antiguo de Marbella, "La Tonda" en la plaza del Santo Cristo, "La Tenda de Casa Curro" en el Casco Antiguo, el pequeño pero de muy alta calidad "Ygu" de Víctor y Guarnido, dos grandes profesionales, en San Pedro.

"Cala" (del Grupo "Pillado" de David Izagui) se une a toda una larga lista de Restaurantes que con su buen hacer y su calidad dan prestigio a la gastronomía en Marbella y San Pedro. Algunos ejemplos como el de Sola, donde se rinde culto al pabito de cordero.

La Academia Gastronómica de Marbella que ha estado en su mesa a los Premios Nobel, como el Nobel de Medicina, Severo Ochoa o el Nobel de Literatura, Camilo José Cela, que le nombró presidente de honor por el apoyo que siempre prestó a la Academia y a Marbella, tiene a la ranking de su actividad muchos nombres importantes para dar rienda a la Gastronomía en Marbella. Un ejemplo que no crea duda es la incorporación de Ikeras académicas, con el doctor Andrés Sánchez Yagüe a la cabeza, el doctor Fernando Egual, el ingeniero José Joaquín Maldonado y otros.



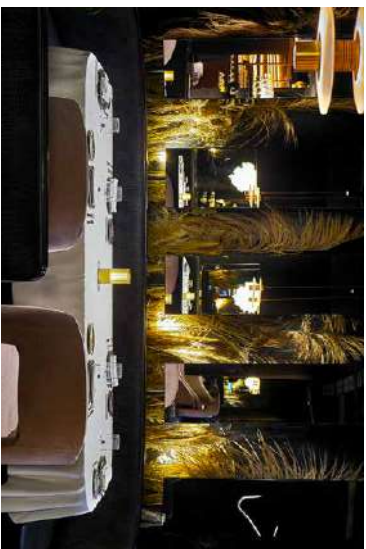
La Academia quiso conocer la cocina que se hace en "La Fornda" de la Plaza del Santo Cristo

La Academia quiso conocer la cocina que se hace en "La Fornda" de la Plaza del Santo Cristo

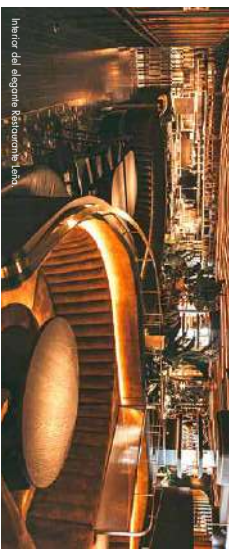
La Academia quiso conocer la cocina que se hace en "La Fornda" de la Plaza del Santo Cristo

La Academia quiso conocer la cocina que se hace en "La Fornda" de la Plaza del Santo Cristo

La Academia quiso conocer la cocina que se hace en "La Fornda" de la Plaza del Santo Cristo



Restaurante Lobo en Madrid.



Horario del elegante Restaurante Lobo.



La calidad, la profesionalidad y el buen servicio distinguen a todos los Restaurantes del Grupo Dani García.



Los fogones en acción de la cocina del Restaurante Lobo.



El famoso chef Dani García, que con su grupo empresarial triunfa en Madrid, en Nueva York, en Miami y en Nueva York, merece la distinción que le otorga el Academia Gastronómica de Madrid por otorgado a su cocina y al excelente servicio y profesionalidad de sus Restaurantes.

# Dani García, la cocina que más gusta

a cita obligada, para quedar bien con la familia, con los amigos, con los compañeros de la empresa y el trabajo, no tiene duda: uno de los muchos y variados Restaurantes del Grupo Dani García, donde mejor se come y donde más se disfruta de la buena mesa y de la amistad. En la cosmopolita Marbella, Restaurantes como **LENA** don-

**En LENA** se rinde culto a los asados y la buena carne con otros platos deliciosos, y se encuentran con un sitio muy elegante y acogedor en la plaza del Puente Romano

de se rinde culto a los asados y la buena carne con otros platos deliciosos, te encuentras con un sitio muy elegante y acogedor en la plaza del Puente Romano.

Y al lado, con una cocina de alto nivel y platos exquisitos, se encuentran **BIBO**, una de las joyas del Grupo Dani García con una carta realmente sugestiva. En **LOBITO DE MAR**, casa frente del prestigioso Hotel Marbella Club en la famosa Kí-



de cocinas que sorprenden gratamente al paladar. El italiano **ALELI** es un Restaurante con matices diferentes y exquisitos, que hacen las delicias de familias y público joven. El japonés **KEMURI** es otro de los productos de Dani García, que eleva el placer de la cocina oriental, mostrando platos japoneses exquisitos y nada conocidos.

Los chefs del equipo de Dani García supervisan con esmero la calidad de todos los platos.

Los productos frescos que usa la cocina andaluza del 'Togobdchen' y los mejores siempre. Ingredientes de calidad se mencionan al público.



Tragabuches

Los mejores productos de la tierra andaluza se cocinan y preparan en 'Togobdchen'.

Togobdchen

LENA

Felices Fiestas y Próspero Año 2024

**CFVC**  
CONSTRUCCIONES, S.L.  
www.cfvc.es

Construcciones CFVC lleva más de 17 años participando en obras civiles y de edificación más importantes de la provincia de Málaga

Delegación Málaga  
Avda. Cerros de Haya nº94 local E  
Málaga - CP 29010  
Tf. 619 099 881 - 952 109 292

Delegación Montbela  
C/ Budapest nº7, 1ª planta, oficina 4  
P.L. San Pedro de Alcántara - CP 29670  
Tf. 649 965 079 - 951 388 327



Da Bruno Cadoppiro es uno de los lugares más atractivos y mejor situado de la Costa del Sol donde se come de maravilla con la mejor relación calidad precio



Bruno Filippone, Pío del Grupo Da Bruno mostrando una botella del vino que hace en su vino de Manika



Da Bruno Sul Mare, el lugar ideal para disfrutar de la buena mesa en las fiestas de Navidad y Año Nuevo

# Da Bruno, la mejor elección para despedir 2023

El grupo Da Bruno ofrece en sus restaurantes una gran oferta de gala con música para la última noche del año. Da Bruno prepara con especial dedicación la celebración de Año Nuevo en sus establecimientos de Da Bruno Sul Mare, Da Bruno Cadoppiro y Da Bruno San Pedro con unos menús de fiesta acompañados de música en vivo, luzes de la noche y coctiles para que no falte ni un solo detalle. Unos platos elaborados con esmero y buen gusto para entrar en 2024 con allegres novedades y nuevos listos.

Además, el resto de los días festivos, tanto el día 25 de diciembre como el día 6 de enero de 2024 están abiertos todos los restaurantes Da Bruno: A Casa, Sul Mare, San Pedro y Cadoppiro a excepción de la tarde noche del día 24 de diciembre, del día de Nochebuena que permanecerán cerrados.

Para el Grupo de Restauración Da Bruno es una enorme satisfacción celebrar estas fechas tan especiales con los clientes y amigos. Ofreciendo una oferta culinaria atractiva para todos estos días festivos, donde amigos y familias se reúnen entorno a una buena mesa para celebrar la Navidad, tenemos preparados menús para todos los gustos, manteniendo ese toque de hospitalidad que hace única la experiencia de comer en Da Bruno donde se ofrece una gran variedad de espacios desde el interior de la atención y del campo de toda la familia señala el fundador del Grupo Da Bruno, Bruno Filippone.

Con un amplio horario, los restaurantes Da Bruno ofrecen una extensa oferta a lo largo del día, ya que mantiene un servicio "non stop" durante estas fechas, facilitando y adaptándose a las necesidades y gustos de nuestros clientes. Y además de nuestro "hale away" y comida a domicilio. Y por su parte, el servicio de gestión de reservas, permite establecer todos los detalles para un evento perfecto.

Pero Da Bruno no es solo un destino para disfrutar de una experiencia gastronómica excepcional, también es el lugar perfecto para eventos corporativos, de empresa, cenas de gala y celebraciones especiales y familiares. Con ubicaciones estratégicas en Híspalis y San Pedro, los restaurantes Da Bruno ofrecen espacios versátiles que se adaptan a la perfección a cualquier evento.

Ya sea para encuentros profesionales o momentos de celebración privados, Da Bruno ofrece unas excelentes instalaciones que convierten cada evento en una experiencia inolvidable. Los amplios salones y terrazas, acogedores, proporcionan el escenario perfecto para extraer los momentos de amigos o para celebrar reuniones de negocios.

El grupo de restauración Da Bruno ofrece una oferta culinaria atractiva para todos estos días festivos, donde amigos y familias se reúnen entorno a una buena mesa para celebrar la Navidad, tenemos preparados menús para todos los gustos, manteniendo ese toque de hospitalidad que hace única la experiencia de comer en Da Bruno donde se ofrece una gran variedad de espacios desde el interior de la atención y del campo de toda la familia señala el fundador del Grupo Da Bruno, Bruno Filippone.

Con un amplio horario, los restaurantes Da Bruno ofrecen una extensa oferta a lo largo del día, ya que mantiene un servicio "non stop" durante estas fechas, facilitando y adaptándose a las necesidades y gustos de nuestros clientes. Y además de nuestro "hale away" y comida a domicilio. Y por su parte, el servicio de gestión de reservas, permite establecer todos los detalles para un evento perfecto.



La Cñuma uno de los más bellos rincones de Da Bruno Sul Mare

El Servicio en los Restaurantes Da Bruno cuida con esmero todos los detalles para proporcionar unas vividas inolvidables



# "Doña Giuseppina", el vino que hace Bruno Filippone

La Fiesta de la Uva en Da Bruno Sul Mare trindido homenaje a la mítica Giuseppina. Fundadora del Grupo de Restaurantes Da Bruno ha vuelto a ser otro gran acontecimiento social y gastronómico.

Una gran cantidad de invitados ha disfrutado de una fiesta donde se presentaba el nuevo vino que Bruno Filippone está haciendo en su bodega de Marinka, con uvas cosechadas en su finca marinkera "La Vigna" de una variedad italiana del pueblo de Bruno en Italia, de donde se trajeron las vides y los injertos para hacer un gran vino: el "Doña Giuseppina", un vino excelente que supone una auténtica revolución para el futuro de las viñas de Marinka.

El gran experto en vinos Antonio Soto, de Distributores. Soto que sirve los vinos que se ofrecen en la carta de Da Bruno, celebró la calidad del excelente Vino Doña Giuseppina. Bruno Filippone explicó las características que definen a este exquisito vino "Doña Giuseppina": a la vez que mudo homenaje a la que fue su esposa, trinitemente fallecida.

El grupo Da Bruno ha propiciado de nuevo el encuentro entre los diversos amigos de la sociedad de Marbella y la Costa del Sol con una buena apuesta su ya tradicional y cada vez más ambiciosa "Fiesta de la Uva en Da Bruno" en esta ya quinta edición.

Una celebración, que puntó a representantes institucionales, de los

medios de comunicación, de la prensa y de la industria agroalimentaria de la zona y fue la ocasión perfecta para presentar su nuevo vino, "Doña Giuseppina". Una innovadora etiqueta dedicada a la que fue fundadora de Grupo Da Bruno y yemenosa de referencia en la Costa del Sol.

La fiesta que tuvo como protagonista principal la presentación del vino "Doña Giuseppina" sirvió también para dar a conocer y degustar una muestra de la mejor cocina italiana y mediterránea seleccionada por el grupo Da Bruno.

En un gran alarde gastronómico y desde diferentes stand expositorios, se ofrecieron productos importados de Italia, ofrecidos por la firma A. Faza y Finestrano, donde destacaban los Panettoni y el Prosciutto.

La participación "bonda" trajo toda la gran variedad y calidad de sus platos artesanales, que fueron un éxito. Bruno Filippone explicó las características que definen a este exquisito vino "Doña Giuseppina": a la vez que mudo homenaje a la que fue su esposa, trinitemente fallecida.



Para el postre la Heladería de Eric sorprendió con una enorme variedad de helados con la novedad de poder ofrecer también "sin azúcar", auténtica novedad en heladería. Eric

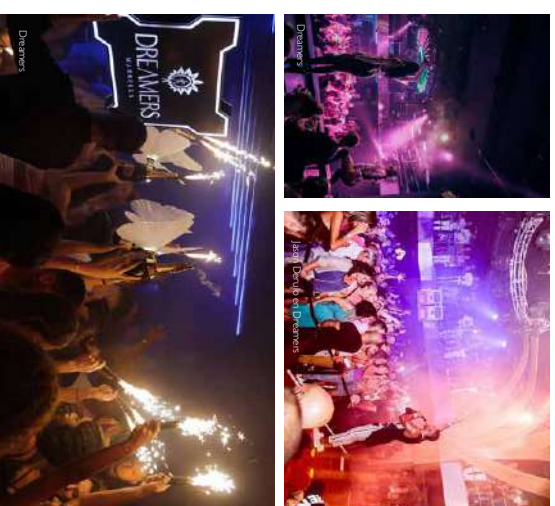
La Condrina aportó embutidos y quesos italianos que fueron muy aplaudidos.

Para el postre la Heladería de Eric sorprendió con una enorme variedad de helados con la novedad de poder ofrecer también "sin azúcar", auténtica novedad en heladería. Eric



Numerosos amigos y clientes asistieron a la Fiesta de la Uva de Da Bruno 2023





## Vive el atractivo de las noches de Marbella

**M**úsica, glamour, ambiente social, encanto en el mejor clima de Europa, las Noches de Marbella, ofrecen la pena, vivir y disfrutarlas. Marbella, el mejor destino de vacaciones de Europa, con sus playas, sus campos de golf, sus magníficos restaurantes con o sin Estrella Michelin, puertos deportivos, carreras de tenis y de pádel y lujosos hoteles tiene en el distrito de la noche uno de sus grandes atractivos. Sirvan de ejemplo estos tres magníficos y emblemáticos lugares:

**DREAMERS, LA MAGIA DE LAS NOCHES DE MARBELLA**  
Lugares como Dreams, la sala por donde pasan los mejores cantantes, las atracciones más diversas, donde cada noche se disfruta de la mejor música y el más atento servicio, con un cuidado servicio de seguridad, contribuyen a la magia de disfrutar de las Noches de Marbella. Dreams ha abierto las galas de Navidad, Fin de Año y Reyes con un programa de grandes actuaciones, empezando por la de Char Kenton.  
Dreamers está situado a la entrada de Puerto Banús, junto a la BMW, es una sala muy elegante, muy atractiva y con el mejor ambiente nocturno de Marbella y con las mejores medidas de seguridad.

**TAOK, LA SALA QUETE GUSTARÁ**  
En el centro de Marbella, sobre las plazas de la Fontanilla, el Paseo Marítimo, en la calle Camilo José Cela, las terrazas y el acogedor ambiente del lugar más elegante y distinguido de Marbella invitan a familias, amigos, turistas y visitantes a tomar una copa, un refresco, esperar a un amigo y pasar un rato grato.  
Franks Corner es un punto de encuentro emblemático en Marbella donde el flamenco se disfruta cada fin de semana con los mejores artistas de la localidad.  
Franks Corner tiene una programa de actuaciones en vivo para las fiestas de Navidad, Fin de Año y Reyes, comenzando por una gran zambomba con lo mejor del cante flamenco.  
Para pasarlo bien alardear en sus primeras horas de la noche, el lugar es Franks Corner.

**FRANKS CORNER, EL MEJOR PUNTO DE ENCUENTRO EN MARBELLA**  
En el centro de Marbella, sobre las plazas de la Fontanilla, el Paseo Marítimo, en la calle Camilo José Cela, las terrazas y el acogedor ambiente del lugar más elegante y distinguido de Marbella invitan a familias, amigos, turistas y visitantes a tomar una copa, un refresco, esperar a un amigo y pasar un rato grato.  
Franks Corner es un punto de encuentro emblemático en Marbella donde el flamenco se disfruta cada fin de semana con los mejores artistas de la localidad.  
Franks Corner tiene una programa de actuaciones en vivo para las fiestas de Navidad, Fin de Año y Reyes, comenzando por una gran zambomba con lo mejor del cante flamenco.  
Para pasarlo bien alardear en sus primeras horas de la noche, el lugar es Franks Corner.



**DOMINGO 31 DICIEMBRE**

**2024**

*Noche Navideña*

**TAOK**

**ENTRADAS ANTICIPADAS YA A LA VENTA**

**TAOK MARELLA OS DESEA FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO**

@TAOKMARELLA  
 INFORMACION & RESERVAS: +54 656 186 182  
 WWW.TAOKMARELLA.COM / AVENIDA DEL MAR 3 MARELLA



Ricardo Ariza, El Bazariego y Eduardo Oribe al presentar el libro "Lo que yo viví" en un momento del lanzamiento en Marbella. Se ven también Esteban Kelly y Ricardo Ariza.



El presidente Ricardo Vera presenta el libro "Lo que yo viví" a un miembro del jurado de empujes.



Luzpeo presentación del libro



# El mejor regalo para esta Navidad

varios medios de comunicación, entre ellos, por supuesto, "La Tribuna Hoy", Andalucía, al hacerse eco de la presentación del libro "Lo que yo viví" que yo viví que narra el auge del Turismo en Marbella y la Costa del Sol vivido en primera persona por el autor José Luis Yagüe. Declaro de los Periodistas de Marbella, el Campo de Gibraltar y la Costa del Sol, resalta no solamente la importancia del contenido con más de mil testimonios gráficos que lo avalan y testimonian, sino la elegancia y lucidez presentada en un formato a gran toma, con tanta duración de tela y cierre hermético con letras troqueladas en oro (pasa cerca de 4 kilos el ejemplar), para terminar conviniendo todos ellos en que es, electrivamente, el "Mejor Regalo que pueda hacerse".

Así lo han entendido algunos empresarios, como Ricardo Aranz de Miguel, que ya ha adquirido en dos ocasiones un centenar de ejemplares, que ha hecho llegar, como el mejor regalo, a autoridades, personalidades de la nobles y del mundo empresarial a amigos y familiares. Han sido otros varones, como el presidente de Construcciones Ortega Viera, Miguel Ortega, el abogado Ricardo S. Bocarnero, que también ha repetido la adquisición de ejemplares para hacer a sus amigos y clientes un buen regalo, el presidente de Construcciones Veni Cristian, Raúl Vera, el empresario José Manuel Gutiérrez del Grupo Diamante, Sebastián Cabrerero, dueño de Bodegas Ribera y todos sus compañeros en la Academia Gastronómica, comenzando por su pre-

sidente el Doctor Sánchez Cartos, que ha hecho multitud de regalos a muchos médicos y amigos, presentando con el libro. Todos ellos han adquirido directamente de la Editorial una buena partida de ejemplares. La alcaldesa de Marbella, María Angeles Muñoz propuso a la Corporación, que preside adhirir, cien ejemplares para entregarlos a las personalidades que visitan Marbella y así lo está haciendo. Es de destacar, libro de Yagüe es un signo de distinción.

La edición de cerca de 5.000 ejemplares no se ha agotado y todavía es posible adquirir ejemplares directamente del editor (econtacto@nabuel.com) o en la Librería Papetería Nabuel de Andrés Lanza en Marbella (tel:952.77.25.86).

María José Sanz-Cárregas, hija de aquel gran periodista que sirvió al Diario Sur, entre los mejores de Andalucía, Francisco Sanz Cárregas, en su muro de Facebook, ha recogido el testimonio publicado por la más importante cadena de periódicos andaluces, que tiene cabecera en todas las ciudades de relevancia de la Comunidad, el Grupo Meliá (TV Andalucía, diarios Andalucía Información), dándose a conocer.

El periodista José Luis Yagüe ha presentado en el libro "Lo que yo viví" la crónica en primera persona de los años de glamar que debieron encontrar a Marbella, el último período de Europa, y especialmente, a sus ya legados a los grandes excluidos, ya explicados. A sus ya legados a los aporreados, a la marca Marbella como de su contribución a la mejor economía y social de la ciudad, ya que tuvo la suer-

te de estar en "el sitio adecuado en el momento oportuno", pero le es triste que nunca nadie haya estado con él ni una sola palabra de agradecimiento, "ha comentado a EHE".

Marbella de los años 50 era un lugar tranquilo por el que convenía ir a Marbella, María Angeles Muñoz casó como el propio Hohenlohe o Soraya El Emperatriz de la familia de Hollywood de la tía de Henry Schmeider, Deborah Kerr, Grace Kelly, o políticos tan influyentes como el primer ministro británico, Edward Heath, al que la Marcomunidad de Huelva de la Costa del Sol a través de José Luis Yagüe, lo nombró "Turista del Año", al igual que hizo con el canciller alemán Helmut Schmidt. Dos romances que se convirtieron para proyectar la imagen de la Costa del Sol en Gran Bretaña y en Alemania, con eventos que quien sabe si por efectos de aquellos acuerdos, acciones propuestas por el periodista José Luis Yagüe en los dos principales mercados turísticos de la Costa del Sol y de Andalucía.

Sobre Marbella, esta popular ciudad de la Costa del Sol comenzó a escribir Yagüe en los años 60 y desde ella punto de encuentro de la más ganada de la "jet-set" internacional, pudo contar historias como la ruptura del último Sha de Persia, Mohammad Reza Pahlavi, con Soraya, la princesa de los ojos verdes, que se refugió en el último período de Euzkadi y lo lanzó al mundo en una producción de Marbella sin precedentes.

En su libro se recoge también, con una fotografía donde el periodista aparece sentado junto a Cristina, el primer encuentro de la hija del magnate navarro giprés, Arzobispo Onassis y su primera esposa, Athina Llanos, con el que luego sería, una de las protagonistas más importantes del "Turismo del Sol", el conocido Marbella Club, presentando a su vez, un libro de gran valor, ya que según narra, la noche anterior, un árabe había hecho saltar la banca en el casino de Montecarlo y se dispuso a viajar a Marbella. Los hazaes antes el rey, Farid, la ciudad favorecieron la inversión árabe en unos momentos de grave crisis y se mantiene hasta hoy, gracias, y en el texto, con datos con detalle algunas de las contribuciones millonarias de la monarca saudí tanto en la donación al Ayuntamiento como la posterior para dotar de equipamiento de última generación a la cuarta planta del Hospital Costa del Sol que se encontraba aún verde, donación también pública, entre otras muchas anécdotas y vivencias reales que también se cuentan en el interesante libro.

Tanto una, como otras, importantes acciones para poner el nombre de Marbella como un lugar de prestigio, eligió por personalidades y migrantes del mundo de los negocios, han contribuido de manera muy importante a que hoy, Marbella, mundo, contribuya a dar a conocer el nombre de Marbella a nivel internacional y a transmitir una imagen muy buena de la ciudad.

De esta vida le había informado el principio Alfonso de Hohenlohe en que en aquel momento organizaba el conocido Marbella Club, presentando a su vez, un libro de gran valor, ya que según narra, la noche anterior, un árabe había hecho saltar la banca en el casino de Montecarlo y se dispuso a viajar a Marbella. Los hazaes antes el rey, Farid, la ciudad favorecieron la inversión árabe en unos momentos de grave crisis y se mantiene hasta hoy, gracias, y en el texto, con datos con detalle algunas de las contribuciones millonarias de la monarca saudí tanto en la donación al Ayuntamiento como la posterior para dotar de equipamiento de última generación a la cuarta planta del Hospital Costa del Sol que se encontraba aún verde, donación también pública, entre otras muchas anécdotas y vivencias reales que también se cuentan en el interesante libro.

Tanto una, como otras, importantes acciones para poner el nombre de Marbella como un lugar de prestigio, eligió por personalidades y migrantes del mundo de los negocios, han contribuido de manera muy importante a que hoy, Marbella, mundo, contribuya a dar a conocer el nombre de Marbella a nivel internacional y a transmitir una imagen muy buena de la ciudad.



OV construyó el Edificio Horta, en San Pedro Alcántara.



Grupo OV ha realizado obras de gran envergadura.



Ingeniería rodada de Ingeniería civil realizada por Grupo OV para construir el viaducto sobre Arroyo Tangle.



Gran nave industrial edificada por Grupo OV.



Grupo OV está preparando para llevar a cabo edificaciones, obras de ingeniería civil y trabajos de cuarto nivel.



Grupo OV construyó la oronda Urbanización Arroyo Bechú, en Espora.



Miguel Ortega Vera, creador de Grupo OV.

# Grupo OV: el éxito del trabajo bien hecho

## Miguel Ortega Vera: trabajo, seriedad y solvencia, en todas las obras y proyectos que lleva a cabo

En 1987 nace en la Costa del Sol Grupo OV, una empresa fundada por Miguel Ortega Vera, un nativo de la zona creado entre San Pedro, Marbella, Benahavís, Canelada y Estepona donde comienza su actividad empresarial.

Miguel Ortega es un gran trabajador, un gran luchador al que nadie le ha regalado nada y todo lo ha logrado a base de seriedad, solvencia, mucho trabajo y dedicación y siempre entregando los trabajos en punto y hora.

Hoy día, un buen equipo de profesionales le sigue y aborda proyectos de construcción de urbanizaciones y complejos residenciales, con la mejor edificación y obra civil desarrollando la construcción de urbanizaciones en Europa en Arreñeta Larrea y en Afría.

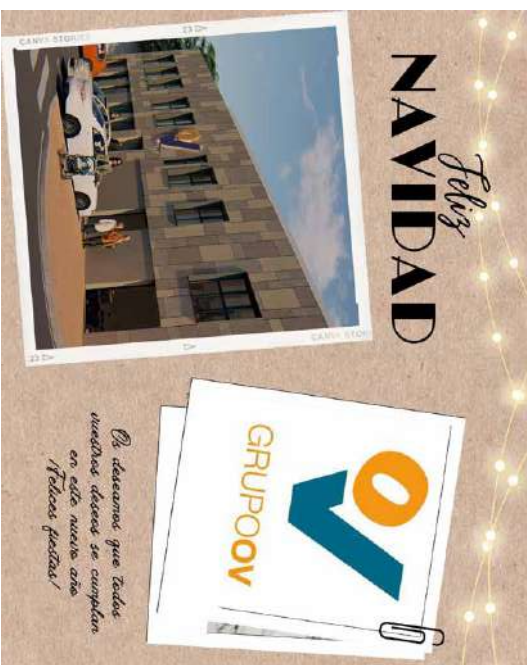
Miguel Ortega Vera está desde 1987 construyendo el futuro con innovación y experiencia, para desarrollar con solvencia todos los proyectos que su empresa ha abordado.

En estos momentos es una de las empresas más solventes de la Baja Andalucía.

La solvencia y solidez empresarial de Grupo OV es una garantía para la consecución en plazo y dentro de los más altos estándares, de calidad de cualquier proyecto en las áreas en las que la compañía desempeña sus actividades.

Dentro de su política de expansión, Grupo OV SL ha iniciado sus operaciones en Marruecos y Santo Domingo a través de dos empresas filiales que mantienen el espíritu de calidad y respeto por el Medio Ambiente que siempre ha marcado la labor del Grupo impulsado por Miguel Ortega.

Los pequeños detalles marcan la diferencia. OV





El Grupo Talía para la difusión de la Poética Andaluza que fundó Ciri Fomoso



Birritis de grandes maestros de la comunicación, María Luz Aguilera (RVA), Roldán Jurado (Fondol) y el doctor José Luis Vique



Jorge Vela, Mariuz Aguilera, María José Sanz Cagigas, Corcho y Luis Fomoso



Como las coplas del loco, María Antonia Martínez da Valeriano



Como el copla de la loca, Luis Fomoso a la guitarra



El arquitecto técnico Valeriano García Padilla de Eljipon, recibiendo



María Luz Aguilera Calindo en Lora en Nueva York

# Éxito poético del "Almuerzo con Federico" en La Guernica

## Emotivo homenaje del Grupo Talía en el Soho malagueño al famoso locutor Diego Gómez (qepd)

Un atractivo almuerzo poético se ha llevado a cabo en el Restaurante Asador "La Guernica", en el corazón del Soho malagueño, para rendir homenaje a Federico García Lorca en su poesía y en su música cuando se están cumpliendo los 125 años de su nacimiento.

El Grupo Talía que promueve la difusión de la poesía andaluza ha ofrecido un recital memorable con lo mejor del poeta andaluz con Fuente Vaqueru.

Una tarde poética que estuvo acompañada por la guitarra del gran genio de la guitarra flamenca de la cuna de la guitarra andaluza, el maestro Luis Fomoso, un gran guitarrista malagueño de la Baja Andalucía, pasado y amigo del Campoguitarrero universal.

Orfeo Luis Fomoso para obra de su creación, homenaje a Lorca y acompañando el canto de algunas de las coplas de Lorca como "Anda jaleo", interpretado de maravilla en la voz de la esportista, María Antonia Martínez de Valeriano, que cantó luego con todo el grupo un final poético "La Batallita de los tres Ros".

En el momento, la voz invitada de Mariuz Aguilera Calindo, entristalada locutora, presentadora y periodista de TVE, que nació en el mundo poético siendo compañera del mítico Diego Gómez (qepd) a cuya memoria rindió homenaje con unas sentidas palabras recordando aquellos tiempos en que ella trabaja

jaba junto a Mariuz Teresa Campos en Radio Juventud de Málaga. Mariuz interpretó con mucho sentimiento la "Oda a Walt Whitman", de Poeta en Nueva York, y la "Pluente de Antonio El Camborio" y finalizando, ya fuera del repertorio de Lorca, poemado los versos de un leonés, recordando el poeta de León que rinde homenaje al caballo roleguano.



Ayer y semejante recibiendo a Federico de Ciri Fomoso, fundador del Grupo Talía para la promoción de la Poética Andaluza

todo destacando su más reciente éxito con el precioso montaje de "Yerná" donde figura como protagonista otra de las componentes del Grupo Talía, como es Isabel Portigo.

María España, como gran entusiasta de Federico García Lorca que es, interpretó con mucha fuerza en el Restaurante la Guernica, "Verde que te quiero verde", conmovedor de su intervención con un libro tan popular como "La Casada infiel".

Mariuz Nairo, actriz y bailarina, todo sentimiento y arte andaluz por sus cuatro costados recitó con mucho tino y canto "Jarde de Toros".



Anali y Eshben, de la Guernica, con el doctor de los periodistas José Luis Vique



"La Casada infiel" en la voz del actor y director de teatro Manuel España



Jorge Vela y M.J. Sanz Cagigas con José Ramon Ortiz, Zinae Buavias, Carlos Valdesoro, Patricia García-Cabdo, Belén García-Rubio y otros



La creadora del Grupo Talía, Ciri Fomoso



# El anticuario Nicanor hace una importante donación de la parroquia de la Encarnación de Marbella

Nicanor Vázquez es un artista nacido en Marbella hace 45 años donde fundó Antigüedades Bella Época en los años 80. Hijo del que fuera famoso anticuario Benarribu Vázquez que fue el promotor de los Barrios de Antigüedades que entusiasman a Don José Barús, director del Museo del Prado. La foto de Helenocho José María López de Letona los Fierro, los Coca y todos las personas que, tenían casa en Marbella y que renararon toda una época cuando las casas se decoraban digna ver en Marbella.

Nicanor se formó desde muy joven en el campo del Arte, siguiendo los pasos de su padre, un auténtico experto, convirtiéndose así en uno de los anticuarios de más prestigio en España, en el extranjero.

A lo largo de los años ha participado en Ferias de Arte y Antigüedades muy importantes en San Sebastián, Barcelona, Bilbao, Valencia, San Sebastián, Sevilla, Palma de Mallorca, Granada, Córdoba y casi todas las capitales españolas así como en los post-cursos internacionales de mucho relieve, ganando muchos premios como debido a la gran calidad de las pinturas y obras de arte que muestra. Así así como las piezas de mobiliario

no regio que son auténticas joyas. El sélio de Nicanor en el mundo del Arte y las Antigüedades se ha caracterizado por ser un gran coleccionador del arte antiguo de la pintura europea y por saber estar rodeado de amigos y conoedores que son auténticas autoridades en la materia que entusiasman a Don José Barús, director del Museo del Prado. La foto de Helenocho José María López de Letona los Fierro, los Coca y todos las personas que, tenían casa en Marbella y que renararon toda una época cuando las casas se decoraban digna ver en Marbella.

Con toda una vía de experiencias y de estudios en el mundo del Arte, Nicanor se ha convertido en un reconocido por muchas familias de alta y personas de gran importancia tanto de la nobleza como del mundo de los negocios, y a menudo, llegando a realizar decoraciones en murales, pintados, grandes murales, seules, tribulaciones, pablos, castillos y allí la visión de un experto como Nicanor, sabía colcar la obra de arte en el lugar adecuado.

Hay muchos ejemplos que Nicanor podía mostrar desde casas de figuras tan populares como Claudia Schiffer, la Reina de Mallorca, Sandra Sánchez, la antigua mandaron en Madrid de Aza Gardner, el matrimonio Sr. Richard Benson, así como de muchos políticos de relieve, incluido el trabajo que realizó en el Pazo de Vique.

La duquesa de Alba lo adonata y Nicanor le proporcionó obras de alto valor para los Palacios de Duernas y de Lina. Con respecto a la Duquesa de Alba, Nicanor cuenta que cada vez que realizaba una Exposición de Antigüedades, Doña Cayetana acudía a inaugurarla.

En una ocasión dice Nicanor: yo me había asustado cuando llegó la Duquesa preguntando que como es que no estaba allí, me tuvieron que localizar a toda prisa mientras la señora se tomaba un té a la espera de que yo llegase para inaugurar la Feria con ella.

Nicanor envía la figura de la Duquesa de Alba como la de una personalidad que envía mucha parte de arte y de Antigüedades. Era una persona muy sencilla al pesar de su gran graduación de sus amigos.

Nicanor tiene un prestigio grande por su saber hacer su sericlar y humildad y ha demostrado siempre tener un gran amor y agradecimiento a Marbella.

Ha formado parte de la Comisión del Cristo del Amor de Marbella al que le tiene gran devoción, así como

la Virgen de la Caridad. Siempre ha mandado la guitarra, oídos precio, pero estado dispuesto para ayudar a las necesidades de la iglesia.

T a la ermita de Santiago en la plaza de los Naranjos, sede del Cristo del Amor, ha donado algunos cuadros, antigüedades, la manilla de encaje de la Virgen etc.

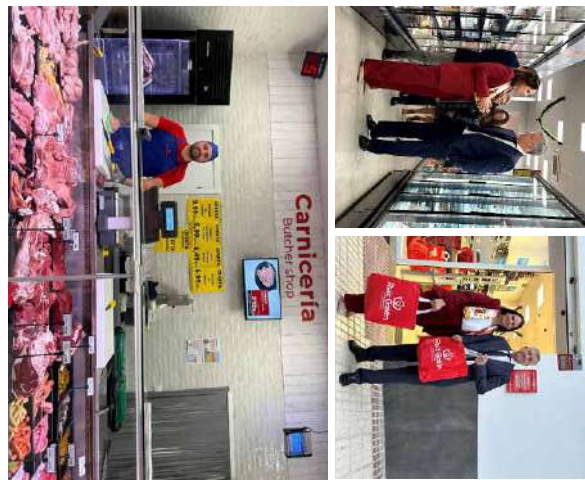
Nicanor cuenta que habla con un prado a un personaje de Madrid un broche de oro con piedras preciosas y billetes, que perteneció a Isabel II.

“Se lo regalé a mi mujer, dice Nicanor, pero un año más le presté para que se lo pidiese a la Virgen acompañando a la Hermita durante la procesion del Jués. Santo en Marbella.

Cuando terminó la procesion, al ir a recogerme me rogó que no, que no se lo quitara a la Virgen, que se lo regalara para que lo luciera siempre, y definitivamente me lo entregó al tesoro de la Cofradía para que al considerarla y la Virgen de la Caridad lo pudiese lucir en sus diferentes procesiones.

Soy una persona sencilla, dice Nicanor, pero con un profundo sentido religioso y dispuesto a ayudar en su labor asistencial.

Un día, pasó por la tienda del padre de la Encarnación y yo le enseñé algunos cuadros, pintados y policromados en relieve pintados, así como



# Abre en Estepona Supermercados Ruiz Galán

a empresa familiar Supermercados Ruiz Galán que triunfa cada día en el Campo de Gibraltar con la calidad de sus productos, su excelente frutería superando a cualquier mercado, su charcutería al corte, sus carnes con la mejor temera y el Ibérico del Valle de los Pedroches, acaba de abrir en Estepona.

El alcalde de Estepona, José María García Urbano ha acudido a la inauguración y a felicitar por el aereo de abrir en Estepona a la directora general y consespa delegada, Raquel Ruiz-Galán Victoria, quien ha explicado:

«Nos diferenciamos en los productos frescos, y como se puede ver, contamos con los mejores productos de la zona. Más del 55% de la comercialización en Ruiz Galán se basa en productos carnicos, charcutería, panadería y hutería, y junto a ello, añade, cuidamos a los clientes para que hagan sus compras a gusto y con la atención muy personalizada del carácter de la franquicia de la frutería y de todo el personal, siempre una empresa -añade Raquel- donde los productos de primera marca y novedades siempre están por delante, podemos competir con el resto de grandes cadenas con unas excelentes marcas propias, y a muy buen precio, que es, sobre todo hoy, en día, algo muy a tener en cuenta, realizando sugeridas ofertas todas las semanas.

La cadena Ruiz Galán, tiene establecimientos para atender a la clientela de Sotogrande, en Puigbo, Nuevo del Guadiano, en San Roque, en Algeiras, en Los Barrios y hasta en Gaiola, pero sobre todo en La Línea, de la Concepción donde cuenta también con unos grandes almacenes de distribución y un Cash Carry para abastecer con los mejores precios de mayoría a las pequeñas herencias, a los bares, restaurantes y hoteles.

Con una treintena de tiendas abiertas está dando trabajo a más de 400 personas.

En Estepona con una inversión superior a los 700.000 euros, dar trabajo a 12 personas. La tienda está abierta todo el día, desde las 9 de la mañana a las 9 de la noche. Está situada en la calle José Luis Díez al lado del conocido Mirador de Estepona y cuenta con servicio a domicilio.





## Los ibéricos “El Bellotero” de Emilio Acevedo triunfan en toda la Baja Andalucía

Emilio Acevedo tiene su almazén y sus instalaciones en Algeciras pero vende sus jamones y sus productos ibéricos por toda la Costa del Sol, Sotogrande y el Campo de Gibraltar.

Se ha impuesto con la gran calidad de sus jamones y con su precio inabarcable.

Demuestra que es lo mejor de Extremadura donde se crían en la dehesa los más selectos ejemplares ibéricos y se curan y preparan para estar en su mejor punto en las instalaciones de Industrias Carnicas El Bellotero, S.A. de Perce de los Caballeros en Badajoz.

Los jamones El Bellotero tienen una calidad suprema y el mejor precio. Por ello, Emilio Acevedo los vende por todas partes, con una demanda grande que le obliga a desahogar camión tras camión para satisfacer los pedidos de empresas, de restaurantes y hoteles.

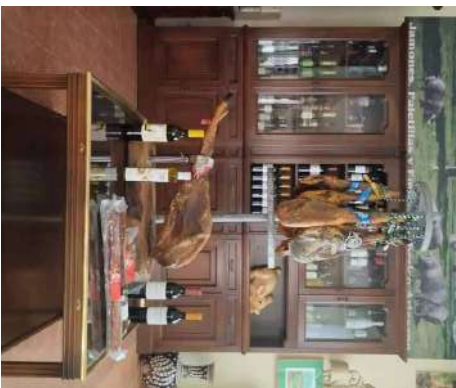
Emilio Acevedo es un conocido empresario de Algeciras, que tiene un grado superior de Marketing con una familia muy conocida un hermano es abogado, otro médico-psiquiatra y otro hermano psicólogo.

Gran aficionado a los toros es el impulsor de la Fiesta y de todo lo que sea dar realce a esta bendita tierra. Con su empresa de Catering ha dado las fiestas más importantes y con las personas más relevantes.

Quien le contrata un catering sabe que seguro triunfa ante sus invitados.

Con los jamones El Bellotero lo está haciendo y no solamente en Huelva sino durante todo el año. Son productos ibéricos de mucha calidad.

Protagonista el jamón Bellotero y sus ibéricos con un excelente aceite de oliva de la dehesa de “Valdequema”, así como un buen vino blanco seco y un tinto “Valdequema Clásico” que acompaña en los estudios del Bellotero bodegado que es lo que ahora se lleva. Un jamón curado y lonchificado a cuchillo por expertos jamoneros, se envía en todos y ello facilita a muchas familias o empresas que el jamón si no se gasta rápido se resaque. El lonchificado se puede usar en cualquier momento.



## El mensaje que impacta

### ¡Ven con nosotros a Fitur 2024!

Es lo más agradable que se pueda por Fitur. El único periódico con papel couché que existe con estas características.

En Fitur 2023, los 10.000 ejemplares que estaban en los lugares más estratégicos y de mayor calidad (revista de Madrid el Bestiario, el grupo Dani García en La Castellana, la mansión de prestigio mundial “La Triana” en la calle Lagasca, el “Café de Oriente” frente al Palacio Real, la Taberna del Abadadero, “La Botelería”, José Luis “Lucco”, “Viella Cartera” y “Viella Madrid”, entre otros establecimientos) y próximamente distribuidos en el pabellón de Andalucía y sobre todo de Pamplona y el Campo de Gibraltar para transmitir la mejor imagen al mejor turista de nuestra tierra.

Y al igual que en Madrid y en Fitur, en Londres y en el World Travel Market (WTM).

Por los lugares más estratégicos de Londres, por el Strand donde está el lujoso Hotel Savoy, frente al Strand Palace y no lejos del “The Messes Berlin” donde se celebra otra de las tres grandes Ferias de Turismo del Mundo, sino a lo largo de



## GENERAL DE GALERIAS COMERCIALES, S.A.

**La Cañada**  
SHOPPING

Marbella. Málaga

**Nevada**  
SHOPPING

Armillá. Granada

**Mataró Parc**  
SHOPPING

Mataró. Barcelona

**El Mirador**  
SHOPPING

Las Palmas de Gran Canaria

**Las Terrazas**  
OUTLET

Las Palmas de Gran Canaria

**Gran Plaza**  
SHOPPING

Roquetas de Mar. Almería

**Mediterráneo**  
SHOPPING

Almería

**Las Dunas**  
SHOPPING

Sánlucar de Barrameda.  
Cádiz

**Dos Mares**  
SHOPPING

Murcia

*¡Seguimos creciendo!*

### PRÓXIMAS APERTURAS

