

La Tribuna

Hoy Andalucía

La actualidad diaria en www.latribunahoy.com

REVISTA
de Marbella,
Campo de
Gibraltar y
Costa del Sol

Director: José Luis Yagüe

email: redaccion@latribunahoy.com

Nueva época: n° 2 - 23

Depósito Legal: GR 1227-2023

Julio de 2023

¡Vive el verano!



Foto de las bellas calles del casco antiguo de Marbella

DREAMERS
MARBELLA

WE ARE OPEN EVERY DAY
Summer Season 2023

C.C. RIMESA-TINO, PUERTO BANÚS, MARBELLA // +34 684 41 53 91



La Gala del Rotary Club de Marbella convocó a más de 300 personas

Un año más la tradicional Gala del Rotary Club de Marbella, uno de los clubs más antiguos y prestigiosos, se celebró con éxito. Es una gala con mucho arraigo a lo largo de tantos años en que ha sido siempre uno de los grandes acontecimientos del Verano en Marbella.

Comenzó con un cocktail servido por Lepanto y amenizado por el cuarteto de cuerda "Ad Libitum", gracias a la colaboración de Amigos de la Música y su presidenta Yolanda Galeras.

Posteriormente las más de trescientas personas, de todos puntos de la geografía pasaron a la cena, donde tras la invocación Rotaria por parte de la presidenta la doctora María del Mar Luque, y escuchar el himno nacional y el del Rotary, todos en pie, los invitados disfrutaron de un menú elaborado por Lepanto.

En el transcurso de la cena tuvo lugar la actuación de un cuadro flamenco.

En la gala también hubo una subasta y una rifa con más de doscientos regalos de gran calidad.

La recaudación se dedicará a importantes proyectos y ayudas a entidades solidarias de Marbella, cumpliendo así con el lema rotario de "dar de sí antes de pensar en sí".

La gala terminó con un animado baile, con un grupo de rock, donde la presidenta la Dra. María del Mar Luque sorprendió a todo el mundo apareciendo vestida de rockera y cantando muy bien. Sabe cantar.

Un éxito, conseguido por el trabajo de muchos rotarios, de la junta directiva y todo el club.

Text: Bárbara de Cárcer Moreno Reportaje Gráfico de CACHO





Ikea inaugura en Nevada Shopping, filial de La Cañada, su nuevo centro en Granada con un gran éxito de público

Ikea inaugura en Nevada Shopping, filial de La Cañada su nuevo centro en Granada con un gran éxito de público y con miles de personas haciendo cola para poder acceder al mismo. Desde la noche antes ya había coches en el gran aparcamiento del centro Nevada Shopping esperando para abrir la cola en la madrugada y ser los primeros en acceder a "Ikea". Eran familias enteras quienes no querían perderse la brillante inauguración de "Ikea", un centro de 8.000 metros cuadrados situado en el Nevada Shopping, de Granada, el gran centro que tiene otros muchos puntos de atracción comercial y de ocio. Un revolucionario acontecimiento comercial el de "Ikea-Nevada Shopping" que ha movilizó a gentes de toda la provincia de Granada, Jaén y litorales. Lo mismo que ha sucedido con la inauguración de "Lefties" tam-

bién en Nevada Shopping con un centro de 6.000 metros y próximamente lo será con "Nike", también en el Nevada Shopping. "Lefties" ya abrió en el Centro Comercial "El Mirador" en Las Palmas de Gran Canaria un "Lefties" de 4.000 m2. Y es que al igual que en La Cañada Shopping y Nevada, todos los grandes centros comerciales de la cadena de Tomás Olivo, General de Galerías Comerciales, tienen las mejores marcas de Europa y del mundo como el cliente fiel puede comprobar. En estos días en que el gran atractivo comercial de Marbella está en La Cañada Shopping con compradores de todas partes del mundo, dejándose ver las familias saudíes, kuwaitíes y de los emiratos junto a compradores de todas las procedencias atraídos por la fama de Marbella, se pone de manifiesto la gran aportación que La Cañada Shopping y General de Galerías Co-



merciales hacen al tan importante y necesario "turismo de compras". Así es como el prestigio de General de Galerías Comerciales, se

afianza cada día más, ofreciendo los mejores resultados económicos. Tomás Olivo tiene, además de La Cañada y Nevada Shopping otros

grandes y exitosos centros comerciales como Mataró Park, en Mataró (Barcelona); El Mirador, en Las Palmas de Gran Canaria, donde tam-



bién posee el shopping Las Terrazas; el Gran Plaza, en Roquetas de Mar; Mediterráneo, en Almería; Las Dunas, en Sanlúcar de Barrameda y el shopping Dos Mares, en Murcia. Además tiene en marcha otros importantes centros como el de La Rambla, en Cartagena, dentro de una gran urbanización suya en un enclave privilegiado de la ciudad,

con 1.700 viviendas donde Olivo ha realizado una inversión de más de 300 millones. Los centros y Parques Comerciales de Tomás Olivo tienen un dinamismo incorporando constantemente las más atractivas marcas. En Marbella, La Cañada Shopping es el mayor polo de atracción que tiene el turismo de compras en la

Costa del Sol, donde están las tiendas de las marcas más importantes de Europa, complementadas por una zona de bares y restaurantes de gran ambiente, así como de cines y lugares de ocio, con la comodidad de contar con una gran capacidad de aparcamiento gratuito que el cliente agradece y que ya se va a ampliar aún más.

A LONDRES CON La Tribuna

Venga con nosotros a World Travel Market (WTM) del 6 al 8 de Noviembre

RESERVE SU PUBLICIDAD Estamos en donde más se nos ve

comercial@atribunahoy.com





San Roque, el verano más apetecible

Con el mejor ambiente en las playas de Puente Mayorga, de Guadarranque y Campamento en la Bahía y el impresionante ambientazo en las de Torreguardiario, en Sotogrande, donde el club de playa El Trocadero muestra su elegancia y el confort de sus piscinas y sus playas, pero también en las playas salvajes y poco frecuentadas de Borondo y el Faro La Alcadesa, junto a las de Cala Sardina (Bandera Azul), San Roque es sin duda el verano más apetecible.

Hay fiestas por doquier. Ya se han celebrado las Ferias de los 8 núcleos de población que componen su amplio y diverso término municipal y no cesan las verbenas, con conciertos en la antiquísima e histórica Plaza de Toros y con la mejor ambientación para divertirse, a la espera de que llegue, del 9 al 13 de Agosto la cada vez más importante Feria Real en honor de Santa María Coronada, que atrae a gentes de toda la Comarca y no solo porque los cacharritos, las atracciones de Feria tienen el coste más bajo de toda Andalucía, sino por su gran ambiente, el atractivo de su corrida de toros y las mil maneras que San Roque ofrece para pasarlo bien.

En Sotogrande, que ahora cumple los 60 años como Centro de Interés Turístico Nacional de Sotogrande del Guadiaro, el verano de lujo, de ambiente, de fiestas privadas en mansiones y chalets, tiene en verano una actividad inusitada. Competiciones náuticas en un puerto deportivo plagado de embarcaciones de recreo para hacer más grato el disfrute de navegar por esta parte del Mediterráneo y el Estrecho, pero sobre todo de calas como las de Torreguardiario y Cala Sardina ya cerca de La Chullera.

En Sotogrande se combinan las fiestas con el golf, el tenis y el paddel disfrutando de las playas y las piscinas.

Las grandes competiciones de Polo

El gran acontecimiento de releve internacional es sin duda el Polo. Las grandes competiciones de Polo en sus espléndidas canchas y la participación de las cuadras y equipos de mayor renombre del mundo proporcionan tardes de gloria y esplendor a Sotogrande.

Y todo esto está en San Roque, un municipio, cuidado, bien gestionado, donde se procura que sus habitantes, sus residentes y visitantes disfruten y vivan lo mejor posible todo el año. Pero sobre todo, saboreen el verano sanroqueño en sus playas y en su ambiente.

www.turismosanroque.es





Vasaldora Marbella, líder en Invisalign

Con una década de experiencia, el centro especializado en Odontología digital es un referente en el tratamiento de esta ortodoncia invisible, la primera marca de alineadores invisibles y la número 1 a nivel mundial.

Diez años y cientos de sonrisas. Esta es solo una pequeña descripción que define la labor que desarrolla Vasaldora Clínica Dental cuidando de la salud bucodental de todos sus pacientes. Dirigida por la Dra. Cristina Gutiérrez y el Dr. César López, Vasaldora se ha convertido en un referente en odontología digital y ortodoncia invisible, entre otros muchos tratamientos, de la mano de un amplio equipo de profesionales y la tecnología más avanzada.

Ubicada en el corazón de Marbella -concretamente en Avenida Ricardo Soriano, 58- Vasaldora es un centro líder en especialidades como Odontopediatría, Implantología, Estética Dental y Diseño Digital de Sonrisas, contando con un centro de radiodiagnóstico en 3D de última generación, que permite al paciente ver el resultado final de tratamientos de ortodoncia e implantes antes de comenzar.

Este es el caso de Invisalign, el sistema de ortodoncia invisible de más éxito en el mercado por eficacia y seguridad, del que Vasaldora es clínica de referencia. Tanto es así que recientemente la Dra. Gutiérrez ha sido premiada con el certificado Diamond Provider, el mayor reconocimiento de la marca según experiencia en casos



tratados y éxito de los resultados. Y es que Vasaldora ha dicho adiós a los brackets tradicionales para utilizar siempre este tratamiento basado en el uso de alineadores transparentes, totalmente indoloro e idóneo tanto para adultos como adolescentes y niños a partir de 6 años.

Gracias al escáner intraoral iTero, la Dra. Gutiérrez obtiene imágenes en 3D, realistas e instantáneas, de la

boca del paciente. Así puede planear las correcciones necesarias, de manera totalmente digitalizada y personalizada, y mostrar el resultado antes de empezar el tratamiento. En Vasaldora se han registrado más de 200 casos que demuestran su eficacia; además, el desarrollo i+D de Align Technology y los 25 años de experiencia de Invisalign, la certifican como la más fiable y segura.

Como expertos en Odontopediatría, Vasaldora ha convertido este sistema de ortodoncia en el tratamiento de los más pequeños de la casa. De esta forma, se puede prevenir o corregir una maloclusión o una posición inadecuada de los dientes desde edades tempranas. Así, con Invisalign First, los niños no tienen que preocuparse por su sonrisa y se adaptan a este

sistema sin miedo ni complejos.

Junto con Invisalign, Vasaldora destaca también en otros tratamientos como las carillas guiadas digitalmente, el blanqueamiento dental, la colocación de dientes filijos e implantes en un día y la aplicación de sedación consciente, lo que permite al paciente vivir una experiencia positiva en la clínica.

Reportaje gráfico: Rafa Jurado





VIVE COSTA DEL SOL

visitacostadelsol.com





Manuel Cardeña, presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental

Manuel Cardeña ha tomado posesión de su cargo como nuevo presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental en el transcurso de un pleno celebrado en la sede que la entidad supramunicipal tiene en Marbella.

Han estado presentes en el acto institucional la mayoría de los alcaldes de la Costa del Sol.

El nuevo presidente Manuel Cardeña ha estado arropado por su padre el veterano hostelero Manuel Cardeña que es parte de la historia del Turismo de la Costa del Sol ya que fue el brazo derecho de Don José Banús y otros familiares y amigos.

Entre los asistentes al acto de

la Mancomunidad se encontraba una nutrida representación de miembros del Partido Popular del que el nuevo presidente es secretario general en Marbella y San Pedro Alcántara junto con la Alcaldesa María Angeles Muñoz Uriol, y también ha habido una buena representación del Partido Socialista con Pepe Bernal, el ex alcalde, a la cabeza.

En sus palabras Manuel Cardeña ha elogiado la labor desarrollada por su antecesor, el alcalde de Benahavís, José Antonio Mena Castillo, que cesaba en el cargo.

Una gran cantidad de medios de comunicación cubrieron el acto junto a "La Tribuna Hoy".

Reportaje gráfico: CACHO





Alta Costura en la colección más aplaudida de la joven creadora Macarena Yagüe

Un trabajo de Alta Costura con diseños muy elegantes, trabajados, de mucha elegancia y caché presentó en Málaga, entre el aplauso y los vivas del público, la joven diseñadora de Marbella, Macarena Yagüe.

Esta joven se está abriendo camino en el mundo de la moda estudiando mucho, en la mejor universidad, la Regent's de Londres, derrochando imaginación y buen gusto y sobre todo muchas horas de trabajo y de ingenio para lograr diseños rompedores, con mucho glamour, mucha elegancia y categoría. Los aplausos del público y los vivas durante el desfile son el gran premio, el merecido premio a su trabajo.

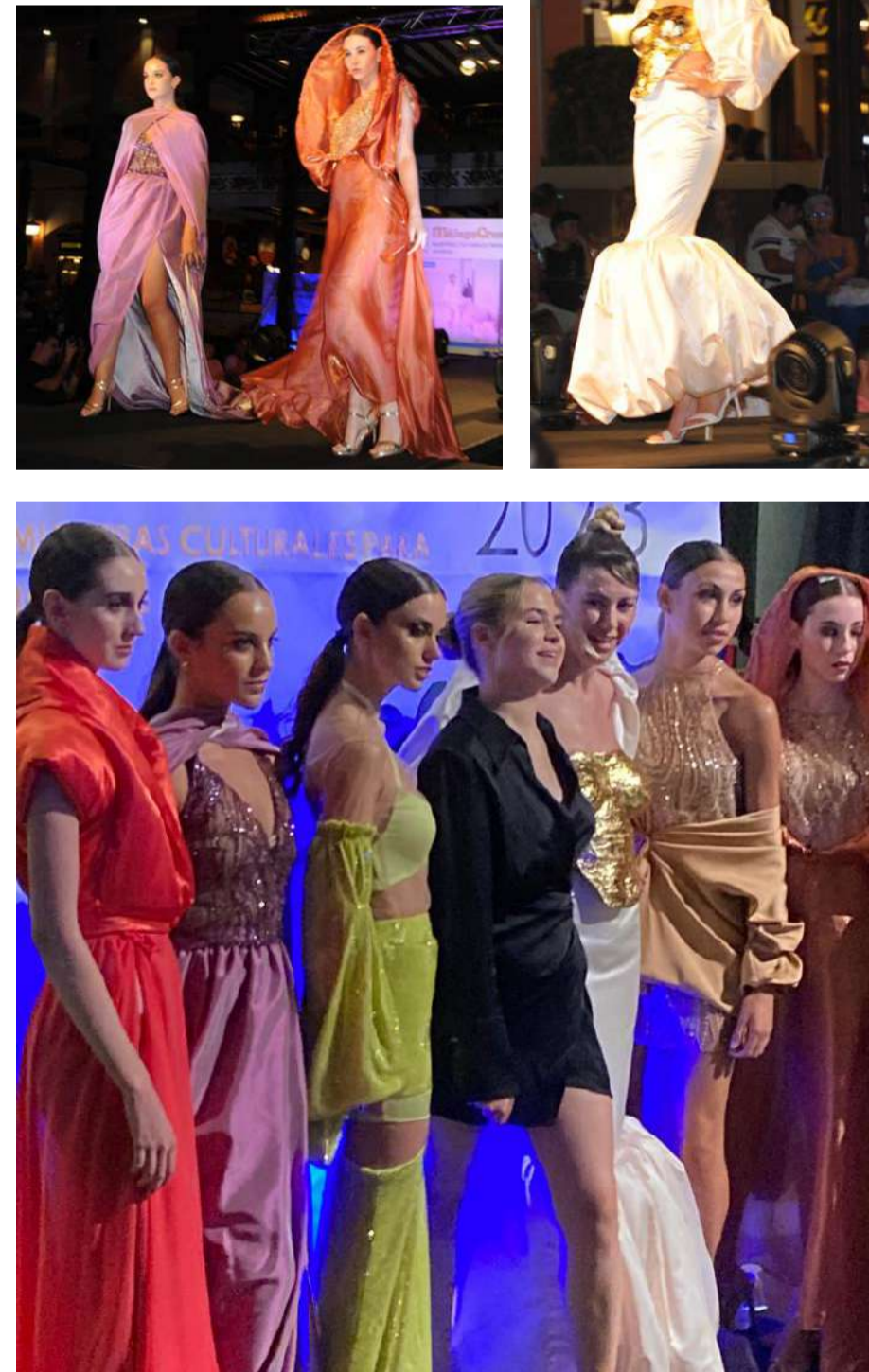
Macarena presentó una colección muy diversa, pero con una denominación común: la elegancia. Una selección de materiales y un trabajo de alta costura muy valorado por el público.

Quienes valoran su trabajo ven en ella a la diseñadora que va a romper barreras para triunfar en el mundo.

Se prepara a fondo para ello bajo la exigente preparación del profesorado inglés de la Regent's University donde estudia gracias a una beca del Gobierno de Gibraltar, donde reside y donde consiguió sus "A Level" después de prepararse en el West Side School, el College y con prácticas en el prestigioso Taller Dorcas.

Tiene una gran vocación y va triunfando en cuanto hace y presenta, sin importarle las zancadillas, las envidias y los menosprecios: su meta es triunfar en el mundo de la moda y para ello, le sobra vocación y ganas de estudiar y de prepararse a todos los niveles. Habla varios idiomas y está perfeccionando el italiano para presentarse en Milán.

En el reportaje fotográfico de Rafa Jurado la colección presentada, que sobresalió por su trabajo de Alta Costura, su elegancia y glamour.



Macarena Yagüe triunfa en Marbella Fashion Show con un espectacular diseño

Desde que apareció en la pasarela el espectacular traje negro diseñado por Macarena Yagüe, las palmas echaban humo y los vivas y "¡bravo!" acompañaron a la modelo a la ida y a la vuelta, como testimonian las fotografías de Cacho.

Y más aún cuando la joven novel diseñadora Macarena Yagüe desfiló junto a la modelo que lucía su elegante y espectacular creación.

Fue desfile de talentos noveles, patrocinado por Málaga de Moda, dentro del Marbella Fashion Show donde exhibieron sus nuevas creaciones diseñadores consagrados como Aghata Ruiz de la Prada que mostró una colección llena de colorido, muy en su estilo, junto a modelos muy clásicos y elegantes como los de Pepe Canela, Ephemeral y Carlos Arturo y los diseños sorprendentes de Esteban Freiria, Zapata, Romeo Couture, Minerva Díaz, Susana Hidalgo y la firma Malne.

Macarena Yagüe estudia diseño de moda para forjar su formación con las técnicas más innovadoras y así poder desarrollar su ingenio en el mundo de la moda.

El pasado verano ya obtuvo el segundo premio en el concurso "Málaga Crea" promovido por la Delegación de Juventud del Ayuntamiento de Málaga presentando una revolucionaria colección de trajes realizados con las cápsulas del café Nespresso, concurso al que este año también se presenta con una atractiva colección.

Macarena Yagüe que nació en Marbella hace 21 años tiene también el dominio de idiomas: inglés, italiano, español y pronto francés, que sin duda le ayudaran en el desarrollo de su ingenio y creatividad.

Marbella Fashion Show le ha dado la oportunidad de poder participar y mostrar ese único diseño de tanto éxito, junto a otros creadores noveles que además de Macarena Yagüe, fueron Sara Sánchez,

de poppy atelier brides; Laura Álvarez; Joseph Daniel; Carmen María Méndez; Azahara Crisóstomo; Florencia González y Marga Fernández.

La gran gala del Marbella Fashion Show llevada a cabo durante los días 7 y 8 de julio en la avenida Lola Flores de Puerto Banús organizada por Nueva Moda Producciones que dirige la modelo María José González congregó a una gran cantidad de público donde no faltaron elegantes señoras representantes de la jet set y de algunas familias reales del Medio Oriente. Incluso hasta el alcalde de Villafeliche-Calatayud y su esposa presenciaron el desfile.

Hubo una animada zona comercial donde un cortador de jamón no daba abasto, así como una degustación de quesos y de cavas y bebidas, con los servicios de El Gaucho Banús colaborando.

Había exposiciones de arte de Excellence Art Gallery y Arte+Evento de Marbella, exponiendo la colección de arte del artista Massimo Cedrini, enfocada a sensibilizar contra el maltrato del mundo animal; la pintora Beatriz Sanz y marcas y firmas como Anna de Manel Luxury, Émere, la firma Minerva, Ruta, Maumar; una zona especial de Málaga de Moda con expositor de la marca, maniqués de las firmas adheridas participantes en la pasarela con complementos de Lucy Clip, Yobizna, Luz de Nehca, Papaya Limón y las marcas colaboradoras en el evento: El Gaucho Banús, Alkemist, KnutHansen, Sikkim, Piñaq, Qantima, Double Duchth, Awa in Water, Revilla, MareNostrum, James Popi, Black River Caviar, Dg340 y David de Castro gourmet.

El Ayuntamiento de Marbella a través de la Delegación de Extranjería que dirige Remedios Bocanegra se cuidó del Protocolo y todos consiguieron que esta celebración haya sido un éxito para Marbella.

Reportaje gráfico: CACHO





Y la Virgen del Carmen bendijo las aguas de los mares

La Virgen del Carmen salió a la mar y fue honrada aclamada y venerada en todo el litoral español y en el de otras muchas partes del mundo.

La devoción a la Madre de Dios que subió al cielo en carne mortal y se apareció en Zaragoza y en Lourdes y en Fátima y en el Monte Carmelo, tiene el 16 de julio un Día Grande que celebran los hombres de la mar y los que no lo son.

En Marbella, era el Día de la Patrona de la Ciudad, la Virgen del Carmen. Y de todos los barrios y de todas partes, comenzaron a llegar a la parroquia de la Encarnación cientos y cientos de fieles para acompañar a la Virgen en su Rosario de la Aurora.

"Dios te salve María..." recitaba una y otra vez desgranando los misterios del santo Rosario el párroco monseñor José Antonio Sánchez Herrera.

La Virgen se paseó de madrugada por Marbella, por las calles del Barrio, donde se le rinde culto y devoción, al igual que se hace en la portada de la iglesia del Calvario, donde una hornacina muestra a la Virgen del Carmen para recordar que la Virgen protege a Marbella.

Eran ya miles de devotos los que seguían a la Virgen para asistir a la Santa Misa después de que los Hermanos de la Virgen del Carmen la introdujeran en las aguas y fueran bendecidas para librar a los navegantes de todo



mal. Entre los ofiçantes, un sacerdote nacido en Marbella, misionero blanco en las misiones de África y del Mundo, allá donde lo envíe el Señor; el padre Ostos regresando siempre a su Marbella querida para estar con familiares y amigos. Y con la Virgen del Carmen.

La nueva hermana mayor del Carmen tras el fallecimiento del mítico y el querido pescador Haro, presidió los actos.

La procesión marítima que ya no va a

Puerto Banús como siempre hizo para recibir el saludo de las embarcaciones deportivas y de muchos navegantes devotos que la saludaban con gozo. Entre ellos durante algunos años estaba el abuelo del actual Rey de España, Don Juan de Borbón Battenberg, marino de raza y de formación ya que se educó en la famosa escuela de Gran Bretaña y como cadete navegó con los buques de guerra de la Royal Navy y con su velero

"Giralda" era asiduo de Puerto Banús.

La procesión marítima fue seguida por muchas embarcaciones deportivas y motos de agua. Acompañar a la Virgen surcando las aguas de Marbella, es un rito de obligado cumplimiento.

Los actos religiosos culminaron en la tarde con la Procesión de Alabanza, que portó a la Virgen, como Patrona, por las calles del centro de la Ciudad.

Reportaje Gráfico de CACHO





Velada y Feria de La Línea

Fue un éxito la Coronación en la noche del viernes 14 de julio; fue indescriptible el ambiente de la Cabalgata el sábado y al finalizar, el encendido de la preciosa iluminación, con la posterior inauguración de la Caseta Municipal.

Fueron diez días de Feria con grandes corridas de toros dan para mucho. El Domingo Rociero comenzó con el son de la flauta y el tambor despertando para la Misa Rociera que este año se ha celebrado ante el monumento a la Inma-

culada de los jardines municipales.

El Domingo Rociero registró mucho menos público en las calles del centro, parece que se va perdiendo la tradición, que comenzó en las puertas del Teatro Cómico ante la casa de la familia de Don Emilio Villar y Lima, que sacó mesas, vino y jamón a la calle Real para celebrar la Feria.

Ahora se va buscando el fresquito de las acondicionadas casetas del Real de la Feria para comer, beber, cantar y bailar, disfrutar en suma, hasta que el cuerpo aguante.



Gran ambiente en las Casetas durante toda la Semana y en las modernas y llamativas atracciones que pueblan un Real de la Feria de lo más completo y atractivo que existe.

A las mismas puertas de la Frontera, la Feria de La Línea es también la segunda Feria de Gibraltar ya que

los gibraltareños con sus familias cruzan en masa para participar de ella y dejarse sus buenas libras. Por ello, la de La Línea dicen los feriantes que es La Salvaora, porque hacen más caja que en ninguna otra parte.

Comenzaron los Toros, en una plaza de Toros abarrotada como en

sus mejores tiempos totalmente remozada y modernizada y con unos carteles de lujo, donde Roca Rey fue el gran triunfador y su último toro, tras cortar dos orejas y rabo, indultado. Dos grandes comidas y una novillada ya con menos aforo, para entusiasmar a la afición.



ESTE VERANO
CERO
AHOGADOS

en el agua

VIGILANCIA
PRECAUCIÓN
RESPECTO

#EsteVeranoCEROahogados

112
Emergencias

A
Junta
de Andalucía



La Línea, en el esplendor de su Velada y Feria

En la noche del viernes día 14 comenzó la alegría de la Feria en La Línea de la Concepción con el preludeo solemne y multitudinario de la Coronación de la Reina Juvenil, Rebeca Docampo y la Reina Infantil 2023, Manuela Marfil en un escenario que rendía homenaje al pintor y decorador Pepe Gallego autor de aquellos impresionantes escenarios por él.

La Coronación siempre fue un acto grandioso preludeo de la Velada y Feria de La Línea de la Concepción cuya solemnidad y belleza se mantiene aunque los grandes y espaciosos escenarios donde se sientan las Reinas y las 30 damas que componen sus Cortes de Honor sean ahora más modestos y sin aquella espec-

acularidad de los de Pepe Gallego. El ceremonial es idéntico. El Pregón 2023 a cargo de Andrés Losada, hijo del llorado Andrés Losada Mérida que cada año realizaba en los días previos a la Feria una atractiva revista de feria siempre apoyada por los empresarios linenses con su publicidad. Para ella hubo un cariño recuerdo durante el Pregón que ciertamente resultó largo.

El acto de colocar la Corona a la Reina tuvo igualmente el mismo ceremonial de siempre con la intervención indispensable del peluquero Carlos de Lara para fijar la Corona a las Reinas, mientras que el alcalde Juan Franco Rodríguez y la concejal de Fiestas Mercedes Atanet imponían las bandas.

Y como siempre, aunque este año con algunos claros en el nutrido auditorio fueron muchos cientos de personas las que sentadas o de pie en torno al recinto de la Plaza de la Constitución y muchos en los bares circundantes, siguieron la ceremonia que terminó ya de madrugada, tras la actuación de "Argentina" y "Son de Cuba".

Y ya en la madrugada con el voltear de las campanas del cercano Santuario de la Inmaculada, las reinas y sus damas con los acompañantes al brazo desfilaron hasta la plaza de la Iglesia para hacer la ofrenda de sus ramos de flores a la imagen de la Inmaculada Concepción alcaldesa perpetua de La Línea.

Reportaje Grafico Bartolo





Supermercados Ruiz Galán, lo más esperado de la Cabalgata de La Línea

La Cabalgata anunciadora de la Velada y Feria de La Línea, es algo único. Algo que hay que vivirlo. Miles y miles de personas agolpadas a lo largo del recorrido, bailando con las bandas de música, las charangas y los grupos de animación.

Las familias y los grupos de amigos y peñas montan en la calle sus mesas de playa con gloria bendita y los grandes cubos llenos de bebidas en hielo. El fino y la manzanilla son algo obligado. Las bandejas de pata al horno, de gambas, del mejor bellota, las tortillas y los filetes empanados se ofrecen a amigos y a desconocidos. Algo único.

La Línea es un pueblo muy generoso que disfruta viendo disfrutar a los demás, con un ambiente que es único. Las veinticinco carrozas cargadas de caramelos tienen su propio ambiente seguidas por las bandas de música, charangas y grupos de animación que hacen bailar en plena

calle al público que las para. Así la Cabalgata dura cerca de cinco horas.

La gran atracción y lo más esperado de la Cabalgata es la aparición de la carroza de los Supermercados Ruiz Galán seguida de un camión de la empresa que lanza al aire balones, sombreros de paja, peluches y una gran cantidad de obsequios de playa de las firmas comerciales que surten sus supermercados. Algo único. Ninguna cadena de Supermercados por grande e importante que sea se molesta en obsequiar a sus clientes, en este caso al pueblo de La Línea, con sus obsequios. Todo un camión de Ruiz Galán cargado de regalos hace posible uno de los momentos más animados de la Cabalgata.

Y el pueblo de La Línea lo agradece y muestra su fidelidad a la cada día más importante cadena familiar de Supermercados con una treintena de tiendas que se extienden desde Soto grande en Pueblo Nuevo del Guadia-



ro hasta Los Barrios, San Roque, Algeciras y llegando hasta Gaucín en las estribaciones de la Serranía de Ronda. Y pronto abrirán en Estepona.

Está Ruiz Galán en todas las barria-

das de La Línea y sus almacenes centrales del Zabal tienen un Cash Carry al mejor precio mayorista para abastecer a hoteles, restaurantes, tiendas de barrio y grandes consumidores.

Ruiz Galán está con el pueblo de La Línea y lo demuestra cada año obsequiándolo en la Gran Cabalgata de la Feria de La Línea, algo que hay que vivirlo, porque es algo único.



Ingreso del Coronel Núñez en la Academia de las Ciencias y la Artes Militares

En la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Armas Navales (Madrid), sede de la Academia de las Ciencias y las Artes Militares (www.acami.es), ha tenido lugar el acto de ingreso del coronel de la Guardia Civil Jesús Narciso Núñez Calvo, jefe de la Comandancia de Cádiz y anterior de la de Algeciras. Doctor en Historia por la UNED, al que le fue concedido por el Ministerio de Defensa el prestigioso premio Marqués de Santa Cruz de Marcenado, en su edición 2021, leyó su discurso de ingreso titulado: «El predicamento del honor en el periodo fundacional de la Guardia Civil».

Académico correspondiente de la Real Academia Hispano Americana de Artes, Ciencias y Letras, lo era también en esa condición, de la ACAMI, adscrito a la Sección de Historia Militar desde mayo de 2019, habiéndose distinguido por su iniciativa y participación en las actividades y publicaciones de la Academia.

La sesión académica estuvo presidida por el presidente de la ACAMI, general de ejército Jaime Domínguez Buj, quien, tras saludar a los invitados presentes y a quienes siguieron el desarrollo del acto por el canal por Internet, dio la palabra al secretario de la ACAMI, que leyó el nombramiento del nuevo académico, momento que recoge el Reportaje fotográfico facilitado por Acami.

Seguidamente, el académico de número capitán de navío José María Blanco Núñez, designado al efecto por el presidente, se dirigió a la sala donde aguardaban el nuevo académico, elegido por votación de los numerarios, y el almirante Javier Pery Paredes, padrino del anterior, para acompañarles ante la presidencia y participantes en el acto.

Ha de significarse que entre los asistentes, además de otros académicos de número y correspondientes, se encontraban el actual VI Duque de Ahumada y su nieto el XI Marqués de las Amarillas, así como numerosos generales y oficiales de la Guardia Civil y de las Fuerzas Armadas así como miembros de la comunidad universitaria.

El coronel Núñez es un guardia civil de mucho prestigio, actualmente al mando de la Comandancia de la Guardia Civil de Cádiz y anteriormente en la de Algeciras y que como Doctor en Historia ha llevado a cabo numerosas publicaciones de reportajes, libros y conferencias sobre la Guardia Civil y su antecesor el Cuerpo de Carabineros. Como colaborador de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo ha dirigido en su sección del Campo de Gibraltar y en su sede de La Línea de la Concepción diversos ciclos de conferencias sobre Seguridad y Defensa en las que han participado relevantes militares de los tres Ejércitos.

La actividad académica del coronel Núñez es muy intensa y los libros que ha publicado son de obligado conocimiento para quienes deseen tener una amplia visión histórica sobre los orígenes y la historia de la Guardia Civil.



TAOK

EXCLUSIVE
EXCLUSIVE
EXCLUSIVE
EXCLUSIVE
EXCLUSIVE

Nights

Abierto de miércoles a domingo

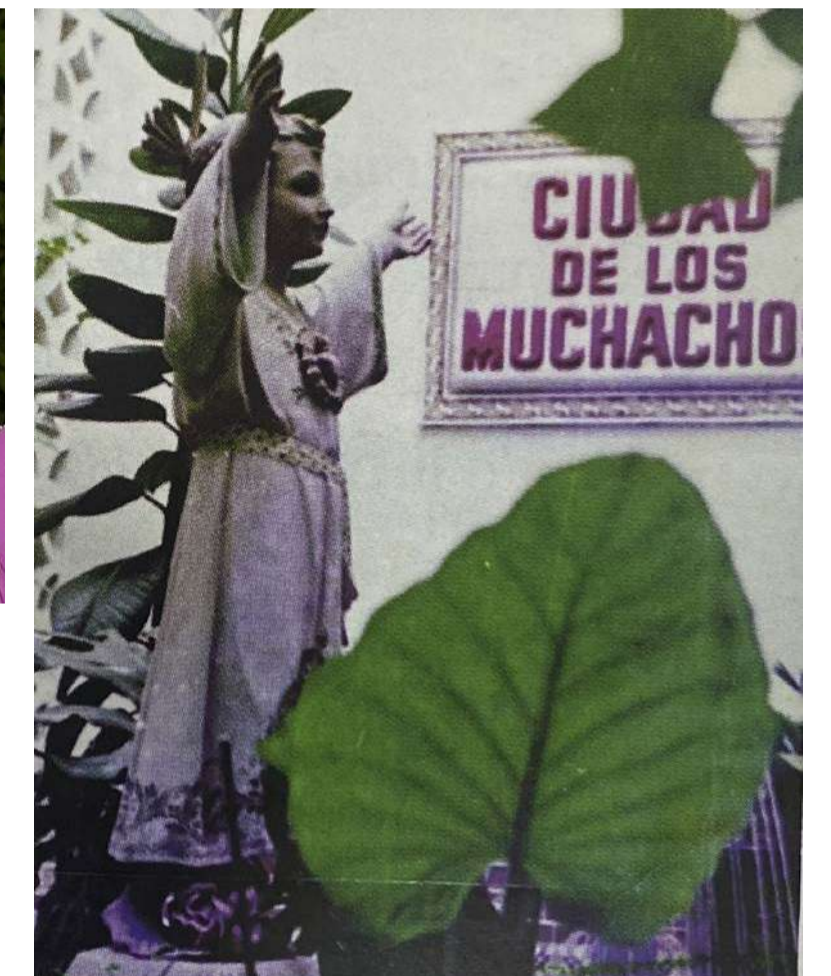
**LA SALA MÁS DIVERTIDA
DEL CENTRO DE MARBELLA**

f o t v

@TAOKMARBELLA

INFORMACION & RESERVAS: +34 656 186 182

WWW.TAOKMARBELLA.COM / AVENIDA DEL MAR 3, MARBELLA



La impresionante labor del jesuita malagueño Padre Trenas

El jesuita malagueño padre Trenas, que ayudó a cientos de niños sacándolos de la miseria y el hambre en aquellos difíciles años 40-50 para darles de comer, pero también para darles educación y convertirlos en hombre de provecho, fue siempre la caridad personificada.

Ahora, más de cuarenta años después de su muerte, en Sevilla y con Sevilla toda Andalucía, resulta imposible encontrar una persona con su capacidad, con sus conocimientos, con su grandeza espiritual, que se mostrase tan humilde como lo hacía ante el humilde, ante el pobre, o simplemente ante el necesitado. Sevilla tan dada a homenajear a políticos y militares, a intelectuales y artistas, ahora empieza a reconocer la Santidad en la persona del Padre Trenas.

El padre Trenas actuaba con auténtica, admirable y verdadera humildad, la misma humildad con

que vestía, lo hacía como un pobre cualquiera; una sotana desgastada y con zonas sedosas por el uso, y con algún remiendo que otro, y unos zapatos que gritaban pidiendo su renovación. Después de haber estado tantos años dedicado a mendigar para alimentar a los niños de la Ciudad de Los Muchachos, ya le resultaba imposible cambiar de hábito. Nunca mejor utilizada la expresión. ¿Cómo podía él comprarse una sotana o unos zapatos nuevos habiendo pobres sin un trozo de pan que llevarse a la boca?

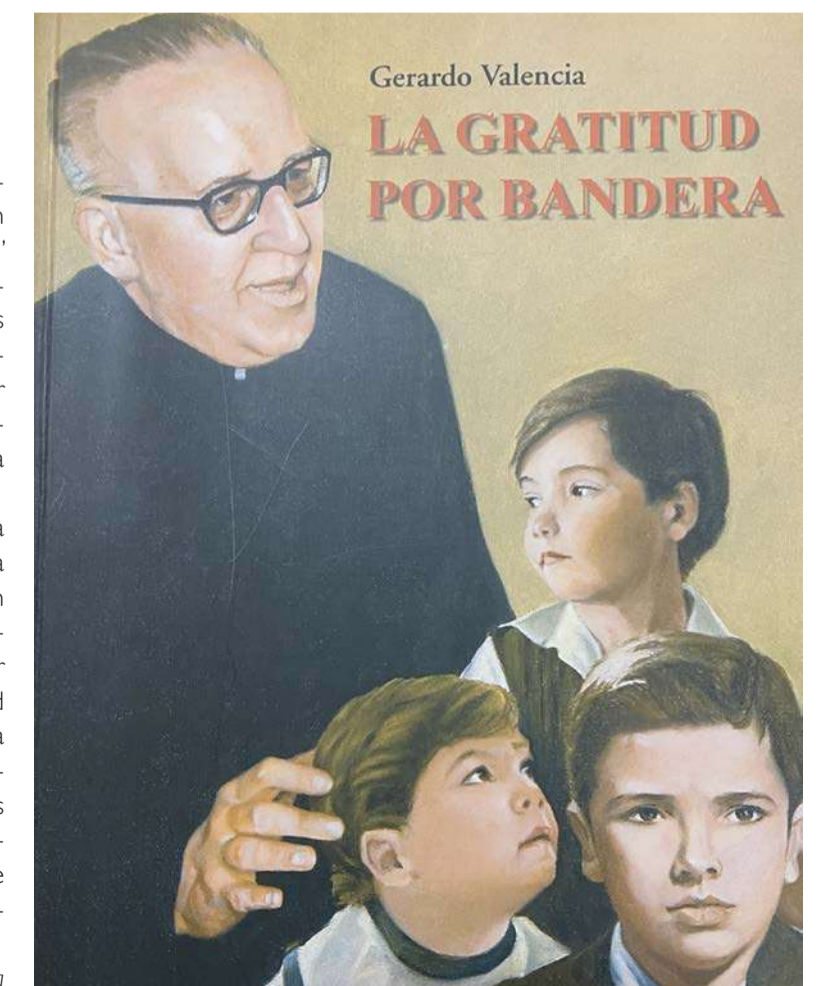
Viéndole a él, a más de uno le venía el recuerdo de que San Francisco Javier también anduvo por las misiones igual de harapiento. Y es que hasta en eso el padre Trenas trataba de parecerse al santo patrón de Los Javieres, de ser buen seguidor suyo. Él consideraba que todo lo que hacía a favor de los demás era poco y que

la humildad nunca era suficiente.

Como seguidora de la obra social del Padre Trenas, la "Asociación Maruja Vilches con el Polígono Sur" en Sevilla viene ejerciendo una actividad social en las Tres Mil Viviendas de Sevilla, que se verá incrementada con un Proyecto de Comedor Social para paliar las carencias, existentes en este sentido, en una zona tan desfavorecida de esta ciudad.

Cuando el padre Trenas recibió la llamada de Dios, la hermandad era mayor de edad y podía caminar sin ayuda, no así su Ciudad de Los Muchachos, que se vio obligada a cerrar sus puertas y poner fin a la caridad que allí se ofrecía. Así que, como ya podía descansar en paz nos abandonó un 30 de julio de 1981. Nos abandonó, pero su memoria siempre estará presente entre los que conocimos su santidad y su impresionante labor de ayuda al prójimo.

Texto: Gerardo Valencia





Para comer muy bien: El Restaurante "El Laurel" en Elviria

El Laurel es un amplio y luminoso chiringuito a pie de playa, con platos españoles, especializado en arroces, pescado, espetos y marisco, que tiene las mejores alabanzas.

Con una excelente calidad precio, la cordialidad y profesionalidad del servicio junto con la variedad de esa cocina malagueña del Restaurante "El Laurel" de Elviria, lo convierten en uno de los lugares preferidos de Marbella.

La Academia Gastronómica de Marbella lo visitó hace unos días para verificar el alto nivel de su cocina, del excelente producto natural y la amabilidad del servicio que sabe presentar una mesa muy atractiva.

Sorprendió Antonio del Pozo el dueño y gerente de "El Laurel" con un menú muy de la Costa, muy de Marbella, con un excelente marisco y un pescado fresco a la brasa que encantó a los comensales que terminaron con una paella de arroz ciego, impresionante.

"El Laurel" es un sitio a recomendar, que merece la pena visitarse y disfrutarse. El vivero de langostas llama la atención por sus espléndidos ejemplares vivos.

Antonio del Pozo tiene en "El Laurel" un equipo muy eficaz. Son de los que cada tarde se acercan a la lonja del puerto pesquero y se traen lo mejor: Fama tiene la gamba de Marbella y las cigalitas y el salmonete y en la lonja marbellera está el mejor producto de la mar.

Así en "El Laurel", es posible la gran mariscada con gambas, cigalas, quis-

quillas al natural, que es algo exquisito, precedido por la concha fina y la esculpilla con abundante limón. Con unos espetos de entrada.

Y como plato fuerte, siempre el arroz ciego. Exquisito. Y en su punto. "El Laurel" se ganó una buena crítica y el aplauso de la Academia Gastronómica de Marbella, que lo recomendará entre los muchos y variados sitios que Marbella y todo el Triángulo de Oro ofrece para mejor fidelizar a ese Turismo del mundo entero que nos visita.

La profesionalidad se valora mucho y Antonio Pozo y su equipo en "El Laurel" de Elviria, situado en la playa junto al Don Carlos, en Avenida Jardines de la Golondrina, s/n Teléfono 952 83 49 34, demuestran con su excelente trabajo que "El Laurel" es un chiringuito restaurante que está entre los mejores.

Así, con excelente servicio, amabilidad profesionalidad, buena cocina y producto fresco y excelente, se contribuye a que Marbella pueda mantener su auge turístico, haciendo grata las vacaciones de quien nos visita, en todos los aspectos.

En el bien comer, en la gastronomía con buena cocina, buen producto y excelente servicio, está también una de las más importantes claves del éxito de Marbella. Para comer bien, se va donde sea y se hacen a veces muchos kilómetros. En Marbella, no hace falta. Aquí están sitios como "El Laurel", en Elviria donde se come muy, muy bien.



OPINIONES

Patrick: "El pescado buenísimo, buena relación calidad-cantidad-precio. Todos los camareros que nos atendieron nos trataron muy bien, muy amables y profesionales."

Además hay una persona encargada exclusivamente de la limpieza de los baños, lo cual es un punto muy a

favor; ¡Es un lugar que me hace querer repetir!

Manolo Mesa: "Chiringuito de playa situado en la zona de Elviria (Marbella). Para ser un chiringuito es un sitio muy agradable y con una calidad en la comida excelente. Tienen todo tipo de pescados y mariscos muy frescos y las frituras también son excelentes. El entorno es agradable y cuidado, tienen una zona de mesas con mantel y el servicio muy atento".

Paco: "Chiringuito de playa situado en la zona de Elviria (Marbella). Para ser un chiringuito es un sitio muy agradable y con una calidad en la comida excelente. Tienen todo tipo de pescados y mariscos muy frescos y las frituras también son excelentes. El





Dani García recibe el reconocimiento de la Academia Gastronómica por llevar su cocina desde Marbella al mundo

El marbellero Dani García uno de los chef más famosos del mundo que al frente de un potente grupo empresarial, el universo GDG, ha llevado su cocina a los Emiratos, a Estados Unidos, a Doha y a otros países, pero sobre todo a Madrid, a Ibiza y a Marbella, es distinguido por la Academia Gastronómica de Marbella.

Marbella es su cuna, es donde nació y es donde mejor se puede disfrutar de la cocina de Dani García, ya que aquí están los más importantes restaurantes de su Grupo.

Y es que en Marbella se sientan a la mesa de "Tragabuches", de "Bibo", de "Leña", de "Lobito de Mar", de "Aleli", de "Kemuri", los personajes más famosos y las personas más sencillas, pero que gustan de comer bien, para valorar el ingenio creativo de este chef que sabe elevar a la máxima potencia los platos más nuestros y también los más conocidos de la cocina italiana, a los que da un sello de distinción en Aleli o la japonesa ahora tan de moda, en Kemuri.

DANIA EN LA CABANNE CON DOLCE GABBANA

Y completando esa baraja de Restaurantes a cual mejor, el Grupo Dani García abre ahora a partir del 15 de julio 2023 el impresionante, precioso y elegante Beach Club La Cabanne de Los Monteros, donde con el futbolista noruego Erling Haaland, el Grupo Dani García en asociación con el grupo Mosh y Dolce Gabbana que ha traído desde Italia a sus mejores decoradores van a hacer de La Cabanne algo de impacto mundial para que Dani García pueda ofrecer las últimas



creaciones de su famosa cocina.

"La Academia Gastronómica de Marbella que cuida, apoya y estimula a los Restaurantes para que Marbella sea de hecho la Capital Mundial de la Gastronomía, no ha dudado en distinguir a Dani García, a su Grupo Empresarial y a su gran equipo humano con nuestro reconocimiento oficial, plasmado en este Pergamino que te entregamos", dijo a Dani García el presidente de la Academia, doctor Andrés Manuel Sánchez Cantos durante el sencillo acto celebrado en el comedor de respeto de "Tragabuches", donde el prestigioso doctor, resaltó: "Marbella la hacen grande quienes trabajan por Marbella".

Y tu Dani nos has demostrado ser uno de ellos".

"Nuestra gran satisfacción añadidos premiar hoy y distinguir por su trabajo a un hijo de Marbella como es Dani García que ha sabido difundir con orgullo el nombre de nuestra ciudad siempre ligado a su fama haciendo la mejor y más satisfactoria cocina.

Gracias por enaltecer Marbella con tu cocina y tu trabajo profesional y por querer junto con los componentes de tu admirable Grupo Empresarial que sea Marbella la ciudad desde donde se irradie al mundo la fama de tu excelente y creativa cocina", terminó diciendo el doctor Sánchez Cantos, Antes, el secretario de la Academia y abogado, Ricardo Sánchez Bocanegra había dado lectura en voz alta del acuerdo contenido en el Pergamino que realzaba el trabajo, el servicio y la calidad de los establecimientos del Grupo.

Dani García no sin cierta emoción agradeció la distinción que se le entregaba "sobre todo por venir de mi pueblo, de Marbella y de personas tan cualificadas e importantes como son los miembros de la Academia y su empeño en enaltecer la buena cocina".

Dani García que aporta la creatividad de su cocina a todos los restaurantes que ya tienen su sello en distintas partes del mundo (y los que lo tendrán a la vista de la demanda,

ya que todo gobernante quiere tener un Dani García en su país) ha sentido Oscar Amores, el chef responsable de la cocina de "Tragabuches" acudió a saludar a los académicos que lo felicitaron.

Oscar Amores, de "Tragabuches" Marbella, está demostrando ser un excelente profesional de prestigio la cocina del Grupo Dani García.

Texto: José Luis Yagüe Ormad
Reportaje gráfico: CACHO



La Cabanne, entre los Clubs de Playa más atractivos del Mediterráneo

La Cabanne de Los Monteros ha abierto totalmente transformada en un mundo de lujo y belleza para ofrecer la cocina de Dani García, el diseño de la decoración exclusiva de Dolce & Gabbana y la ambientación del Grupo Mosh, con la aportación financiera del futbolista Haaland que ha apostado por Marbella.

El Club de Playa La Cabanne creado en 1965 por el financiero Ignacio Coca, ha abierto sus puertas por todo lo alto con todos los ingredientes para convertirse en el mejor beach club del sur de Europa.

Junto a la firma italiana Dolce & Gabbana, Dani García lidera la transformación gastronómica de La Cabanne mientras que Albert Beniflah del Grupo Mosh orquesta la nueva propuesta de ocio y entretenimiento.

Marbella tiene uno de sus grandes atractivos en las playas, junto al golf, el tenis y el disfrute de la náutica con una oferta de chiringuitos y club de playa de lujo sin parangón. El Grupo Dani García y Grupo Mosh se han aliado para llevar

a cabo un ambicioso proyecto que da una segunda vida al emblemático beach club La Cabanne.

Muntanara, butter and caviar

Esta iniciativa forma parte de DG Resort, un viaje por el Mediterráneo en el que la prestigiosa firma de moda italiana Dolce & Gabbana ha llevado sus icónicos estampados a los beach clubs más lujosos de sus costas. Lugares como Capri, Taormina, Saint Tropez y, como no podía ser de otro modo, Marbella, figuran en este listado de los destinos de verano más deseados del sur de Europa.

En Marbella, Dolce & Gabbana trae sus códigos icónicos a La Cabanne, situado en el hotel Los Monteros Spa & Golf Resort*****, que pronto abrirá de nuevo sus puertas totalmente renovado tras la adquisición del hotel por parte del fondo inmobiliario Stoneweg.

Dolci Room

El chef Dani García, con tres estrellas Michelin, se ha inspirado en la belleza



de la cerámica majolica, típica del sur de Italia, para crear una carta capaz de transportar con sus sabores al país transalpino. Esta transformación culinaria bebe de los sabores de la cocina del Mediterráneo italiano y cuenta con platos de vanguardia elaborados con las mejores materias primas. Desde un abanico de opciones de pasta, caviar y pizza hasta segundos platos de un marcado estilo italo-mediterráneo que transportan a la Costa de Amalfi, pasando por un bar crudo con gran variedad de pescados y mariscos, todo ello con el sello inconfundible del chef marbellí. Mientras que el beach club vestirá con el icónico estampado Blu Mediterraneo de Dolce & Gabbana, incluyendo una tienda pop up de la firma de moda con la misma creatividad, el restaurante contará como colofón con una sorpresa final, la Dolci Room, una estancia para disfrutar del momento más dulce de la comida,

el postre. Este espacio único incluye una selección de postres realizados exclusivamente para Dolce & Gabbana. Podrás degustar uno de los best seller, el DG Logo Bag de diferentes sabores (vainilla, fruta de la pasión y mango, y pistacho). Además de otros inspirados en la marca con la rosa de yogur y frambuesa y el limón. Cuenta con la riqueza y vivacidad del estampado Carretto Siciliano by Dolce & Gabbana del que toma su inspiración. El Grupo Mosh desarrolla la oferta de ocio que no escatima en planes llenos de ritmo con un calendario de actuaciones diarias y DJs residentes. De hecho Javi Calle ya está convocando a los almuerzos amenizados de los martes que seguro serán un acontecimiento social.

El Grupo Dani García cuenta actualmente con los restaurantes "BiBo" (Madrid, Marbella, Tarifa, Doha y Londres), "Lobito de Mar" (Marbella, Madrid y Doha), "Brasserie" en el

Hotel "Four Seasons" Madrid, "Leña" (Marbella y Madrid), "Aleli", "Kemuri" y "Tragabuches", en Marbella, "El Coleccionista" en Madrid y "La Chambre Bleue", la última apertura del grupo, en París, "Smoked Room", en "Leña" Madrid logró entrar en la guía Michelin 2022 con 2 Estrellas.

A finales de 2021, Dani García abrió en Nueva York su concepto "Casa Dani", dando de nuevo el salto a la Gran Manzana y el grupo cuenta con el "Atelier Dani García", el centro de I+D del chef en Marbella.

En los próximos meses, continuará su expansión internacional abriendo en Dubai, Miami, Amsterdam y Budapest.

El Grupo Mosh abrió "Mosh Fun Kitchen" en Nueva Andalucía en 2016, que fue un éxito instantáneo, y el éxito de éste y cada uno de los siguientes clubes MoshGroup allanó el camino para la creación de más locales únicos en una variedad de ubicaciones entre Marbella y Estepona.





“Sobresaliente” al Restaurante Portofino, de Cabopino

El Restaurante Portofino, está situado en el interior del Puerto de Cabopino con unos ventanales y terraza que dan a una de las playas más espléndidas de Marbella. Tiene una gran calidad de cocina, donde elabora los mejores productos naturales de la Huerta, donde son famosos por su exquisitez y por su sabor esos tomates enormes, de casi un kilo cada uno, preparados tan sencillamente, como rociados de un aceite de oliva virgen extra. Y su sabor natural, superior y sin duda, incomparable. Tiene una carne Portofino, a la parrilla aderezada con finas hierbas del campo, que es una maravilla. Y su horno de leña, proporciona unos asados memorables. Frente a la playa, es lógico que el pescado al estilo malagueño, no falte. Bien frito (que es un arte, no se olvide), los boquerones, o el calamar exquisito, forman parte de unos entrantes para picar, al centro de mesa, junto con otras exquisiteces. El pescado en estas costas, si es bien fresco, siempre es una delicia. Por eso, la lubina a la sal, en su punto, aderezada con varios tipos de salsa, merece un aplauso, al igual que las carnes. Las paellas al mejor estilo de Valencia, no más de un dedo de gro-



sor y con contenido que la hagan sabrosas. En Portofino se elaboran de diferentes tipos. Sorprende al comensal que llega a este emblemático Restaurante de Cabopino no solamente la amplitud y variedad de la carta, donde también la pasta fresca es excelente y bien preparada y servida y con unos precios de los antiguos, nada de abuso, pero con la más alta calidad.

Eladio Coello es un profesional de larga data y prestigio. Tuvo restaurantes en Londres y fue muy famoso el Silk, en Puerto Banús, donde marcó toda una época. Eladio Coello, en Cabopino ha hecho con Portofino, un primer. Una gran cocina, bien dotada. Con el horno de leña; un amplio y extenso comedor, que se amplía con el buen tiempo a la terraza sobre la playa. Y una clientela fiel todo el año.



Tiene Portofino, además de toda la gran variedad de platos que se elaboran en su cocina, una pastelería de lujo. Su carrito de postres, ofrece al comensal una variedad de tartas y delicias de la buena pastelería, como para rematar una gran comida, o cena. Tiene este restaurante una excelente bodega, con los mejores vinos servidos en escanciador, nada de botellas abiertas en me-

dio de la mesa demostrando la gran profesionalidad de Eladio Coello y su excelente equipo, con su mujer a la cabeza. Los críticos gastronómicos no han dudado en dar a Portofino la más alta puntuación de Sobresaliente con Nota. Al Turismo hay que darle una Sonrisa, pero también la satisfacción de comer bien a un precio aceptable. Y Portofino es el ejemplo.





La Academia Gastronómica quiere que Marbella sea Capital Mundial de la Gastronomía

La Academia Gastronómica de Marbella cerró en el Restaurante Europa Playa su curso académico en el que ha visitado y conocido la gran variedad y calidad de la cocina que se hace en Marbella y en su Triángulo de Oro, estimulando así con su apoyo a la industria turística, para incentivar la mejor calidad, el mejor servicio y profesionalidad a fin de que Marbella mantenga su prestigio gastronómico a todos los niveles. Más de 50 restaurantes han recibido ya la visita de la Academia que ha podido valorar la cocina, la calidad del producto, la presentación de la mesa y el buen servicio.

Cerró el ciclo, como ya es tradicional sentándose frente al mar, en el Europa Playa rindiendo tributo a la cocina marinera del pescaito frito, pero sobre todo a algo tan nuestro, tan de Marbella y toda la Costa como es el espeto.

El espeto de sardinas se ha popularizado por toda la Costa del Sol y en las playas de La Atunara como algo esencial en la gastronomía veraniega, desde que fuese "inventado" en 1882 y fuese popularizado por el Rey Alfonso XII

en enero de 1985. Y ahora se pide que la UNESCO declare al Espeto Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad no solo por su sabor o valor nutritivo sino por la técnica utilizada para cocinarlo.

Las grandes brasas asan al espeto las sardinas, pero también otros pescados grandes y algún calamar, dando un sabor especial al pescado.

La Academia Gastronómica de Marbella que data de 1986 y tuvo a Camilo José Cela flamante Premio Nobel de Literatura como Presidente de Honor aunque la presidencia siempre ha estado en este actual presidente el doctor Andrés Manuel Sánchez Cantos, reelegido una y otra vez para el cargo, propugna que Marbella sea Capital Mundial de la Gastronomía, "aunque de hecho ya lo es".

Y lo es porque Marbella es uno de los sitios donde mejor se come del mundo.

Y donde se hace no solamente la cocina española, la andaluza, la tradicional, sino la más sofisticada, siendo la ciudad con más estrellas Michelin de Andalucía.

En Marbella puedes encontrar las

más variadas cocinas del mundo.

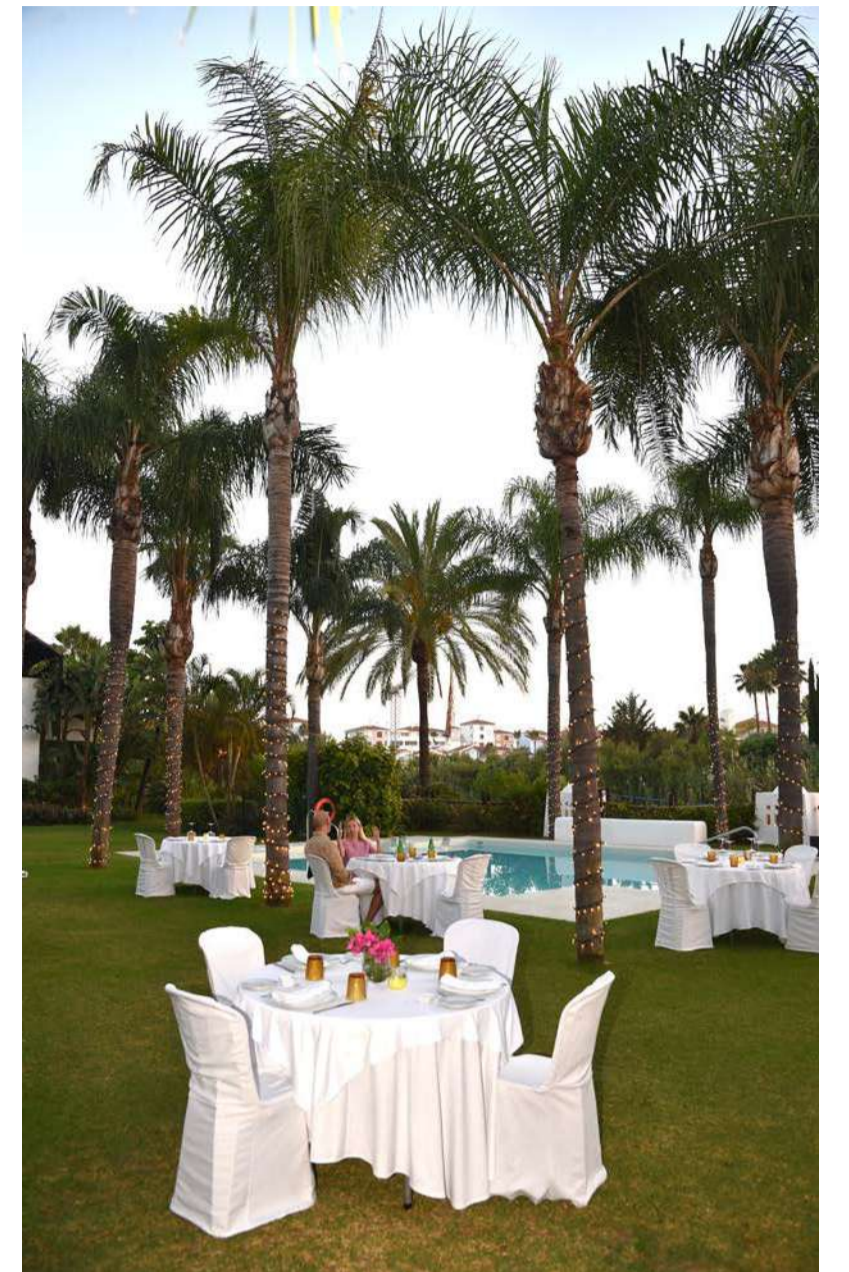
La Gastronomía es un pilar muy importante en el mundo del Turismo. Sabido es que, por comer bien, se hacen los kilómetros que haga falta.

Aquí se come bien en cualquier sitio.

En estos años, la Academia ha comprobado la calidad de algunas "estrellas michelín" y la de muy buenos restaurantes que no lo son y merecen ser ensalzados.

La carta del Europa es rica en mariscos, en carnes, en arroces, en platos exquisitos y en el mejor bellota, pero la Academia Gastronómica hoy se decidió por el espeto, por rendir culto a la tradición marinera, por degustar las exquisitas sardinas ensartadas en una puntiaguda caña y asadas a la brasa.

Y por algo tan sencillo y tan nuestro como es un tomate aliñado, unos boquerones al limón o unos calamares, con melón y sandía de postre. Nada sofisticado, pero sí un menú exquisito con el que realzar la importancia de los Restaurantes de Playa y el imprescindible y valioso servicio que prestan al Turismo.



"El Campanario" un elegante Restaurante en Estepona para comer con calidad y buen precio

Comer en los jardines de El Campanario en un ambiente romántico o familiar ya no es algo exclusivo del Marbella Club.

Tener un almuerzo de trabajo o de familia, en el jardín o en los salones de que dispone el Restaurante del Lujoso Club de Golf "El Campanario" situado en un enclave privilegiado del Triángulo de Oro de la Costa del Sol, es algo posible y con una gran cocina y una calidad-precio admirable.

Está rodeado de una zona residencial próxima a Guadalmina y al campo de golf de Atalaya, lindando ya con el territorio de Benahavís.

"El Campanario" de Estepona es un lugar para disfrutar de la buena mesa, para pasar una sobremesa grata con amigos o con familia. Se llega, yendo desde Marbella hacia Estepona pasado el túnel de San Pedro y el desvío de Benahavís, ya en territorio de Estepona en la segunda salida del Centro Comercial Diana y desde allí está señalizado a la derecha hacia arriba, hasta que pasado una rotonda te lo encuentras a la izquierda. Merece la pena llegar:



La dirección del Restaurante es Calle del Priorato, 1, 29688 Estepona, y el teléfono: 952904233.

Merece la pena llegar y no solo para encontrarte con los salones, los jardines y los cómodos butacones que pueblan los rincones elegantes del club, sino para comer bien.

La cocina del Restaurante El Campanario, de Estepona, hace un canto a los productos de la tierra y de los mares, de los pescados grandes del Estrecho que llegan de la lonja de Tarifa y de esa gamba blanca exquisita de los mares que bañan la Costa del Sol.

El chef responsable de la gastronomía de El Campanario, Manuel



Marín, "Lolo", sigue la escuela de Manolo Pecino, un mítico maestro de la cocina que sentó cátedra en la Venta El Oro, de Guadacorte allá por los años 60-80, "inventando" cosas exquisitas como la perdiz

Costa del Sol haciendo entrega a su propietario, Miguel Ortega Vera de un Pergamino premiando la calidad de la cocina, la profesionalidad del servicio y la presentación de la mesa. Merecido.

Reportaje gráfico: CACHO



FRANK'S CORNER
M A R B E L L A

DESCUBRE FRANKS CORNER

MONÓLOGOS · FLAMENCO · MÚSICA EN DIRECTO · DJs









We are open everyday

DISFRUTA DE UN CONCEPTO ÚNICO
CON EL MEJOR AMBIENTE
EN PLENO CORAZÓN DE MARBELLA

ABIERTO TODOS LOS DIAS






WWW.FRANKSCORNER.ES



El Restaurante Asador "La Guernica" en el Soho de Málaga, un lugar con mucho arte

Tienen los asados argentinos con la mejor carne, el chorizo criollo y las verduras a la brasa más apetecibles maridados con un excelente vino de Mendoza (Argentina).

Se come muy bien en el Restaurante Asador La Guernica y con una asombrosa calidad-precio ya hoy difícil de encontrar. Está en esa zona del Soho de Málaga que tanto auge ha adquirido desde que el actor Antonio Banderas hiciese con su teatro, una apuesta fuerte por Málaga, dando nueva vida a esta parte de la ciudad, con calles peatonalizadas donde son posibles las terrazas y los más variados establecimientos. De comida y de ocio. Y donde se nota el impulso que ha dado Paco de la Torre a la ciudad.

La Guernica es una de las novedades del Soho que mejor ha caído y que se está haciendo con una clientela fiel. Quien prueba, se siente a gusto y repite. Y celebra almuerzos y cenas, donde la sobremesa se disfruta.

"Vienen artistas, vienen poetas y queremos propiciar que La Guernica sea un rincón de Arte, de Cultura y no solo de comidas de negocios o de empresa, que también", dice al famoso pintor Antonio Montiel el argentino Ariel, que con sus socios, Esteban Rojas, Natalia Krywyj, llevan las riendas del Restaurante Asador.

"Vamos a ampliarlo en el anexo con una Galería de Arte donde exponer pinturas y esculturas, pero también propiciando la presentación de libros, los recitales poéticos, las



conferencias culturales", comunica Ariel.

Y es que "La Guernica" tiene algo que incentiva al artista, que inspira al poeta.

Lo sintió dentro de sí la periodista, presentadora de TVE y durante muchos años locutora en Radio Juventud de Málaga donde empezó, María Luz Aguilar Galindo, quien se "arrancó", demostrando sus grandes cualidades de poeta recitando "El Feo", de Rafael de León.

Fue durante un almuerzo en el Asador "La Guernica" que contó con la presencia de Antonio Montiel, recién llegado de haber presentado con tanto éxito en el Ateneo de Madrid y ante la vicepresidenta del Campo de Gibraltar, José Luis Yagüe Ormad acompañado de los repor-

teros, Rafael Jurado Cuevas y el famoso paparazzi de Marbella, José Luis García Pérez "CACHO", así como Antonio Fernández "Merino".

Por distintas causas faltaron a la cita, como estaba previsto hicieran dos insignes personalidades del periodismo malagueño, compañeros de José Luis Yagüe como Andrés García Maldonado, presidente de honor de la Asociación de la Prensa de Málaga y el que ha sido hasta su jubilación director de publicaciones del Diario "Sur" y también magnífico periodista, Pedro Luis Gómez que comenzó en el mundo del periodismo cuando Mariluz Aguilar lo hacía en Radio Juventud de Málaga.

Reportaje gráfico: CACHO



La Comarca de Calatayud merece ser visitada y disfrutada”, dice el alcalde de Villafeliche de visita en Marbella

La comarca de Calatayud está llena de atractivos para disfrutarla”, nos dice muy enamorado de Aragón y haciendo un canto de la monumentalidad que se encuentra en parroquias y conventos y en esa maravilla de la Naturaleza que es el Monasterio de Piedra, el alcalde de Villafeliche (Comarca de Calatayud), Agustín Caro Esteban que junto a su esposa María Ángeles Torcal han pasado unos días en Marbella.

Se han alojado en un modesto pero confortable 3 Estrellas en el corazón de Marbella, el Hostal “La Estrella”, recientemente modernizado aprovechando el parón de la pandemia y se ha recorrido una y otra vez las animadísimas calles del Casco Antiguo, el Puerto Deportivo, Banús, etc, participando en primera fila en el Marbella Fashion Show como invitado del Ayuntamiento de Marbella.

Ha estado junto a la Academia Gastronómica de Marbella en el homenaje a Dani García, en “Tragabuches” y participado en un encuentro en el Asador “La Garnica”, del Soho de Málaga con el pintor Antonio Montiel, el presidente de la Academia Gastronómica, Dr. Andrés Manuel Sánchez Cantos, el popular Santiago y periodistas de Málaga como la pre-

sentadora de TV y muchos años en Radio Juventud, Mariluz Aguilar que le recitó “El Feo” de Rafael de León.

Aunque el motivo de su viaje haya sido el traer una artística cerámica de Villafeliche para felicitar los 88 años al periodista aragonés José Luis Yagüe Ormad hijo Adoptivo de Villafeliche.

El periodista Yagüe Ormad nació en el pueblo de al lado de Villafeliche, en Fuentes de Jiloca a tan solo 5 kilómetros y se crio en la avenida Sixto Celormio, de Calatayud a 20 junto a sus primos los Carrua Ormad, Ormad Vargas, etc.

El alcalde bilbitano Dr. José Manuel Aranda, quiere reconocer también al aragonés Yagüe Ormad por su brillante trayectoria con la que honra a la tierra que lo vio nacer y crecer y a quien ya recibió con todos los honores en el salón de plenos del histórico Ayuntamiento de Calatayud. El Doctor Aranda ha sido compañero de bancada en el Senado de la alcaldesa de Marbella y también con raíces familiares por parte de su madre con los Uriol de Sabiñán, cerca de Calatayud.

El alcalde de Villafeliche ha viajado también hasta el Campo de Gibraltar para participar en el Puerto Deportivo de La Línea de la Concepción en un almuerzo ofrecido en su honor por los hermanos Juan y Antonio, fundado-



res de la cadena de Supermercados Ruiz-Galán que tiene 31 tiendas y un enorme Cash Carry para abastecer a buen precio a hoteles, bares, restaurantes y tiendas cerca de Sotogrande y la Costa del Sol, en La Línea de la Concepción, justo enfrente de la fábrica de conservas y salazones Ubago.

“Tenemos mucho que ofrecer al visitante en la Comarca de Calatayud y en todo Aragón si incluimos El Pilar y la visita a Zaragoza.

A la monumentalidad de Calatayud, que fue capital de provincia con sus

castillos, las históricas Colegiatas de Santa María recientemente reformada por la Diputación y la Real Colegiata del Santo Sepulcro casa matriz de la Orden del Santo Sepulcro cuyas celebraciones en Calatayud preside el Rey de España se une la belleza del arte mudéjar que se encuentra en todos los pueblos cercanos.

También en Villafeliche y en Fuentes de Jiloca cuya iglesia fue construida por el abuelo del pintor Francisco de Goya. Y en Maluenda y en Morata de Jiloca, pueblos cercanos a Villafeliche donde

tenemos el legado histórico de los 200 molinos de pólvora que tan decisivos fueron en los sitios de Zaragoza para que con pólvora de Vilafeliche, Agustina de Aragón disparase el cañón.

Villafeliche es rica en historia y tradiciones como la de su actividad alfarera.

Villafeliche es la cuna donde nació San Ignacio Delgado que fue obispo de Tonkin en Indochina donde fue decapitado y su cabeza apareció intacta y en perfecto estado de conservación muchos meses después de su ejecución. Es un pueblo lleno de historia.

Villafeliche está en el límite entre las comarcas de Calatayud y Daroca que cantaba la copla de La Dolores. Daroca es una ciudad amurallada que conserva su pasado medieval y la gran basílica de los sagrados Corporales, milagro eucarístico que sucedió en los tiempos del Cid Campeador; cuando Rodrigo Díaz de Vivar reclutaba su Ejército en estos pueblos, Ruta del Cid, para avanzar hacia la Valencia morisca.

Hay mucho que ver, mucho que disfrutar en esta parte de Aragón que entusiasma a los andaluces que la visitan, aparte de su gastronomía de sus asados de ternasco a la leña, de los garbanzos con congrio y otros manjares, pero sobre todo de sus vinos. Vinos que se siguen haciendo, en muchos



casos en bodegas familiares, pero también en las de marcas a nivel mundial con la mejor uva gamacha y la DO Calatayud. Disfrutar de todo ello con una jota bravía es algo único.

A pocos kilómetros de Villafeliche y en la comarca de Calatayud se encuentra el Monasterio de Piedra que es una maravilla de la naturaleza que asombra al casi millón de visitantes que cada año disfrutan de él. Pero es que hay además en esta zona pueblos con mucho encanto, como Aniñón, cerca de Daroca o todos los del entorno de Calatayud donde también abundan los balnearios de aguas medicinales.

Es decir, hay mucho que ver; hay mucho que disfrutar en toda la comarca de Calatayud, ciudad en la que tiene parada el Ave Madrid-Barcelona, pero no el Málaga-Barcelona (3 horas 45 m.) que lo hace en Zaragoza capital aunque con el mismo billete se puede tomar un Avant directo de Zaragoza a Calatayud, aunque lo recomendable si se puede, es alquilar un coche en la misma estación de Delicias para cubrir

en unos 50 minutos los 80 kilómetros de distancia. Una vez en Calatayud todos los pueblos de la ribera del Jiloca, del Calmarza, del Ribota, del Piedra están a un paso. En muchos casos unos pegados a otros, como es el caso de Villafeliche, Montón y Fuentes de Jiloca.

Yo como alcalde recomiendo visitar en estancias de jueves a viernes o de toda una semana, Villafeliche en fiestas a primeros de agosto o en cualquier época del año, disfrutar de Calatayud, de sus bares, tascas y restaurantes, incluido el típico Mesón de la Dolores, dedicar una mañana al Monasterio de Piedra donde hay muchas opciones para almorzar; cenar o pernoctar y poder degustar una trucha rellena de jamón aragonés o unas migas con chorizo y panceta y el mejor vino de tinta gamacha, sin olvidar las delicias de las chuletas de cordero o algo tan exclusivo de la zona como son los “fardales” (una especie de paté con hígado de cerdo, especias y piñones que se sirve frito) o el asado de ternasco en horno de leña.



Y si quieres gozar de las joyas monumentales del mudéjar y de tanto arte como es posible disfrutar en una escapada a la comarca de Calatayud hay que apuntarse para participar de los grupos que el profesor de historia de la UNED en Calatayud y natural de Fuentes de Jiloca, José Luis Cortés Pernuca organiza para visitar y disfrutar

de cuánto se encierra en los pueblos cercanos a Calatayud. Hay muchas opciones de alojamiento en Calatayud y en Villafeliche tenemos un nuevo y moderno Hostal junto a la Iglesia.

Sea como sea, recomiendo la visita a la comarca de Calatayud para disfrutar de Aragón, en esta época degustar sus cerezas, albaricoques y ciruelas y pronto melocotones, manzanas y peras, que, demostrado están son las frutas más dulces y exquisitas que se producen en España”, termina afirmando el alcalde de Villafeliche en la Comarca de Calatayud, Zaragoza, hablando de las excelencias de su tierra, desde Marbella.



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

Sánlúcar de Barrameda.
Cádiz

Dos Mares
SHOPPING

Murcia

¡Seguimos creciendo!

PRÓXIMAS APERTURAS

