

# La Tribuna

Hoy Andalucía

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

Director: José Luis Yagüe

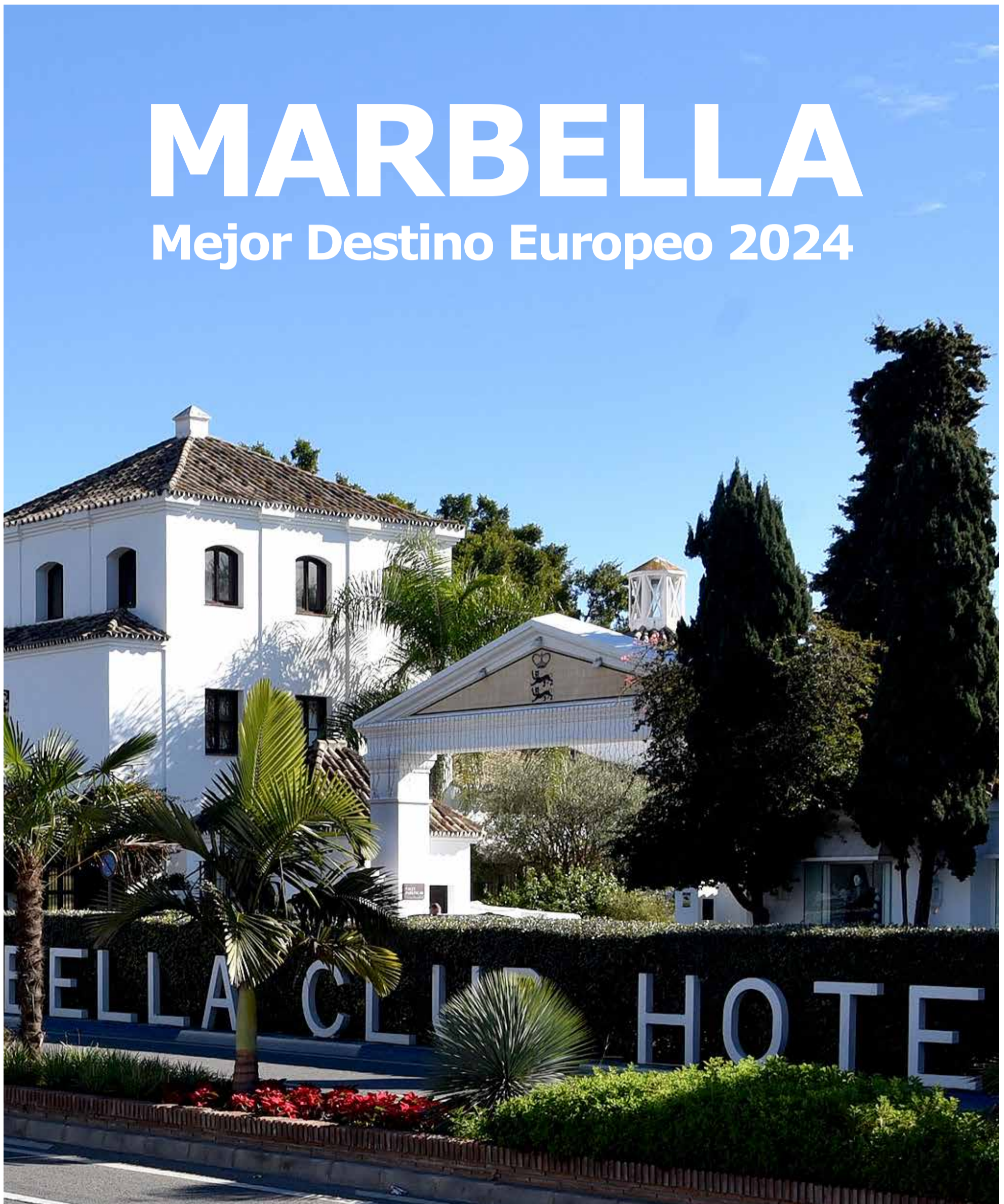
email: [redaccionlatribunahoy.com](mailto:redaccionlatribunahoy.com)

REVISTA  
de Marbella,  
Campo de  
Gibraltar y  
Costa del Sol

Marzo-Abril de 2024

# MARBELLA

Mejor Destino Europeo 2024





# Marbella, Mejor Destino Europeo 2024

En un concurrido acto al que ha asistido una gran cantidad de representantes del mundo turístico, de la hostelería y el comercio y que estuvo presidido por la alcaldesa de Marbella, María Angeles Muñoz Uriol, acompañada por la directora general de Turismo Marbella, Laura de Arce, la ciudad de Marbella recibió el título de "Mejor Destino Europeo 2024".

La alcaldesa puso el acento en que "es un respaldo a nuestra marca y a la apuesta por un concepto de turismo basado en la calidad y la excelencia" y ha destacado el impacto promocional de más de 12 millones de euros para la ciudad.

Ángeles Muñoz recogía el galardón de manos del CEO de European Best Destination, Maximilien Lejeune, y ponía el acento en que "es un respaldo a nuestra marca y a la apuesta por un concepto



de turismo basado en la calidad y la excelencia" y destacó el impacto promocional de más de 12 millones de euros para la ciudad, con una audiencia global de 420 millones de viajeros. La regidora agradeció la "profesionalidad y el

compromiso" de todos los agentes del sector turístico "sin los que este premio no será posible", así como de trabajadores y vecinos, "que hacen que no solo tengamos una magnífica oferta complementaria, sino que nuestros visitantes



se sientan como en casa". "Gracias a todos, especialmente al sector privado, por vuestra implicación", afirmó la primera edil, quien animó a lucir "este orgullo colectivo" en escaparates y soportes publicitarios. "Este re-

conocimiento es especialmente importante porque lo otorga la Unión Europea y porque nace de la opinión compartida entre viajeros, profesionales del turismo y medios de comunicación", abundó Muñoz, al tiempo que recordó que



casi 200.000 personas "nos han colocado en lo más alto de podio". En este punto, incidió además en que esta edición del certamen European Best Destination "ha sido de auténtico récord, con un millón de participantes de 172 países".

La regidora detalló que, gracias a esta distinción, Marbella no solo se promociona en la web de viajes de la organización, sino en medios como Forbes USA, Condé Nast o Paris Match, "donde se está hablando de la excelencia de nuestra

ciudad". "No podemos tener un mejor escaparate", valoró Muñoz, quien añadió que este galardón se suma a los "estupendos indicadores" registrados durante 2023, "año en el que hemos registrado cifras históricas y consolidado la ruptura de la estacionalidad con visitantes de alto poder adquisitivo que se enamoran de nuestra ciudad".

Por su parte, Lejeune, quien recalcó que Europea Best Destination "es un premio que se otorga en nombre de millones de viajeros", afirmó que "Marbella es el destino de todos los récords".

EN LO MÁS ALTO DEL PODIO En este sentido, apuntó que es la primera ciudad española "que se sube a lo más alto del podio" y que es la que más votos ha obtenido, frente a Lisboa, Budapest, Barcelona, Roma, París o Milán, desde que en 2009 se creó el concurso.



# Juan Manuel Moreno Bonilla, "Nazareno del Año" en Marbella



Los XVI Premios Cofrades Ciudad de Marbella reconocieron al presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla, y a más de una veintena de personalidades e instituciones en el transcurso de una brillante Gala organizada por el director de Cope Marbella, José Antonio Gómez Gutiérrez con el apoyo del Ayuntamiento.

La Gala, celebrada en el teatro del Palacio de Congresos de Marbella fue presentada por el propio José Antonio Gómez Gutiérrez junto a los presentadores de RTVE, José Manuel Parada y María Luz Aguilar Galindo

Los galardonados fueron, como "Nazareno del año de honor": Juan Manuel Moreno Bonilla, presidente de la Junta de Andalucía, que llegó acompañado del consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Arturo Bernal y recibidos por la alcaldesa de Marbella María Angeles Muñoz Uriol, que le entregó el Trofeo.

"Nazareno del Año": Antonio Caracuel. Mantilla del Año de Honor: Bárbara Rey. Mantilla del Año: María Francisca Caracuel. Mazo Mayordomo de Honor: Francisco Bernal. Hombre de Trono del Año: José Eduardo Díaz. 'Premio Co-



frade del Turismo y la Hostelería: Francisco Sánchez, de la Venta Los Pacos. 'Premio Cofrade de la Comunicación': Nacho Abad. 'Premio Cofrade de la Solidaridad': José Luis López 'Turronero'. 'Premio Cofrade del Arte': Falete, que lo recibió del compositor maestro Pedro Gordillo. 'Premio Cofrade del Flamenco': Manuel Lombo. 'Saetera del Año': Isabel Guerrero. 'Premio Cofrade a la Artista Revelación': Tamara Jerez. 'Premio Músico del Año': Abel Moreno Gómez. 'Premio Cofrade de la Copla': Rafa Garcel. 'Premio Cofrade de la Cultura y las Letras': Cuarentuna de Córdoba.

'Banda de Cornetas y Tambores del Año': Centuria Romana Negra de Baena (Córdoba).

'Banda de Música del Año': Banda de Zamarrilla de Málaga. 'Cofradía del Año': Hermandad de la Zamarrilla de Málaga. 'Premio Cofrade Honorífico': Coronación de Nuestra Señora del Carmen de Marbella y 75 Aniversario de la Cofradía Cristo del Amor. 'Premio Cofrade Conmemorativo Distinción Cofrade': Agrupación Protección Civil Marbella. 'Premio Cofrade a la Memoria': José Antonio Macías Lozano. 'Premio Cofrade a la Cultura': Cuarentuna Malacitana. Reportaje Gráfico de "CACHO"





Visítanos en [marbelloexclusive.com](http://marbelloexclusive.com)

**Marbella**  
Siente la excelencia



## La Mancomunidad cuida las playas de la Costa del Sol

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental será, un año más, el organismo que mantenga en perfecto estado las playas de la Costa del Sol, en el espacio comprendido entre Torremolinos y Manilva.

Para ello, explica Manuel Cardeña, presidente del ente supramunicipal, "se van a realizar distintas actuaciones, todas ellas tendentes a que ese importante activo de nuestra economía esté siempre en perfectas condiciones para los costalesos y para quienes nos visitan".

La principal novedad este año será la instalación de una red de sensores de temperatura del agua y oleaje que se integrarán en la Red de Estaciones Oceanográficas del Litoral Andaluz (REOLA). Esta red, impulsada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, "pretende implantar a lo largo del litoral una red de sensores marinos que recojan datos de temperatura y oleaje costero que se integrarán en la base de información ambiental generada por el resto de los sistemas de captación remota desarrollados en el proyecto, de manera que se contribuya al desarrollo de modelos hidrodinámicos operativos para la simulación de concentración de contaminantes en áreas de recolección de moluscos bivalvos y su impacto en la diversidad y los servicios

ecosistémicos, así como al desarrollo de sistemas de inteligencia artificial para la toma de decisiones sobre gestión de ecosistemas y predicción de episodios tóxicos en las zonas de producción de moluscos bivalvos", según ha explicado Manuel Cardeña.

Los sensores se instalarán en las playas de Sabinillas (Manilva), playa de la Rada (Estepona), playa Guadalmina (Marbella), playa de Calahonda (Mijas Costa), y playa Arroyo de la Miel (Benalmádena). Esta será la novedad más destacable del Plan de Balizamiento de las Playas de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental para 2024, que tendrá una duración de cinco meses, desde junio a octubre.

La inversión este año alcanzará la cifra de 1.098.693,99 €, y se balizarán 86.000 metros, con boyas cada 200. Por municipios, en Manilva se balizarán 6.500 metros, en Casares 2.600, en Estepona 22.200, en Marbella 24.000, en Mijas 10.700, en Fuengirola 6.000, en Benalmádena 8.000 y en Torremolinos 5.900.

Se instalarán 33 canales, de los cuales hay 20 para embarcaciones a motor; 7 para embarcaciones sin motor; 6 adosados para embarcaciones sin motor y además se dispondrán 2 canales señalizados para nado en Marbella. Se reflejan también en el plan las plataformas flotantes, parques acuáticos



de ocio y circuitos de motos náuticas "que aunque no van a ser instalados ni gestionados por esta Mancomunidad, se tramita su autorización dentro del Plan mancomunado".

En lo referente a Parques Acuáticos, Benalmádena tendrá 1, Estepona 1, Fuengirola 3, Marbella 5 y Mijas 1, mientras que circuitos de motos náuticas habrá 1 en Benalmádena, 5 Estepona, 2 en Fuengirola, 1 en Manilva, 8 en Marbella y 1 en Mijas (1). Por otro lado, la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental invertirá 635.312,15 € en el mantenimiento de la calidad de las aguas litorales en la temporada de 2024, ha confirmado el presidente de la entidad, Manuel Cardeña. Esa cantidad se

dedicará al balizamiento, lo que hace un total de 1.734.006,14€.

El servicio consistirá en la puesta en servicio de un total de 15 embarcaciones, 4 de litoral y 11 de playa, para la recogida de muestras de sedimentos o semisumergidos, así como hidrocarburos y oleaginosos. Además, se establece un sistema de toma de medidas para un mantenimiento de la calidad de las aguas del litoral que integran los municipios de la Mancomunidad. Este año vamos a mejorar la gestión de la información, al proporcionar resultados semanalmente en vez de quincenalmente. Del mismo modo, la recogida de muestras proporcionará, tras ser analizadas en los laboratorios

de Acosol, una valiosa información para mejorar el servicio".

El ámbito de este servicio corresponde al litoral de los municipios de Torremolinos, Benalmádena, Fuengirola, Mijas, Marbella, Estepona, Casares y Manilva y estas embarcaciones pondrán un especial empeño en el análisis de las aguas, sobre todo en aquellos puntos cercanos a los emisarios submarinos.

Estos datos serán analizados y podremos establecer estrategias y desarrollar técnicas que garanticen la mejor calidad posible para las aguas del litoral de la Costa del Sol. Todas las embarcaciones trabajarán de lunes a domingo y los días festivos. El horario se establece desde las 08,00 horas a las 16,00 horas.



# Estepona, el 'jardín' urbano abierto al Mediterráneo

Estepona ha logrado situarse a la vanguardia de las ciudades sostenibles, que apuestan por la calidad de vida, el bienestar de los ciudadanos, el medioambiente y los amplios espacios para el peatón. El Ayuntamiento de Estepona ha impulsado en los últimos 12 años proyectos pioneros que han revitalizado el municipio y que han comportado un valioso impacto en la economía y una significativa mejora en el bienestar del ciudadano.

El proyecto de naturalización de la ciudad de Estepona quizás sea una de las transformaciones conceptuales más sólidas y espectaculares que se hayan podido dar en un medio urbano en nuestro país. Hasta ahora parece que las ciudades se hubieran acostumbrado a una casi inevitable degradación en todos los procesos de desarrollo urbano; frente a esto, el Ayuntamiento de Estepona ha desarrollado un fenómeno inverso: el redescubrimiento de un auténtico centro histórico tradicional y popular en sintonía con la protección, la puesta en valor y el respeto al medio natural y su integración en armonía en el entramado de una ciudad moderna y generadora de riqueza.

Desde que hace 12 años se puso



en marcha el proyecto 'Estepona, Jardín de la Costa del Sol', el Ayuntamiento de Estepona está demostrando la capacidad de innovación estratégica del urbanismo para rehabilitar ciudades y para crear entornos atractivos, más humanos y orientados por el sentido de lo auténtico y por el valor del patrimonio natural.

En cifras, este proyecto ha supuesto, hasta el momento, la remodelación de infraestructuras y restricción del tráfico rodado de 130 calles y plazas públicas, que suponen una intervención en 19 kilómetros lineales

de vías y unos 70.000 metros cuadrados de superficie urbana pública; la revegetación y embellecimiento floral de todo este entorno y la renovación de todas las infraestructuras subterráneas de saneamiento, abastecimiento y otros servicios.

Además de la regeneración física sobre el espacio urbano, la intervención del Ayuntamiento de Estepona ha ido dirigida a lograr un modelo de excelencia urbana y turística. Consecuentemente, esta transformación urbana mediante este proyecto de sostenibilidad medioambiental ha supuesto una eclo-



sión de la actividad turística, comercial y de restauración, en una ciudad más humana, más sostenible, más resiliente y llena de vida. Se ha convertido esta iniciativa pionera en una puesta por el turismo urbano y cultural para complementar la tradicional oferta hotelera de sol y playa que existía en este municipio de la Costa del Sol, generando un destino turísticamente atractivo durante todo el año, propiciando que los viajeros se adentren en un segmento que rompe con la estacionalidad.

Complementariamente, recientemente el Ayuntamiento de Estepona

ha ejecutado otro proyecto de sostenibilidad urbana, dirigido a abrir este 'jardín urbano' al mar Mediterráneo. De esta forma, Estepona ha unificado su núcleo urbano y el corazón de su actividad económica y social con el atractivo turístico que comporta el mar; con la consiguiente revitalización de todo este enclave estratégico.

Esta iniciativa ha supuesto la peatonalización de la antigua N-340 para convertirla en un lugar de transición entre la ciudad y el mar, con un espacio más agradable, tranquilo, seguro, abierto al peatón y donde predomina



la naturaleza, en definitiva, un gran bulvar peatonal de más de un kilómetro de longitud, que ha creado uno de los mejores paseos marítimos de España.

Este bulvar, en su zona más próxima al Puerto, se ha complementado con la creación de un Balcón al Mediterráneo, con la reurbanización de una amplia zona pública, donde se amplían los servicios culturales y de ocio, se dota a la ciudad de un nuevo emblema turístico con una singular torre-mirador y se genera un nuevo espacio público abierto al peatón, en este enclave privilegiado de la ciudad.

Este faro cultural del sur de Europa en el que se ha convertido el icónico Mirador del Carmen, inaugurado el pasado marzo, sobresale dentro este proceso de revitalización urbana y continúa dando luz al arte como uno de los emblemas del progreso urbano que protagoniza la ciudad de Estepona. Esta atalaya situada a orillas del

Mediterráneo ha conseguido consolidarse ya en un referente del ámbito artístico en el panorama nacional. Una selección de medio centenar de piezas de arte español de la colección Carmen Thyssen-Bornemisza, con obras de nombres españoles de primer nivel como Joaquín Sorolla, Julio Romero de Torres o Mariano Fortuny, abrió las puertas de este espacio diseñado para el arte, la música y la literatura. Más de 30.000 personas contemplaron durante este verano esta selecta muestra de pintura.

Manteniendo este nivel artístico, en estos momentos, la sala expositiva del Mirador del Carmen alberga otro conjunto de piezas trascendentales de la pintura española. En concreto, la colección de la Fundación MAPFRE 'Goya. Los desastres de la guerra', con 80 grabados que el pintor aragonés realizó para expresar el dolor y la angustia que sentía ante los acontecimientos bélicos



y sus consecuencias en la población civil durante la Guerra de la Independencia. La muestra puede visitarse hasta el próximo 31 de marzo.

No cabe duda de que con ello Estepona sigue avanzando hacia una ciudad moderna, dinámica, atractiva y que genera empleo y riqueza; situándose

además a la vanguardia de la planificación urbanística sostenible y abundando en el modelo de ciudad ejecutado durante la última década, que ha demostrado ser una planificación urbana de éxito, empatía y aceptación por parte de la ciudadanía.

Entre los proyectos que han contribuido

a esta gran transformación cabe destacar el Parque Botánico-Orquidario, el corredor litoral con sus casi 20 kilómetros ejecutados, el Auditorio Felipe VI, el Estadio de Atletismo, el Parque Ferial y Deportivo con instalaciones tan únicas como el rocódromo o la Ruta de Murales Artísticos.



# San Roque, Turismo, Ocio y "La Magna"

Jugar al golf por la mañana en cualquiera de los 9 campos de golf de San Roque, donde se encuentran los famosos recorridos del entorno de Sotogrande, disfrutar de la excelente gastronomía, salir a navegar y disfrutar de la vela desde el Puerto Deportivo rodeado de las juguetonas manadas de delfines que se acercan a las calas de Torreguadiaro, Cala Sardina ya en el límite de la demarcación junto a Chullera, las de Sotogrande, Borondo o La Alcáidesa y de tener la suerte de contar con las mejores playas y poder programar toda una serie de actividades de ocio, recreativas, culturales de disfrute de la naturaleza para poderlas compatibilizar con el sentimiento religioso cristiano y vivir la tradición de las más impresionantes procesiones de Semana Santa de toda la Baja Andalucía, es posible en San Roque.

San Roque, con Sotogrande y toda su potente oferta turística y con alojamientos de todo tipo y precio en su entorno, es sin duda un destino apetecible para vivir las mini vacaciones de Semana Santa. Y muy sugestivo.

Hay opciones para todos los gustos, para todas las apetencias y bolsillos y para pasar unos días memorables. San Roque tiene 9 grandes núcleos de población conformando un variado y extenso

municipio que se asoma a la Bahía con Campamento, Puente Mayor y Guadarranque y roza el Parque Natural de Los Alcornocales con los bosques de La Almoraima, Los Barrios y Castellar por el núcleo poblacional de La Estación de San Roque y Taraguilla por donde se centra su zona más industrial ya que es en el litoral mediterráneo que linda con Málaga donde crecen los núcleos de población más vinculados con el Turismo con Sotogrande como uno de los más importantes polos de atracción turística del Sur de Europa.

En torno a Sotogrande, San Roque tiene las poblaciones del Valle del Guadiaro más relevantes, como Torreguadiaro, San Enrique, Pueblo Nuevo y Guadiaro.

Pero es San Roque Casco por su historia, su tradición su condición de guardián de la esencia andaluza, una ciudad que merece conocerse y vivirse. Sus casas señoriales andaluzas, palacetes de patio central y pequeña fuente surtidor en el centro en la mayoría de ellas, con sus rejas tan características de los enclaves gaditanos, sus museos, el Palacio de los Gobernadores, la plaza de Armas y su antigua Casa Consistorial y la histórica parroquia de San María La Coronada en lo alto de la colina dominando todo el casco urbano, son visitas que impactan y

abren el apetito de volver a San Roque, declarado Conjunto Monumental Histórico Artístico.

Incluyendo el apetito gastronómico, que también, con lugares para tapear y para disfrutar de la buena mesa.

La Semana Santa, es quizá el mejor momento. Sobre todo por el impacto que en el visitante tienen sus procesiones.

Y con la recomendación de no perderse "La Magna" en la tarde del Viernes Santo. Procesión de procesiones donde las calles de San Roque ven desfilar imágenes que son grandes obras de arte cuajadas de historia, en un paso ininterrumpido de una tras otra, ocho Hermandades.

Acompañadas por otras tantas bandas de música y agrupaciones musicales y abriendo paso el espectacular Escuadrón de Romanos a Caballo que es todo un espectáculo muy arraigado entre los sanroqueños ya que data de 1920, muestra toda una cronología de la Pasión, desde el prendimiento en la Oración del Huerto hasta el solemne Santo Entierro con Jesús Yacente en una urna de cristal seguido por y La Soledad.

Una de las imágenes más veneradas en San Roque es la del Cristo de la Caña, traída desde Gibraltar donde procesionaba como Cristo Atado a la Columna.



## PUBLI ALUMINIOS DEL SUR



## “Málaga de Moda” una actividad de gran éxito para la delegación de Desarrollo Económico Sostenible de la Diputación

Hace unos días, la emoción y el entusiasmo estaban en el aire mientras Málaga recibía la esperada tercera edición de Tenmod 2024, un evento en el que ha destacado la moda malagueña en todo su esplendor; con la presencia de destacadas personalidades y diseñadores de renombre a nivel nacional e internacional como Agatha Ruiz de la Prada, Jesús Segado, Rafael Urquizar y desde París, Leo Norma.

Esta ha sido sólo una de las muchas actividades que apoya la Diputación Provincial de Málaga a través de la delegación de Desarrollo Económico Sostenible, cuya diputada Esperanza González está dando un gran impulso a “Málaga de Moda”.

Esta iniciativa se une a otras de gran calado, como la Pasarela Larios, donde ha habido un apartado

para impulsar la creatividad de los nuevos valores de la provincia malagueña o las celebraciones de pasarelas en Marbella, Benalmádena y diferentes pueblos de la provincia.

Esperanza González es consciente de la importancia que la Moda tiene para la creación de riqueza y para la creación de puestos de trabajo y desde la Diputación apoya no solamente el trabajo de los diseñadores malagueños, sino el de las mujeres emprendedoras del sector textil, como ha hecho con 50 emprendedoras de Almargen, Yunqueira y Casabermeja que han participado en ‘Un día entre costureras’, una jornada organizada por la Diputación y Fundación La Caixa.

Así, las participantes se abren camino en el mundo empresarial conociendo modelos de éxito de la mano de profesionales. Colaboran

en ello, las empresas adheridas a Málaga de Moda ‘Macontex’, proyecto pionero que se ha inaugurado en Teba para recuperar la industria textil en la provincia; Inridelo, firma dedicada a la alta costura, y Lourdes Paz, firma de moda flamenca. Colabora también la influencer de moda @Martyloa y las responsables del taller de confección social El Costurero de IKEA Murcia.

La diputada Esperanza González desarrolla una gran labor de apoyo a la industria de la Moda consciente de la importancia que tiene el que Málaga comience a sonar con fuerza en el mundo de la moda y que sus creadores se integren dentro del circuito de las grandes capitales como París, Madrid, Londres, Milán, Barcelona o Nueva York. El apoyo de la Diputación de Málaga, para lograrlo, es muy importante.





# “La Barca” en el Paseo Marítimo recibe a la exigente Academia Gastronómica de Marbella

Marbella y lo que se conoce ya como el “Triángulo de Oro de la Costa del Sol” concentra la mayor, mejor y variada oferta gastronómica de Andalucía y quizá entre las mejores de España, que ya es decir. Se dice que hay más de mil establecimientos de hostelería entre bares y restaurantes para dar de comer y beber a una población residente, cada día más importante y numerosa y a un turismo que ha roto la estacionalidad y ya se pasea todo el año, invierno y verano, juega al golf, navega desde sus actuales cuatro puertos deportivos que son cinco contando el de Estepona y que contando con Benahavís y Marbella conforman el “Triángulo de Oro” de la Costa del Sol, que es donde más hoteles de lujo, campos de golf y lugares de ocio existen, como difunde Ricardo Arranz de Miguel. Un turismo que disfruta del sol y la playa, de la belleza del entorno natural lleno de jardines y lugares de ocio y recreo. Por algo, al Ayuntamiento de Marbella se le ha otorgado el título de “Best Destination”. Eso supone más de medio millón de personas a las que

la variada oferta gastronómica, impreciosa y satisfice. Hace ya más de 40 años que un grupo de personas de paladar selecto y exigente, “nariz de oro” o de bronce, entendidos en vinos y en la buena cocina, creó la Academia Gastronómica de Marbella, con personalidades como los Premio Nobel de Literatura, Camilo José Cela y Vargas Llosa o de Medicina Severo Ochoa y que se erigió en guardián de la buena mesa, no tanto para fiscalizar haciendo una crítica destructiva, sino al revés, para premiar con su presencia y apoyo, el buen hacer en la cocina, el estímulo a la profesionalidad y sobre todo a la amabilidad del personal para con el cliente, con un servicio atento y lo más profesional posible. Esta es una pata que cojea hoy día, ya que el sector demanda profesionales y no se encuentran debidamente formados y preparados. La Academia Gastronómica de Marbella ha comprobado que donde hay un profesional de la vieja escuela al frente, que cuida, exige y prepara al personal, se nota ese toque de excelencia. En el Restaurante “La Barca”, en el Paseo Marítimo de Marbella, cerca



del mítico Faro que ha venido alumbrando y orientando a los pescadores en nuestro litoral, hay al mando un profesional que sabe lo que es un comedor y lo que es una cocina. Fermín Lozano, el propietario de “La Barca” llegó a Marbella con 15 años desde la campaña gaditana de Alcalá de los Gazules (hoy lugar tan famoso por sus quesos de cabra del Gazul) y comenzó a trabajar en La Fonda, de Horcher, en la Plaza del

Santo Cristo, donde Ramón Ballesteros, uno de los grandes profesionales de la hostelería que han pasado por Marbella, lo modeló, lo formó y puso los cimientos de un gran profesional. Luego, lo convirtió en uno de los mejores el llorado Fermín Muñoz, en “Cipriano” de Puerto Banús. Fermín Muñoz a su vez se había formado en la más exigente escuela de hostelería que ha existido en Marbella: el Restaurante “La Farola” del Don Pepe de



donde han salido los mejores, como bien nos recuerda Cacho. “La Farola” en aquellos años estaba considerada como uno de los mejores restaurantes de Europa. Fermín Lozano, que había triunfado en “Cipriano”, fue animado por clientes y amigos para que se estableciera por su cuenta. Y ahí está “La Barca” triunfando cada día con los dos ases de su éxito: calidad del producto natural, nada de sofisticación, buen pescado, buen marisco, excelentes arroces y la mejor carne a la brasa, con una bodega muy cuidada. Esto es lo que pudo comprobar y cerciorarse la Academia Gastronómica de Marbella que contó con una gran mesa imperial, muy bien presentada, algo que puntúa y se valora, para su veintena de comensales, servida por un atento equipo. Un menú largo ciertamente, pero con exquisites muy llamativas y



donde abundó un buen ibérico, unas almejas salteadas con ajo y vino y algo tan nuestro, tan del litoral malagueño como unos calamares muy bien fritos. Eso de freír bien el pescado es un arte que no está al alcance de todos. Y el marisco, como especialidad de la casa: un par de excelentes cigalas plancha por comensal con un par de zamburrijas con jamón, algo exquisito. Y la sabiduría de poder conseguir un arroz negro, de lo más sabroso.

No podía faltar la lubina a la sal, especialidad de la casa, que dejó a los académicos más que saciados. “Pero oiga-parece que advirtió Fermín Lozano- que en “La Barca” tenemos también la mejor carne a la brasa”. Y sirvió unos entrecots de carne roja, vaca madurada, tierna y excelente que fueron toda una sensación grata en el paladar. Supo maridar muy bien los vinos con un espumoso “Mar de Frades”

para los entrantes, un “Mar de Frades” albariño atlántico para pescado y marisco y un excelente Ribera del Duero “Valle del Naba” tinto. Ese poderío que demostró Fermín Lozano a la Academia Gastronómica lo culminó con una torrija de la casa con helado de turrón y copa de un excelente Málaga Virgen, antes de servir los cafés y los chupitos que propiciaron una sobremesa larga y agradable, mientras Pío, el cámara de M95tv recogía imágenes y testimonios para la televisión. El invitado especial de la Academia Gastronómica de Marbella en esta ocasión fue el popular crítico gastronómico de la Cope Pepe Oneto, que mas de una mañana ha acompañado el programa de Carlos Herrera desde su San Fernando natal. Texto de José Luis Yagüe Fotos de J.L. García Pérez “CACHO”







Si te gusta Málaga  
te gustará nuestro sabor

# Quesos de cabra de Málaga

Descubre los sabrosos quesos de cabra y sus variedades con tradición en toda la provincia

saboramalaga.es

Diputación Provincial  
de Málaga



## Restaurante Contracata, excelencia de sensaciones en Marbella

Los académicos llegaron expectantes al Restaurante Contracata y con algo de escepticismo por la cercanía del anterior evento, pero pronto Godoy y su equipo, se encargaron de disipar todas las dudas ya que fue algo totalmente distinto, y si la anterior visita ya había sido buena, en esta se elevó el nivel con experiencias sensoriales que el gastronomo valora y pone bien alto el nivel profesional del sitio.

Para empezar, Godoy había preparado un Doble Maridaje con cada plato, esto es, que para el menú de 6 platos incluyendo el postre presentado por Álvaro Córdoba, hubo un total de 10 vinos y dos cervezas, más una sorpresa en la bienvenida.

Y esta era una Hoja de Ostra, que Ferrán Adriá en su momento presentó en El Bulli, considerado por muchos el mejor restaurante de la historia. Una simple hoja que fue acogida con escepticismo pero que una vez en el paladar, efectivamente dejó el grato sabor de la ostra, como si una buena ostra se hubiese degustado. La hoja, una vez

triturada y saboreada en el paladar, realmente dejaba el sabor de haber disfrutado de un ostra. Increíble.

Godoy el propietario de Contracata que ha trabajado en uno de los mejores y más renombrados Tres Estrellas Michelin, tanto en España como en América, ha traído a Marbella esta rara planta. Se llama Martensia Marítima, y por lo visto hubo que traerla del extranjero de unos acantilados donde el Atlántico bate fuerte. Esta hoja, Godoy la acompañó del sorbo de un espumoso, que al entrar en boca y romper el carbónico, parecía que el mismísimo oleaje de la mar rompía en nuestro paladar.

En ese nivel de sensaciones se desarrolló el almuerzo de la Academia Gastronómica de Marbella en el Restaurante Contracata con una experiencia de muchos quilates, única en Marbella, y con un lenguaje cercano a la vez que extremadamente profesional, donde dos diferentes vinos se enfrentaban, uno maridando con el plato y otro dándole la réplica para destacar el contraste.

El menú comenzó con un Carpaccio de Vaca Madurada con Vinagreta

de Trufa y Rúcula con se acompañó con un Campillo Blanco Fermentado en Barrica 2022, de La Rioja y con un Camaleón 2021, vino de la Axarquía elaborado con la tinta autóctona de Málaga, Romé. Una propuesta de maridaje con dos vinos antagonicos, un blanco y un tinto, uno con barrica nueva y el segundo sin ella. Un buen juego para ver las opciones de armonizar un plato.

El menú siguió con un Salmón Marinado en el propio restaurante del sorbo de un espumoso, que al entrar en boca y romper el carbónico, parecía que el mismísimo oleaje de la mar rompía en nuestro paladar.

A continuación una Alcachofa con Emulsión de Vaca Vieja muy interesante, difícil de maridar, pero que a la vez da mucho juego y es un reto. En esta ocasión Godoy la armonizó con una cerveza artesanal negra y ahumada por un lado, y con un cream de bodegas Lustau por otro. Muy

interesantes ambas propuestas.

El siguiente paso fue una Mini Hamburguesa de Corvina Salvaje con Mayonesa de Soja que en este caso se acompañó de un blanco muy interesante de uva Tardana, una variedad casi extinta que Bodegas El Monte está recuperando en la zona de Moriles, y de un Dominio de Arenas, Moscatel Seco de la Axarquía, muy equilibrado y digno de pelear con cualquier blanco nacional.

Para terminar la parte salada, Álvaro presentó un lingote de Chivo Malagueño de Canillas del Aceituno, único chivo con Denominación de Origen de nuestro país. Excelente en su ejecución y en su presentación, y que se armonizó con un Burdeos de Lalande de Pomerol del 2013 que estaba magnífico, fino y elegante, y con un vino que Godoy preparó ex profeso para la ocasión, fruto del coupage de 3 variedades, Garnacha, Mazuelo y Tempranillo, procedentes de La Rioja Alavesa, que él mismo se encarga de ensamblar, dependiendo del plato que va a acompañar. Un bonito juego que da una idea del nivel de personali-

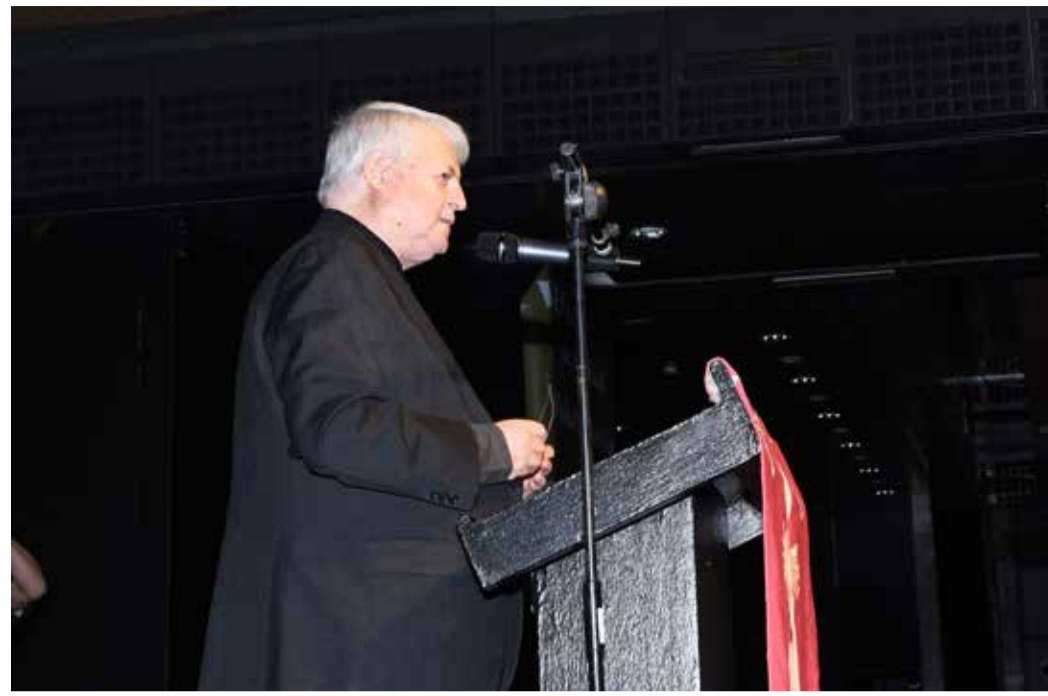


zación que buscan en Contracata.

Para terminar, una tarta casera de Almendra y Naranja excelsa, que acompañaron de un Vino Maestro de Moscatel de Bodegas Dimobe y de un Vendimia Tardía de uva Viura de bodegas Viuda Negra. Excelentes ambos, aunque el Viura sorprendió más.

En definitiva, una experiencia gastronómica sublime, de impacto que los miembros de la Academia Gastronómica de Marbella recordarán gratamente y que puso de manifiesto, también en esta segunda vez, el alto nivel que el equipo de profesionales al mando de José González Godoy tiene.

Reportaje Gráfico de José Luis García Pérez "CACHO"



# Sevilla rinde tributo a Don Luis Lezama

Según nos informa Juan Marcos, que ha sido y es uno de sus más fieles colaboradores, el famoso cura Don Luis de Lezama, tan querido y apreciado en Marbella, la Costa del Sol y Andalucía por su implicación en el impulso a la Hostelería y el Turismo, ha recibido el homenaje de la ciudad de Sevilla que le ha dedicado una rotonda con su nombre en La Cartuja, no lejos del Hotel Renacimiento y el teatro Central y según acordó el Pleno de la Corporación Municipal Hispalense en enero del 2023.

En Marbella y sobre todo en San Pedro de Alcántara, donde la empresa de su creación "El Alabardero" ha tenido y tiene tanta implicación en el mundo de la hostelería, se hace obligado también ese reconocimiento. Ya fue invitado a dar el Pregón de la Navidad en la gala de Cope Marbella, en el palacio de Congresos Adolfo Suárez, en 2017.

La Academia Gastronómica de Marbella a propuesta de su presidente, el Dr. Andrés Manuel Sánchez Cantos quiere ofrecerle el homenaje de esa institución tan ligada al mundo de la Hostelería y el Turismo, según manifiesta al respecto el secretario general de la Academia y vicepresidente del CIT, Ricardo S. Bocanegra.

El cura Lezama ha hecho profesio-

nales de la Hostelería a miles de jóvenes que buscaban su futuro y que hoy son propietarios de restaurantes o trabajan en hoteles y establecimientos turísticos.

Siendo muy joven, este cura vasco que ya se acerca a los 90 años, entendió el mensaje evangélico: "No le des un pez, enséñale a pescar".

Cuando estaban en plena actividad los "curas obreros" en los suburbios de Madrid, surgió el "cura empresario" el que creaba empresas para dar trabajo y formación, preparando profesionales que se integraban en su empresa inicial "La Taberna del Alabardero" con una estructura empresarial de éxito que fue creciendo y creciendo dando grandes oportunidades de empleo y de crecer profesionalmente a muchos jóvenes que encauzaba bajo sus directrices una nueva etapa.

Creó Don Luis Lezama Barañano el Grupo de Empresas Lezama que tuvo su matriz en La Taberna del Alabardero, cerca del Palacio Real en Madrid, después de que fuese párroco de Chinchón.

Hoy el Grupo Lezama, cuenta con 22 restaurantes ubicados en distintas ciudades de España y de fuera especialmente en los Estados Unidos llevando La Taberna del Alabardero al centro de Washington y a Seattle,



como auténtica embajada gastronómica española en Norteamérica.

En Marbella, Málaga y la Costa del Sol ha desarrollado y desarrolla el Grupo Lezama una gran actividad. En la playa de San Pedro Alcántara tiene un magnífico restaurante, que se está modernizando, el Beach Club Alabardero, donde los arroces, su gran especialidad, atraen a muchos comensales. Antes tuvo un pequeño hotel en la carretera de Ronda. En Marbella gestiona la finca Amalud donde se dan grandes banquetes y celebraciones sociales.

Por su parte, Alabardero Catering atiende las celebraciones de fiestas y mansiones, palacios y casas privadas con un excelente servicio.

En Málaga, la Hacienda del Alamo es lugar suntuoso para las mejores celebraciones. Todo este auge del Alabardero en la Costa del Sol tiene un nombre: Juan Carlos Cantero, uno de los alumnos del Alabardero fundacional artífice del auge y prestigio del Catering Alabardero. Es uno de los jóvenes profesionales del cura Lezama y parece que va a ser llamado a otras responsabilidades en el auge

del Grupo Lezama.

En 1992 surgió la Escuela de Hostelería Hispalense en Sevilla, al calor de La Taberna del Alabardero, y que se desarrolló con gran auge en la Expo 92 siendo hoy un centro de formación muy importante donde miles de andaluces han podido salir más que con un título con una preparación profesional y una experiencia en prácticas.

Quería el cura Lezama que la formación Hostelera tuviese un rango universitario y lo consiguió con su amigo el arzobispo de Zaragoza,



donde la Universidad Católica con la Fundación San Valero, tiene una graduación especializada en Turismo y donde, en un principio se acogieron a muchos estudiantes andaluces provenientes de la Escuela del Alabardero en Sevilla. Imparte también cursos de Hostelería on line.

Para todo ello, ha contado con un equipo muy eficaz donde están sus primitivos colaboradores y otros que con su valía contribuyen al éxito de este proyecto empresarial, con su consejero delegado Joaquín Martínez a la cabeza.

La Escuela Superior de Hostelería

de Sevilla que en su día fue galardonada con la Medalla de la Ciudad de Sevilla, es un centro de alta formación en Hostelería y Turismo.

Ha desarrollado una impresionante labor de formación para jóvenes de toda Andalucía, desde su fundación, hace más de treinta años consiguiendo formar a los que hoy son grandes profesionales.

Más de 6.000 jóvenes andaluces y de otras procedencias han recibido una formación presencial con prácticas junto a grandes expertos (el prestigioso chef Juan Marcos, uno de

ellos) y más de 30.000 lo han hecho a través de los programas semi presenciales u online.

Muchos están triunfando con sus restaurantes propios, con sus establecimientos de hostelería y algunos han podido alcanzar la Estrella Michelin. Hay muchos nombres importantes que pasaron por la Escuela de Hostelería creada por Don Luis de Lezama como es el caso de Ángel León, Enrique Sánchez o Julio Fernández que hoy son grandes chefs.

Por esta labor tan importante es justo y necesario reconocer al cura Lezama su gran éxito, su acertada visión de "enseñar a pescar" de enseñar a triunfar, a trabajar con éxito, a mantener firme una empresa.

Luis de Lazama ha sido hasta hace unos años, además, el párroco de Santa María la Blanca, en el barrio de Montecarmelo, de Madrid, donde fundó un colegio y realizó una gran labor que sus fieles recuerdan con afecto y agradecimiento.

Ahora el Ayuntamiento de Sevilla le dedica un espacio público al que asistió el propio Luis Lezama Barañano al que el alcalde de Sevilla, José Luis Sanz dedicó unas cariñosas palabras señalando que "hoy es un día importante para el Ayuntamiento y para Sevilla, pero sobre todo es un día importante para la Escuela Supe-

rior de Hostelería de Sevilla y para su fundador, el padre Lezama".

"Quiero agradecerle al padre Lezama, como alcalde de Sevilla, su labor durante toda su vida y en especial la que ha desarrollado con los más jóvenes de Sevilla. Tengo que agradecerle que en una ciudad como Sevilla haya mostrado su preocupación por los jóvenes con dificultades para su inserción laboral a través de la Escuela de Hostelería que tantas puertas ha abierto a miles de jóvenes. Ellos, y los padres de estos jóvenes, saben perfectamente del mucho bien que el padre Lezama ha hecho y hace a través de su Escuela, y la ciudad quiere devolverle en parte ese reconocimiento mediante esta rotulación. Desde hoy, y para siempre, Sevilla reconocerá su labor al dejar impreso en el callejero de nuestra ciudad su nombre. Gracias, don Luis, por ser parte del alma de Sevilla y desde hoy también del nomenclátor de nuestra ciudad, agradecimiento que le traslado en mi nombre y en el de toda la ciudad de Sevilla", ha dicho el alcalde.

**LUIS DE LEZAMA**  
Nacido en Amurnio, Álava, en 1936, se formó en el colegio de los jesuitas en Bilbao para después licenciarse en Periodismo en la Complutense.

Como periodista, fue uno de los precursores de la cadena COPE, ganando en 1972 un premio ONDAS al mejor programa religioso.

Pero la inquietud de don Luis no quedaba ahí y por eso se diplomó en Dirección y Planificación por la Escuela de Hostelería de Lausanne, la más prestigiosa de Europa.

De Suiza a España de nuevo donde fundó inicialmente La Taberna del Alabardero que dio paso al Grupo Lezama con diversos establecimientos en Madrid, como El Café de Oriente, La Botillería, etc, y en Puerto Banús, La Taberna del Alabardero y la Escuela Superior de Hostelería en el año 1992.

A través del Grupo creó un modelo empresarial único, de carácter social, dedicado a la puesta en valor del capital humano a través de la formación de calidad, la educación innovadora y la gestión hostelera, que cuenta hoy con más de 500 empleados.

El cura Luis Lezama, ha hecho siempre alusión a sus orígenes vascos y a su talante forjado en ese modelo de sacerdotes que no sólo se implican en el evangelio sino también en la realidad social de la mano de la formación profesional.

*Texto: José Luis Yagüe Ormad de Bernabé*


# FC

## FRANK'S CORNER

M A R B E L L A

DESCUBRE FRANKS CORNER





EL AUTÉNTICO TARDEO EN MARBELLA



*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



# ¡Los Rocking Boys viven!

Los Rocking Boys viven!! Y su fuerza en el escenario y su ritmo vibrante se vuelven a recordar. Ahora, con un nuevo libro, el tercero ya, basado en su trepidante y subyugante historia, titulado "Furia bajo la Roca", del que es autor el profesor, licenciado en Historia, periodista y crítico musical del "Heraldo de Aragón", Matías Uribe.

Hace unos días la emisora Cope Zaragoza difundía por todo Aragón el ritmo trepidante de los Rocking Boys. En Calatayud, Angelito Carrau Ormad que sigue ensayando cada semana con su grupo de viejos rockeros y la banda "Topaz Stones", actuando cada verano en las fiestas de Calatayud y los pueblos cercanos, aunque lo suyo es vender lotería casi siempre premiada con el Gordo o la pedrea en su célebre Administración núm 1, dio un grito a los oídos: "Si son los Rocking Boys".

**ESTILO ÚNICO E INOLVIDABLE**  
Las mocitas pintureras de los años 40 y 50 hoy admirables abuelas, todavía guardan como oro en paño los EPs, los discos de los Rocking que entonces se vendían como rosquillas y que ahora muchos, para poder volver a escucharlos y rejuvenecer con su música han transformado a los nuevos formatos del CD o el Pendrive.

Los Rocking Boys que fueron bandera de orgullo y prestigio para La Línea de la Concepción, nacieron a la sombra de la Roca donde dentro, en Gibraltar surgieron grandes músicos como Albert Hammond o el mítico grupo "Melon Diesel" que ahora cumple 60 años, entre otros muchos.

Y es que, como reconoce el único superviviente del grupo Carlos Jaime Gómez, el contacto con Gibraltar marcó y mucho los comienzos del Grupo. Y también del Tánger Internacional. Cuya emisora Radio Tánger, difundía los nuevos ritmos por este lado del Estrecho junto al serial "Yo amo a un canalla".

"En España en los años 40-50 no había más ritmo que el de los Coros y Danzas. En Gibraltar la influencia británica y americana, se nos pegaba. La VI Flota tenía su base habitual en Gibraltar y ocasión hubo, por dos o tres veces en que cinco o seis mil marines de los que viajaban a tierra fueron a autorizados por cesión especial de Franco a Eisenhower a que pudieran cruzar la frontera y expandirse como una mancha de uniformes blancos por toda La Línea, sobre todo por bares y tascas, que agotaron todas sus reservas de coñac y vino de Jerez.

Es decir que la influencia del Rock y el Twist llegaba al único pueblo de España que entonces podía llegar.

Y así, nacieron "Los Rocking Boys", un grupo de chavales linenses que sentían la música: Pepe Gómez Calvente "Cañizares" que así se llamaba su tienda enfrente a la Explanada, esquina de calle Real y Clavel, dominaba la guitarra eléctrica; Agustín Martínez Vargas, hijo del director de la Caja de Ahorros de Jerez, batería y cantante; Ricardo Oliveira, que terminaría siendo el dueño de la sala El Dorado en Torremolinos y era quien tocaba el bajo y cantaba; Juan Ruiz, guitarra y bajo; Salvador Marruenda que

su familia era dueña de la zapatería "La Alpagata Grande" que una noche ardió como una enorme tea cuando los bomberos que trataban de apagar en los fuegos en la Línea eran los que venían de Gibraltar a toda prisa, dominaba el órgano y Carlos Jaime Gómez, nuestro protagonista, músico con el maestro Soro, que terminó afinado como profesor y ejerciendo la psicología en la Fundación San Valero de la Universidad Católica de Zaragoza, que se retorcía, se giraba rápido sobre sí y se contorneaba dominando el saxofón.

Un grupo que actuaba en el escenario enardecido, saltando, tirándose al suelo agarrando frenético la barra del trípode del micro, haciendo una música única en la España de aquellos años.

Es verdad que estaban en pleno

auge y sus actuaciones eran siempre de éxito, aunque, cuando intentaron la aventura de querer triunfar en Madrid, las pasaron canutas, como cuenta Carlos Jaime, malviviendo en aquella pensión cercana a la calle La Victoria. Pero vivieron la gloria, sintiendo una tarde y otra, gala tras gala, las mieles del éxito y el ronroneo de las niñas alrededor, pidiéndoles autógrafos.

Hoy, 60 años después, los Rocking Boy siguen vivos. Vivos en el recuerdo y en la memoria, con cientos de miles de discos vendidos y sonando a gloria como hace unos días se difundió desde Radio Cope Zaragoza.

Hay ya tres libros sobre ellos y muchos artículos en la prensa de aquellos días y en la de ahora. Antena 3 les ha dedicado un cariñoso recuerdo en "La Ruleta".

Pero oficialmente, como a otros

muchos linenses que han dado fama y esplendor a La Línea de la Concepción, aún no tiene el reconocimiento oficial, aunque había "una propuesta para rotular el pasaje de los jardines municipales municipales, junto a los arcos donde ensayábamos", dice Carlos Jaime, que aunque echó raíces en Zaragoza, La Línea es "su pueblo" a donde no falta en ninguna Velada y Feria de Julio, "por la Virgen del Carmen" y en cuanto tiene unos días disponibles. La Línea bien merece su disfrute cualquier día del año, dice.

Con los 80 años cumplidos aquel joven saxofonista de "Los Rocking Boys" al que Antonio Pérez Carmo antes de morir dedicó tan cariñosas palabras para el libro "Furia bajo la Roca", sigue siendo el gran embajador de Los Rocking Boix.





# Santiago, premio Al Andalus de Gastronomía

**D**urante el VIII Congreso Andaluz de Gastronomía, que ha reunido a los miembros de la Federación de Academias, Peñas y Cofradías Gastronómicas de Andalucía durante los días 8, 9 y 10 de Marzo, se han entregado una serie de distinciones a profesionales de la Hostelería y el Turismo de la Comunidad Andaluza.

El famoso y múltiples veces laureado Restaurante Marisquería Santiago, ubicado en el Paseo Marítimo de Marbella, que recientemente ha abierto sus puertas de nuevo bajo la dirección de Santiago Domínguez y su socio y con gran éxito de comensales, ha sido nominado como el "Mejor Restaurante de Andalucía" recibiendo el premio Al Andalus de Gastronomía en el transcurso de una espléndida cena de gala celebrada en los salones del hotel Avenida, de Almería.

El VIII Congreso Andaluz de Gastronomía, que ha contado con un centenar de participantes de toda la comunidad autónoma, comenzó con una conferencia impartida por

lección Española y del Real Madrid, Vicente del Boque, interviniendo también otras personalidades para poner de relieve la importancia de la gastronomía andaluza basada en productos de la tierra.

Durante los tres días se han desarrollado una serie de actividades, visitado una bodega de vinos en el municipio de Vera, algunos de los mejores restaurantes de la zona y finalizando con una visita al famoso desierto de Almería, donde en el poblado del Oeste escenario de tantas películas del Far West se escenificaron algunas escenas de conocidas películas de vaqueros.

Esta octava edición del Congreso Andaluz de Gastronomía ha estado organizado por la Federación Fecoan, cuyo presidente es el famoso crítico gastronómico de la Cope Pepe Oneto, que dirige un programa de radio sobre gastronomía desde la emisora Radio La Isla, de San Fernando (Cádiz).

En las fotografías que ilustran este reportaje, diversos aspectos del VIII Congreso Andaluz de Gastronomía.

*Reportaje Gráfico de José Luis García Pérez "CACHO"*



TAOK

EXCLUSIVE  
*Nights*  
EXCLUSIVE

*Abierto todos los días*

**DISFRUTA DEL AMBIENTE MÁS EXCLUSIVO  
EN MARBELLA CENTRO**

f o t d

@TAOKMARBELLA  
INFORMACION & RESERVAS: +34 656 186 182  
WWW.TAOKMARBELLA.COM / AVENIDA DEL MAR 3, MARBELLA

# La Tribuna, en la cumbre

D<sup>urdaluza.</sup>  
El

LA MEJOR FORMA DE COMPRAR UN BILLETE DE AVIÓN, TREN O BARCO ES EN

**VIA Viajes Amelia S.L.**

*Su Agencia de Viajes*

- Comodamente atendidos por profesionales
- Rapidez - Efectividad - Variedad de opciones
- Con las mejores tarifas de TODAS LAS COMPAÑÍAS AEREAAS
- Con todas las garantías
- ... Y además... con una sonrisa

NO ESPERE COLAS EN AEROPUERTOS NI ESTACIONES  
NI MALGASTE SU TIEMPO EN INTERNET

**¡¡¡ NOSOTROS TRABAJAMOS POR USTED !!!**

LA MEJOR FORMA DE COMPRAR UN BILLETE DE AVIÓN, TREN O BARCO ES EN **VIA Viajes Amelia**  
Su Agencia de Viajes

No espere colas ni malgaste su tiempo en Internet

**¡¡¡ Nosotros trabajamos por Usted !!!**

Cómodamente atendidos por profesionales  
Rapidez, Efectividad y Variedad de Opciones  
Las mejores tarifas de todas las compañías aéreas  
Con todas las garantías y además con una sonrisa



# Óbal Urban Hotel, el alojamiento de lujo en el centro de Marbella

Construido sobre lo que fue el mítico Hotel San Cristóbal, frente a la Alameda y a la sombra de su centenaria arboleda que se abre como el mejor jardín y zona de paseo y recreo a sus puertas, el nuevo Óbal Urban Hotel trae al Casco Antiguo de Marbella el alojamiento de lujo y confort que va a hacer mucho más atractivo el poder alojarse en el centro de la ciudad.

Con tiendas, bares, restaurantes y hasta una elegante discoteca con el mejor ambiente nocturno, al lado, como es Taok Disco, el nuevo hotel (que siempre nos recordará al San Cristóbal) lo tiene todo a mano, y la playa y el Paseo Marítimo de Marbella están a un paso, nada más bajar por la Avenida del Mar, famosa por las esculturas de Salvador Dalí y el Monumento a la Libertad de Expresión junto al famoso Restaurante Santiago que ha abierto de nuevo.

La elegante Recepción del Óbal Urban Hotel se abre directamente a Ricardo Soriano y junto a las 110 habitaciones de lujo 4 Estrellas con la doble Classic y dobles Premium y las Junior Suite y la Suite de 55 metros cuadrados, el hotel quiere potenciar como uno de sus mejores activos el que ya era famoso Restaurante Alameda y ha empezado ofreciendo almuerzos temáticos. En esa línea de acontecimientos gastronómicos

quiere la familia Parra volver a popularizar su Restaurante. Hay que recordar que el San Cristóbal era un sitio muy frecuentado, por las mañanas por sus desayunos y por los precios populares de su excelente menú del día. Todo es cuestión de precios con una aceptable calidad, buena cocina y servicio.

La familia Parra de tradición marbellera quiere que siga sirviendo el hotel al Turismo pero también al pueblo de Marbella.

Así ha sido desde que el abuelo Parra fundara el San Cristóbal en los años 50 y trajera a Marbella la novedad de la primera escalera mecánica. Luego ha sido la trayectoria seguida por Cristóbal Parra Jiménez, sus hermanas y la viuda de hermano fallecido en plena juventud junto a sus hijos, quienes han afianzado la empresa y abierto otras complementarias de apartamentos y alojamientos turísticos como los novedosos Aqua, frente al Hospital Quirón y donde estuvo el Hotel Escuela Bellamar, también de la familia Parra. Se dice que la inversión realizada para dotar al centro de Marbella de este hotel de lujo 4 estrellas ha sido por encima de los 9 millones de euros.

"Conseguir la puesta en marcha de este lujoso Óbal Urban Hotel sobre lo que fue el mítico San Cristóbal y toda la manzana de nuestra propie-



dad es nuestra aportación al progreso y el auge de Marbella", ha dicho Cristóbal Parra Yagüe. En noviembre de 2022 comenzaron las obras derribando todos los tabiques y estructura interior; es decir, hacer todo el interior nuevo, con nueva distribución, nos dice el presidente y alma de la compañía familiar, Cristóbal Parra Jiménez. Información, reservas y consultas en [www.obalhotelmarrbella.com](http://www.obalhotelmarrbella.com) y en el teléfono que siempre tuvo el Hotel San Cristóbal: 952 77 12 50.



## Palcos y Menú de Vigilia: Semana Santa de Lujo en el Óbal Urban Hotel

Los palcos, disponibles de 18.00 a 22.00 horas de jueves a sábado, estarán ubicados en las habitaciones de la segunda planta y contarán con catering privado. Este servicio exclusivo y personalizado puede prestarse a entre una y ocho personas por palco y tiene un precio a partir de 800 euros. Los palcos del Óbal Urban Hotel pueden reservarse para el jueves Santo, viernes Santo y sábado Santo. Quienes elijan disfrutar de la Semana Santa desde ellos casi una visión única de los desfiles procesionales de Marbella.

El restaurante Alameda de la primera planta es otra opción para disfrutar de la Semana Santa. Por ello, Óbal Urban Hotel ofrece un Menú de Vigilia, por 45 euros por persona, del Jueves Santo hasta el Domingo de Resurrección con Potaje de Vigilia (garbanzos, espinacas y bacalao) y Buñuelos cremosos de bacalao con alioli de ajo negro como entradas individuales. A continuación, se puede elegir un plato principal entre corvina en salsa de coco o Lingote de cochinillo deshuesado al horno con chips de patatas. De postre habrá Torrija caramelizada con helado de caramelo salado. El menú incluye Café e infusiones Vino tinto Eguiluz Crianza, Vino blanco Pablo Claro Chardonnay, Agua Solán de Cabras y Cerveza Mahou.

Además, en el restaurante Alameda se podrá disfrutar de raciones de 'pescaito' del miércoles 27 de marzo hasta el sábado Santo, a partir de las 20.00 horas y hasta las 23.00 horas.


Otra de las opciones de ocio durante la Semana Santa marbellí es el Rooftop 360 Blue Sky Bar, que amplía su horario durante la tarde/noche y ofrece una carta de coctelería selecta y una piscina que brinda vistas panorámicas a Marbella y a los desfiles de Semana Santa.

Se puede hacer reserva llamando al 952 77 12 50 o a través del correo electrónico [info@obalhotel.com](mailto:info@obalhotel.com).



## Costa del Sol

# grita mi nombre

 Diputación Provincial  
de Málaga

 COSTA DEL SOL  
MÁLAGA

Continúa este road trip en [GRITAMINOMBRE.ES](http://GRITAMINOMBRE.ES)