

06

Gratis

PUEDEN LLEVARTELA A CASA

veintiungrad°s

la revista de Cabify



Ilustración de holasoyka

A pura verbena

Hola

Te damos la bienvenida al nuevo número de *veintiungrad*°s, la revista de Cabify. En estas páginas celebramos las ciudades que se mueven, que improvisan, que se entrelazan entre gente diversa, sabores y canciones. Te invitamos a detenerte un momento y mirar lo cotidiano con otros ojos: el baile espontáneo que transforma una plaza, un vermut al sol en Barcelona, una canción que irrumpe en mitad del día. Nos asomamos a la vibrante ciudad de Montevideo, que se revela fugaz y también eterna. Charlamos con Teo Lucadamo, que nos habla del tiempo y de lo que permanece. Y entramos en la cocina de Irene Amat, donde el recuerdo y la repostería se mezclan con precisión de reloj. También dedicamos espacio a la música que nace desde la lengua y el paisaje: una selección de grupos que cantan en euskera y expanden los márgenes de la escena actual. En Cabify creemos que hay mil formas de moverse por la ciudad, y también de vivirla. Cuando termine tu trayecto, puedes llevarte esta revista contigo. Disfruta de la ciudad. Es tuya.

veintiungrad°s

Número seis

Staff

Cabify España, S.L.U.

Pradillo 42, 28002, Madrid

cabify.com

veintiungrados@cabify.com

Coordinación editorial

Sara Arias

Supervisión gráfica

Carlos Tallón

Realización

Rodríguez y Cano

Julián Camarillo, 47b,

205 28037 Madrid

Teléfono: 912 65 95 38

cuentanos@rodriguezycano.com

rodriguezycano.com

Dirección creativa y editorial

Amaya Rodríguez y Eduardo Cano

Coordinador de redacción

Rodríguez y Cano

Edición gráfica

Julie Turcas

Diseño

Adolfo Hernán y Lara MM

Han colaborado en este número

Lydia Alba, María Sanz, Xavier

Mula, Blanca Lacasa, Sandra

Bódalo, Patricia Moreno, Cristina

Vila, Bruno Corrales, Martín

Ulloa, Jacobo Medrano, Felipe

Hernández, Santiago Vidal, Ernesto

Ryan, Sergio Jiménez y DelHambre.

Fotos Shutterstock y Unsplash

Imprenta Jomagar

D.L.: M-8392-2020

06 Mira

09 Repite este mantra

11 Tarot (cultural)

12 Alicante, el mar siempre está presente

16 Sevilla, negocios con alma

18 Entrepapes

22 Librería Gil en Santander

24 Vermut en Barcelona

28 Madrid a pura verbena

32 Paseo en moto: Patraix

34 Comercio ilustrado: Phenomena

36 Playlist por la Madrid más indie

38 Escucha

40 La persona tras el algoritmo

42 Con las manos: Irene Amat

44 Caligrafía Bilbao

46 Presente y futuro cantando en euskera

52 Disfruta

54 Raúl Tejón, un verano en la ciudad

60 Teo Lucadamo, fenómeno viral

64 Cómo te mueves: Sobrinos de Jordi Roca

66 Claves de la mejor paella valenciana

68 Mi vida en libros: Beatriz Serrano

70 Alucina

72 Portada: Bailar!!

78 La ciudad instantánea: Montevideo

Las opiniones vertidas por nuestros colaboradores en estas páginas son de su exclusiva responsabilidad y no coinciden necesariamente con la línea editorial de **CABIFY**. Todos los derechos reservados. En virtud de lo dispuesto en los artículos 8 y 32.1. Párrafo segundo, de la ley de propiedad intelectual, quedan expresamente prohibidas la reproducción, la distribución y la comunicación pública, incluida su modalidad de puesta a disposición, de la totalidad o parte de los contenidos de esta publicación, con fines comerciales, en cualquier soporte y por cualquier medio técnico, sin la autorización de la empresa editora de la publicación.





**1 DÍA
GRATIS**
POR SER USUARIO
DE CABIFY

Viaja con datos ilimitados. Estés donde estés.

Olvídate del roaming para siempre.
Datos ilimitados en **+170** países.
Fácil. Rápido. Sin complicaciones.



Escanea el QR y empieza tu viaje conectado.

Obtén un descuento equivalente al precio de 1 día en el uso de eSimFlag al comprar 2 o más días en compras realizadas antes del 31/05/2026 en www.esimflag.com. Para beneficiarte, utiliza el código descuento correspondiente antes de finalizar el pago. Promoción válida únicamente para destinos, número de compras de eSIM y máximo de días, publicados en nuestra web. Consulta las condiciones completas del servicio en <https://www.esimflag.com/es/condiciones-generales>



De punto a punto: Alicante, donde el mar siempre está presente
página 12

Es temporada de... artesanía
página 14

Entrepanes
página 18

Mira

Librería Gil, el corazón literario de Santander
página 22

Vermut en vena
página 24

Descubrir Patraix
página 32

Comercio ilustrado: Phenomena
página 34



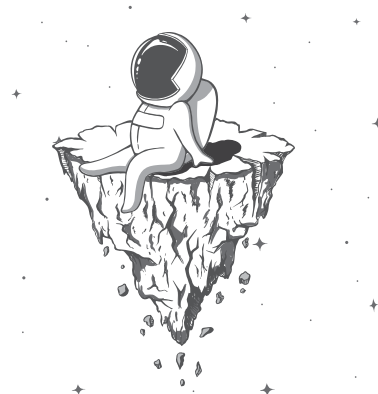
Deja el teléfono un rato...

Aprendamos a estar tranquilos, a no llenar el silencio con contenido vacío. Dejemos de ser esclavos de la dopamina que nos generan las pantallas. Centrémonos en el aquí y ahora.

por Lydia Alba

... **SABEMOS QUE REDUCIR EL USO DE PANTALLAS PUEDE SER COMPLICADO,**

AQUÍ TE PROPONEMOS ALGUNAS APPS PARA QUE EL TIEMPO QUE INVIRTAS SEA MÁS INTERESANTE.



Earth Hero.

Descubre y reduce tu impacto ambiental. Lee distintos artículos publicados por expertos en el cambio climático.

Yana.

Esta aplicación es ideal para tomar conciencia de nuestros pensamientos. Registra, comparte y escribe sobre tus emociones.

Oak meditación.

Respira, relájate. Tras unos minutos de meditación, de observar tus pensamientos, puede que eso que te preocupa deje de martillearte tanto.

Gubbins.

Una app con un diseño híper cuidado para formar palabras. Entretenido, bonito y perfecto para aumentar nuestro vocabulario en inglés.

Una nueva oportunidad

Entra, date el tiempo para estar tranquilo, atento: estar aquí y ahora. Una vida consciente es el camino para estar bien.

Evita el impulso

No lo hagas, no te distraigas tras una pantalla y contenido vacío. Tu cerebro dice: coge el teléfono. Toma conciencia, relaja los hombros, deléitate en el trayecto.

Es hora de hacer las cosas de forma diferente

Cada vez estamos menos, tenemos menos tiempo, conectamos menos con los demás. Pasamos horas haciendo *scroll*. Cambiemos aquello en lo que ocupamos nuestro tiempo.

El mito de Sísifo

Esa sensación de que cada día es igual, la frustración de sentir que cada día hacemos lo mismo una y otra vez. Y como resultado, queremos recompensas fáciles, estímulos vacíos que llenen nuestras mentes cansadas. Digamos basta.

El mundo está ahí fuera

Es irrepetible, múltiple y lleno de color. Obsérvalo, empápate. Vive el momento: pero de verdad. Estás aquí y ahora, disfruta el camino.

Repite este mantra



BY JIMÉNEZ

Muévete sin ruido, sin prisa. Descubre otra forma de habitar el camino.

mira

Las cifras importantes



La mortalidad materna se redujo casi un

40%

en los últimos 20 años

La capacidad de las energías renovables volvió a alcanzar un nivel récord en 2024, GRACIAS A LA INSTALACIÓN DE 585 GIGAVATIOS, EL

80%

correspondía a energía solar

EL PORCENTAJE DE POBLACIÓN EN EL MUNDO CON ACCESO A SERVICIOS DE AGUA POTABLE PASÓ DEL 69% AL 73% ENTRE 2015 Y 2022.

Las tasas de deforestación en las zonas gestionadas por pueblos indígenas de la Amazonia son un

83%

inferiores a las de otras zonas no protegidas



2,6

HECTÁREAS LIBRES DE HUMO:

Mánchester crea un parque donde no se puede fumar

2024 fue el año más cálido desde que hay registros, superando en

1,55°C

los niveles preindustriales

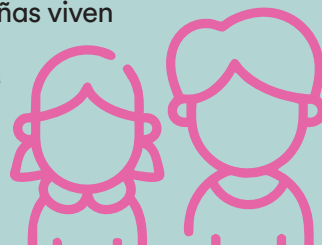


24,5 millones de personas

sufren inseguridad alimentaria grave en Europa y Asia Central

473 millones

de niños y niñas viven atrapados en conflictos



Fuentes: UNEP - UN Environment Programme, SDG Knowledge Hub, Foro Económico Mundial, Agencia Internacional de Energía (IEA), FAO, National Geographic, ONU.

NUESTRA TIRADA DEL Tarot

Este verano, juega bien tus cartas. Lo que eliges ver, leer o escuchar también dice quién eres. Para no fallar, aquí van algunas recomendaciones infalibles.

Tirada dibujada por
DelHambre



LA EMPERATRIZ:
JENNIFER LOPEZ
Dueña del escenario, del brillo y de su propio imperio del entretenimiento. La Emperatriz no pide permiso: gobierna, canta y deslumbra a golpe de coreografía.

Concierto:
11 de julio en Málaga y más fechas.



LA ESTRELLA:
NATALIA LAFOURCADE

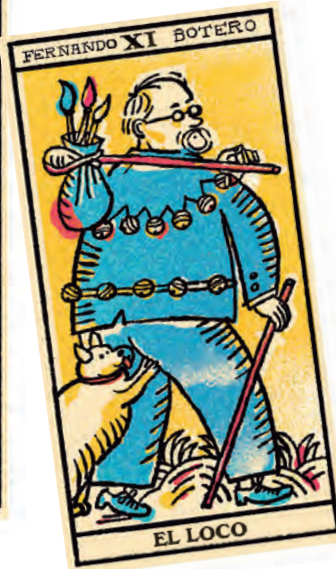
Brilla sin ruido, con una luz que calma y guía. La Estrella canta a la tierra, al alma y a lo invisible. Y cuando lo hace, algo en nosotros se ordena.

Concierto:
20 Julio en el Gran Teatre del Liceu (Barcelona).



LA SACERDOTISA:
SCARLETT JOHANSSON
Silenciosa, intensa, enigmática. La Sacerdotisa observa desde su altar de hielo y fuego, y cuando habla... revela verdades que nadie quiere oír.

Novedades:
La actriz estrena *Jurassic World: El renacer* en cines el 2 de julio.



EL LOCO:
FERNANDO BOTERO
Exagerado, visionario, inasible. Como el arcano, Botero reinventó la realidad con formas que sólo él supo ver. Loco, sí; pero con método y grandeza.

Exposición:
Gran retrospectiva hasta el 20 de julio en Palau Martorell (Barcelona).



EL SOL:
GASTÓN ACURIO
Radiante, generoso, creador de alegría a cucharadas. El Sol cocina para iluminar y compartir. Y en cada ceviche suyo hay un himno a la vida.

Nueva apertura:
Abre restaurante en Madrid, La Mar Cebichería, tras publicar libro con Debate.



De punto a punto Alicante, donde el mar siempre está presente



por Sandra Bódalo

♥ Castillo de Santa Bárbara

Dominando la ciudad desde lo alto del monte Benacantil, el Castillo de Santa Bárbara fue concebido como una de las fortalezas medievales más imponentes de España. A 166 metros de altitud, sus murallas encierran siglos de historia y hasta una leyenda de amor: la de una princesa árabe y un joven cristiano. Subir hasta su cima merece la pena no sólo por las inigualables vistas de la bahía, sino también por la experiencia gastronómica que ofrece el restaurante La Ereta. Allí, el chef Dani Frías y su equipo reinterpretan el recetario popular con el mar siempre como telón de fondo.

♥ Paseo de la Explanada

Más de seis millones de teselas de mármol dibujan las ondulantes olas tricolor de la Explanada de España. Este paseo marítimo se ha convertido en uno de los símbolos más fotografiados de Alicante. Flanqueado por palmeras a ambos lados y con la brisa marina acompañando cada paso, este bulvar conecta con el puerto y también con la esencia mediterránea de la ciudad. Un recorrido vibrante y lleno de vida, gracias en parte a La Concha, un auditorio al aire libre que acoge conciertos y eventos culturales durante todo el año.





♥ Paseo del Volado

Diseñado como una gran pasarela suspendida sobre el mar, el Paseo Volado se extiende a lo largo de 350 metros sobre el muelle de Levante, ofreciendo una de las vistas más espectaculares de la bahía alicantina. Inaugurado en 2008 con motivo de la salida de la regata The Ocean Race, destaca sobre todo su elegancia aerodinámica con una estructura de marquesinas, inspirada en las alas del albatros. El lugar perfecto para observar cómo entran y salen los barcos o, simplemente, para caminar a la espera del atardecer.

♥ Vía Verde

Lo que antes fue el trazado del ferrocarril de Dénia, hoy es un apacible sendero natural que bordea el litoral alicantino. Entre vegetación mediterránea y el sonido de las olas del mar, este recorrido es ideal para caminar, correr o simplemente desconectar del bullicio urbano. El paseo comienza junto a la popular playa del Postiguet, a los pies del castillo, y finaliza en la tranquila bahía de la Albufereta.



♥ Restaurante Villa Bandida

A los pies de la serena playa de la Almadraba, alejada del bullicio y protegida del oleaje, Villa Bandida ofrece una propuesta culinaria con alma mediterránea. Desde su planta baja, donde la brisa, la arena y el salitre forman parte del ambiente, hasta su terraza elevada con vistas infinitas al mar, el restaurante invita a saborear Alicante sin prisas. Su carta *non stop* —que incluye brunch los fines de semana— celebra los sabores locales con propuestas de arroces, pescados y mariscos.



Es temporada de...

... explorar la creatividad gracias al extra de horas de sol, aparcar las pantallas y hacer manualidades... o saborear delicias caseras. La primavera, como las de antes.

por Patricia Moreno

En el ADN.

De norte a sur y de este a oeste, la cerámica es un símbolo cultural. Con el impulso de nuevos artesanos, vive un momento de esplendor.



ARTESANÍA



107 Studio. En València, un estudio cerámico que no sólo vende sus coloristas piezas, sino que invita a sumergirse en su proceso con sus cursos y talleres.



Toque. Este evento mensual que se ha celebrado en diferentes ciudades promueve perder el miedo a pintar con piezas de cerámica. Ficha sus próximas fechas en Instagram.



EXPOSICIÓN

Nave 0 de Matadero Madrid recupera 'Abierto x Obras' del 10 de abril al 20 de julio con exposiciones 'site specific'. Su primera artista, Eva Fábregas, transforma el espacio con sus características esculturas.

LLENA DE INSPIRACIÓN TU DÍA A DÍA



Un café rico, rico.

Foc Coffee es el proyecto de dos amigos amantes del café de especialidad. Como tostadores, compran grano verde, lo tuestan en su espacio en Valencia y lo venden. Desde su tienda online envían a toda España. foc.coffee



Un bolso hecho a mano.

Detrás de Siete de enero está Ana Troncoso, que crea bolsos *handknitting*, es decir, teje con las manos, sin necesidad de agujas ni otros instrumentos. [@sietedeenero7](https://www.instagram.com/sietedeenero7)



Una tarta casera.

En Montchis se pusieron como objetivo crear la mejor tarta de queso artesanal, un postre que fusiona tradición y excelencia. Y lo han conseguido. montchis.com

Pinceladas de esperanza

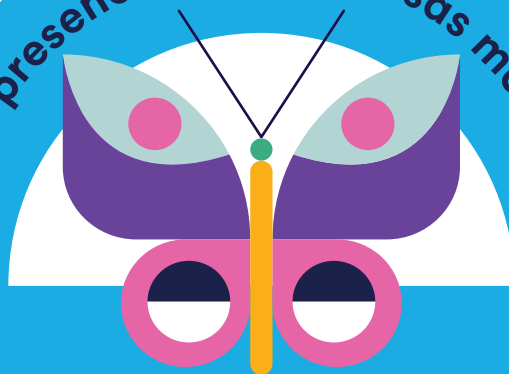


Más de **400 atletas olímpicos** de casi 90 países se unieron para pedir a la presidencia del Comité Olímpico Internacional que convierta el clima en su prioridad.

VIVIR MÁS
Y MEJOR

2024 fue el año en el que se alcanzaron las **302.934 áreas** de bosque protegidas con Japón, Bután y Brasil sumando nuevas zonas a esta cifra.

La presencia de mariposas monarca



se duplicó en los bosques de hibernación mexicanos durante el invierno de 2024, gracias a las mejores condiciones climáticas durante su migración y a las acciones para conservar su hábitat.

En Reino Unido, la creación de parcelas de anidación y la protección de huevos y polluelos ha permitido recuperar la población de alcaraván (una especie de ave).

El **acceso a la electricidad** en Kenia pasó del 37% de la población en 2013 al **79% en 2023** gracias a un ambicioso plan basado en tecnologías limpias con las que generan el 90% de la energía que consume el país.

En 2023, las emisiones de gases de efecto invernadero del sector de la construcción dejaron de crecer por primera vez desde 2020.

La demanda mundial de carbón se estabilizará hasta 2027 gracias a las energías renovables que permitirán satisfacer la necesidad de electricidad en el mundo.

Barranquilla, Cartagena, Kingston, Montego Bay, Ciudad de Panamá y Colón lanzan la Red de Ciudades sobre Economía Circular del Plástico en América Latina y el Caribe para luchar contra la contaminación.

Si se restauraran los ecosistemas naturales de la UE se podrían almacenar **13.000 millones** de toneladas de carbono, que equivalen a 48.500 millones de toneladas de CO₂. Esto es más que todo el CO₂ procedente de la energía que se emitió en el mundo en 2021.

En 2024, Indonesia **redujo un 25%** sus tasas de deforestación con regulaciones estrictas e inversión en prácticas sostenibles en la gestión de los bosques.

Negocios con alma, negocios locales

Al igual que el resto de las grandes ciudades españolas, Sevilla se enfrenta a un gran problema: la gentrificación. Las zonas más céntricas de la capital hispalense están inundadas de turismo y ello ha conllevado también la desaparición de muchas tiendas autóctonas en favor de las multinacionales. Pero no todo está perdido: hay quienes todavía resisten y hay algunos valientes que son ejemplo de esperanza.



por Cristina Vila

Mantones Foronda

Desde 1923, el nombre de Juan Foronda ha sido un icono en Sevilla. La Casa Foronda es el lugar más antiguo de la ciudad dedicado a la fabricación de mantones de Manila, mantoncillos y mantillas, además de velos, chales, abanicos... Y ya está en las manos de la tercera generación, la cual ha sabido mantener un negocio tradicional y adaptarlo a los tiempos que corren. Con uno de los escaparates más emblemáticos de Sevilla, pasar por delante de su tienda es poder pararse a observar auténticas joyas artesanas. Un lugar donde el folclore, el legado familiar, la calidad y la atención al detalle se dan la mano.

Calle Sierpes, 33



Tenderete

Calle Ortiz de Zúñiga, 17

En pleno barrio de la Alfalfa, Tenderete se ha convertido en una tienda de visita obligada para los amantes del interiorismo y de las piezas más tradicionales. Allí, se pueden encontrar productos artesanales de cerámica, como botijos, pero también cestería, alfombras, menaje o lámparas.

Con diseños exclusivos, nos asesoran y ayudan a dar personalidad a nuestros hogares, incorporando artículos de siempre, pero reinventados.



Tesoros deco

Piezas únicas, originales y duraderas para decorar tu casa como un verdadero interiorista.

Sol Lab

Al igual que los negocios locales, la fotografía analógica es un arte que hemos de reivindicar y Sol Lab es el lugar para ello. Se trata de una tienda de fotografía donde no sólo podremos hacernos con las cámaras y carretes de nuestros sueños, sino también revelar o imprimir nuestros recuerdos, además de acudir a sus talleres de divulgación, creación o iniciación a la fotografía.

Un laboratorio que se ha convertido en un punto de encuentro para los amantes de

este arte y que ha conseguido forjar toda una comunidad en torno a él.

Calle Almirante Tenorio, 3



Pa ta ta Todo lo que necesitas para tu cámara analógica: carretes, revelado y talleres de fotografía.



La Cacharrería

Todo fan del buen café en Sevilla conoce La Cacharrería, una cafetería ubicada en la calle Regina que abrió sus puertas en 2008 y que, desde entonces, ha pasado a ser un sitio de culto para quienes creen que el desayuno es la mejor comida del día (aunque ahora también sirven

almuerzos, meriendas y hasta cócteles). Su variedad es la clave del éxito: puedes tomar desde el clásico desayuno andaluz, con aceite, tomate y jamón, hasta el brunch más completo y moderno de la ciudad.

Calle Regina, 14



Toca el disco

Si nunca has cogido un vinilo de tu grupo favorito intenta pasarte y ver que sientes al hacerlo, además, podrás dar rienda suelta a tu alma fan fatal comprándote algo de merchandising.



Calle Amor de Dios, 17

Una tienda de música de las de toda la vida. Abrió sus puertas en 1984 y, a día de hoy, sigue deleitándonos con todo tipo de productos musicales: desde vinilos hasta el merchandising de nuestros grupos favoritos. Allí podemos encontrar música para todos los gustos: se sienten bienvenidos tanto los fans del rock como los del flamenco. Es uno de esos oasis en los que lo físico sigue imponiéndose sobre lo digital.

Record Sevilla

Esto también es 'comfort food'

Entrepanes



Hay cierto placer culpable en comer con las manos. Pero qué gusto da chuparse los dedos. Más aún cuando la textura del pan, la mezcla de sabores y el toque maestro de una buena salsa logran esa alquimia perfecta. Así sucede con este ‘boom’ que se presenta en forma de sándwiches, bocatas o ‘focaccias’. Múltiples opciones se extienden de punta a punta de España, en locales con encanto que elevan la opción más sencilla de la alimentación –ay, esas fiambreras...– a un pequeño lujo gourmet para paladares exigentes y todo tipo de bolsillos.

por Patricia Moreno



En la página anterior, surtido de Revuelto, con locales en Madrid y Sevilla. A la izquierda, San Pastrami, en Mercader Cabanyal, en València; abajo, focaccia de Nano's, en Málaga.

PARA LLEVAR O PARA DEGUSTAR EN EL LOCAL, SON UNA APUESTA SEGURA 24/7



Atrás quedó la idea de que un bocadillo era únicamente una solución de paso. Hoy, se ha convertido en protagonista de una nueva escena gastronómica que apuesta por la experimentación con los sabores, el respeto por los productos de proximidad y de calidad, y una experiencia altamente cualitativa gracias a locales y presentaciones con encanto. El pan –en múltiples formas: *focaccia*, brioche o de molde– se convierte en el eje central de propuestas que recogen influencias culinarias procedentes de Estados Unidos, Italia, España y Japón.

Para todos los gustos

En el barrio madrileño de Chamberí, The Bikini Bar (C/ Luchana, 10) recupera una tradición catalana y la lleva a otro nivel. El sencillo, pero efectista, sándwich mixto –que en Cataluña se conoce como “bikini” por ser el plato estrella de la mítica sala de baile barcelonesa del mismo nombre– se eleva a una propuesta gourmet. Desde la versión con sobrasada menorquina hasta la de embutido del campo y queso (la mejor valorada), el

mixto se reinventa sin perder su esencia. Para los puristas, también está la opción clásica, a la que, si se desea, se puede añadir trufa. Para acompañar, no faltan las patatas. Atención también a sus versiones dulces.

De vuelta a la Ciudad Condal, desde 2022 hay una parada obligatoria para quienes quieren explorar todas las posibilidades del “pan con cosas”: Sandwich Club Barcelona. Al primer local (C/ Bailén, 108), este año se ha sumado un segundo (C/ Badajoz, 67) en Poblenou, el nuevo barrio de moda. Los más solicitados de su carta son los llamados “legendarios”: *The Pastrami*, *Fried Chicken* y *Katsu Sando*, este último es su propia aproximación al mítico sándwich japonés que tantos adeptos ha ganado en los últimos años.

El pastrami –originario de Europa del Este, pero popularizado en Estados Unidos a finales del siglo XIX– da nombre a la parada imprescindible para los amantes de los sándwiches con personalidad en Mercader Cabanyal, en València. En San Pastrami (C/ Joan Mercader, 16), hay colas para probar la combinación de esta

The Bikini Bar, una de las aperturas del año en Madrid, homenajea al mixto catalán, popularizado a mediados del siglo XX por la mítica sala de baile barcelonesa del mismo nombre



En esta página, en el sentido de las agujas del reloj, focaccia de Nano's, en Málaga, de mortadela, burrata, tomates secos, rúcula y su famoso pesto de pistacho; el primer local de Sandwich Club Barcelona, en L'Eixample (ahora cuenta con un segundo en Poblenou); y detalle de uno de los sándwiches de The Bikini Bar, en Madrid.



mira



INSPIRACIONES CULINARIAS
INTERNACIONALES:
ESTADOS UNIDOS, ITALIA,
ESPAÑA Y JAPÓN

carne con otros sabores, como propone el *Time Square* (pastrami de picaña de vacuno con mostazas, col fresca y pepinillo agri dulce) o el *Club Trufado* (pastrami de lomo, queso raclette, crema tartufata y huevo frito). Además, ofrecen almuerzos de jueves a domingo: el tradicional *esmorzar* valenciano, aquí, actualizado.

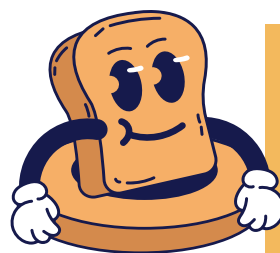
Si de cocinas del mundo hablamos, la gran exportadora es la italiana. Más allá de la pizza, la *focaccia* se ha ganado los corazones (y paladares) españoles. Entre los rincones del país que destacan por haberse especializado en este bocado está la malagueña Nano's Focacceria (C/ Carretería, 76). El proyecto nace de la pasión compartida entre cuatro amigos por la gastronomía italiana y la búsqueda de una opción de almuerzo accesible, completa y sabrosa. Aquí, la *focaccia* se prepara de manera artesanal y se hornea al momento en el propio local, a la vista de la clientela. Cada una puede personalizarse y elaborarse al gusto con una selección de ingredientes importados de Italia. Una de sus más recientes (y elogiadas) creaciones es la *Tridente*, una combinación perfecta de straciatella, mortadela y crema de pistacho.

En expansión

En Sevilla, Revuelto (C/ Zaragoza, 4) ha causado furor desde su reciente apertura: apenas una semana después de inaugurar, todo el mundo hablaba de sus *egg sandwiches*. En su carta sólo hay un producto: los Revueltos, sándwiches de pan brioche artesanal y huevo revuelto que combinan con otros ingredientes y diferentes salsas para elaborar las seis opciones que configuran su carta. Aterriza en la ciudad hispalense después de asentarse con honores con dos locales en Madrid (C/ Víctor Hugo, 5 y C/ Corredora Baja de San Pablo, 49). La empresa ha empezado así su expansión nacional con esta primera franquicia. Una prueba de que al fenómeno de los entrepánes (y sus mil y una versiones) le espera una larga vida. Eso sí, con mucho gusto.



Sobre estas líneas, el *Kansas Smoke* de San Pastrami (Valencia), con su irresistible toque ahumado; a la izquierda, el *Katsu Sando* de Sandwich Club Barcelona, el sándwich japonés más icónico.



AMPLÍA TU RADAR
(CON LOS MEJORES
ENTREPANES,
ESTÉS DONDE
ESTÉS)

Hay algo reconfortante en saber que, con un único gesto —como subirte a un coche o una moto Cabify—, te espera un local donde un buen entrepán puede solucionarte el día. Estos espacios se convierten en aliados todoterreno: lo mismo sirven para desayunar con calma, improvisar un almuerzo o cerrar la jornada con un bocado sabroso y sin complicaciones. Si pasas por estas ciudades, añade estas direcciones a tu ruta.

ZARAGOZA

Aseguran hacer las mejores *focaccias* de la ciudad. En **La Recámara** (C/ Casto Méndez Núñez, 27 y C/ Andrés Giménez Soler, 5) las elaboran al estilo florentino.

VALÈNCIA

Con **Bánh Mì** (Mercado de Colón), el equipo de Ma Khin rinde tributo al bocadillo vietnamita. No te pierdas el de pollo satay.

ALICANTE

Los sándwiches sabrosos y saludables de **Hnas. Martínez** (C/ Cid, 20) hacen las delicias de locales y visitantes.

A CORUÑA

En defensa del placer de comer con las manos nace **La Esquina de Valentina** (C/ Galera, 14). Su bocata de caldeirada de raya es todo un éxito.



"No existe distancia entre el mostrador y la literatura, entre el escaparate y la calle", dice Paz Gil, librera por vocación y legado familiar.



MÁS DE 30.000 TÍTULOS Y
UNA FIEL COMUNIDAD LECTORA
SE ENCUENTRAN AQUÍ

por Sandra Bódalo

Librería Gil, el corazón literario de Santander desde hace medio siglo

EN 1967, TINUCA SOTO Y ÁNGEL GIL ABRIERON UNA PEQUEÑA LIBRERÍA EN LOS BAJOS DE UNA IGLESIA EN LA CAPITAL CÁNTABRA. MÁS DE MEDIO SIGLO DESPUÉS, LA LIBRERÍA GIL SE HA CONSOLIDADO COMO UN PUNTO DE ENCUENTRO CULTURAL Y LITERARIO, CON TRES SEDES, MILES DE TÍTULOS Y UNA AGENDA EFERVESCENTE. PAZ GIL, HIJA DE LOS FUNDADORES, RECUERDA SUS INICIOS Y LA VOCACIÓN QUE HA CONVERTIDO ESTE NEGOCIO FAMILIAR EN UN REFERENTE NACIONAL.

La historia de esta librería comienza como muchas otras: con un sueño. El sueño de Tinuca Soto, madre de cinco hijos que, junto a su marido Ángel Gil, siempre había fantaseado con abrir su propia librería. “Como a los dos les gustaba leer, buscaron un local que estuviera cerca de su casa, en los bajos de una iglesia en la calle Vargas, y se la alquilaron para que, además de libros y objetos de escritorio y papelería, vendieran rosarios y objetos religiosos”, recuerda Paz Gil, hija de la fundadora y actual librerera. Santander fue la cuna de este proyecto familiar, que acabaría por convertirse en un referente para cualquier amante de la lectura. Ya no sólo en la capital cántabra, sino en toda España. Fue en 1967 cuando se levantó la persiana por primera vez, con la firme intención de “ejercer el oficio de libreros” en el sentido más noble del término. “Recuerdo que mi madre, cuando cerraba la librería, daba un paseo por las zonas donde construían nuevos edificios y los veía como posibles clientes”, rememora Paz. Casi 60 años después, la Librería Gil cuenta con tres sedes en la ciudad y continúa siendo un negocio familiar que honra su legado. Los hijos de Tinuca y Ángel han sabido mantener vivo el equilibrio entre la empresa y su dimensión social. ¿El resultado? Un catálogo de más de 30.000 títulos y la consolidación de una comunidad literaria vibrante, que combina la atención cercana al lector con una agenda cultural constante. Fue en 1998 cuando comenzaron a organizar sus primeras actividades. “Al principio fue difícil: no había público y resultaba muy complicado que los escritores

vinieran a presentar sus libros a Santander, así que empezamos con otro tipo de encuentros”, explica Paz Gil, sobre esos inicios titubeantes. El esfuerzo dio sus frutos, y en 2013 recibieron el Premio Nacional a la Mejor Librería Cultural. “Sabíamos qué tipo de librería queríamos ser: generalista, con buenas secciones de literatura infantil, poesía y narrativa, espacios agradables, bien informatizada y con personal cualificado. A todo eso lo hemos acompañado de actividades culturales que atraen a lectores, a apasionados de la lectura, a gente de la ciudad y de fuera”, cuenta con orgullo. Una vocación absoluta que se traduce en el respeto por un oficio y su valor social. En la Librería Gil, los lectores son clientes, pero también partícipes del día a día del local. “No existe una distancia entre el mostrador y la literatura, entre el escaparate y la calle”, afirma, subrayando esa cercanía que los caracteriza. En todos estos años, le preguntamos cuál ha sido su mejor anécdota entre estanterías, y Paz no duda: “Una mañana un hombre se acercó a preguntar por un libro y su voz nos sonó familiar. Al cabo de un rato, nos dimos cuenta de que era Antonio Banderas –estaba rodando por entonces la película *Altamira* en Cantabria–. Le encantó la librería y prometió volver. Así que, de vez en cuando, miramos la puerta por si aparece”.



Apuntad: aquí van algunas recomendaciones del personal de la Librería Gil.

¿QUÉ LEER ESTE VERANO?

La recomendación de Paz Gil Soto, librera 'Antes del Salto', de Marta San Miguel

“Marta San Miguel debuta en la novela con una historia íntima y honesta que nos invita a reflexionar sobre la importancia de los apegos, la maternidad o las renunciaciones. Una emotiva narración que explora lo que dejamos atrás y reivindica la memoria como el único espacio donde aún existimos realmente”.

La recomendación de Sara Pacheco, librera 'Mi marido', de Maud Ventura

“Este desconcertante thriller va navegando entre la pasión y la obsesión desmedidas que emergen bajo los pilares, concienzudamente contruidos, de una familia perfecta. Entre sus páginas, el lector es testigo directo de cómo va creciendo un amor ardiente, febril y casi adolescente hacia su marido, con una narración ágil que nos lleva a devorar el debut literario de esta autora”.

La recomendación de Jesús Gil, gerente 'La canción de la llanura', de Kent Haruf

“Una serie de personajes solitarios –una adolescente embarazada, un profesor y dos hermanos solteros– cruzan sus vidas debido a diferentes circunstancias y crean unos estrechos enlaces en la América profunda. De prosa sencilla y fácil de leer. Te encariñas con estos personajes que a pesar de ser tan buena gente, no encuentran su lugar en el mundo”.

La recomendación de Javier Cagigas, responsable de comunicación 'Crisálida', de Fernando Navarro

“Una fábula de la oscuridad que alberga el ser humano, una novela de terror y *folk horror* sureño entre las Alpujarras y Sierra Nevada que nos conmueve y estremece por igual. Nada es una niña que vive atrapada entre recuerdos fragmentados y visiones lisérgicas en un sanatorio en el que va reconstruyendo su pasado; una infancia marcada por el autoritarismo de su padre y el aislamiento en un bosque del sur de España que le van sumiendo en la locura”.

La recomendación de Sara Pacheco, librera 'El jardín mineral', de Óscar Martínez

“Un delicioso ensayo sobre gemas y piedras preciosas en el arte y la cultura”.

La recomendación de Mariola Campo, librera 'Peregrinos de la belleza:

Viajeros por Italia y Grecia', de María Belmonte
“La prosa de Belmonte recorre los pasos de algunos escritores como D. H. Lawrence, Henry Miller o Norman Lewis por los paisajes de Grecia e Italia. Un paseo por el sur mediterráneo como cuna de la civilización y prototipo de los parajes naturales”.

por Sandra Bódalo

Vermut en vena: los mejores bares para rendirse al aperitivo en Barcelona

¿VERMUT O VERMÚ?
ESCRÍBELO COMO QUIERAS,
PERO EN LA CIUDAD CONDAL
ESTÁ CLARO QUE NO ES
SOLO UNA BEBIDA, ES UNA
COSTUMBRE, CASI UNA
FORMA DE VIDA.
AQUÍ, EL APERITIVO
—ESPECIALMENTE EN LOS
LARGOS DÍAS DE VERANO—
ES CASI UNA RELIGIÓN.
ES LA EXCUSA PERFECTA
PARA DISFRUTAR DE BUENA
COMIDA Y LA MEJOR DE
LAS COMPAÑÍAS. DESDE
TERRAZAS SOLEADAS HASTA
TABERNAS CON HISTORIA,
SEA DONDE SEA, EL
VERMUT NUNCA FALLA.



Barcelona, con su ritmo vibrante y su inagotable oferta gastronómica, ha hecho del vermut una de sus señas de identidad. Ya sea en bodegas con solera o en la elegante azotea de un hotel, esta bebida tan nuestra forma parte del alma de la ciudad. Dulce o amargo, con aceitunas o una simple rodaja de naranja, el vermut encarna el carácter social y mediterráneo de una capital llena de vida.

7 PARADAS PARA UNA RUTA VERMUTERA POR LA CIUDAD CONDAL

1 _ BAR BETLEM

_Recomendado por: Sandra Cañedo, periodista y content specialist | @sandcanedo

Las puertas de este antiguo colmado se abrieron por primera vez en 1892. En 2011, renació como gastrobar de la mano del chef Víctor Ferrer. La esencia del local sobrevive en sus alacenas centenarias, llenas de vermouths y vinos, y en su encantadora terraza de aire parisino. “Para mí es importante acompañar el vermut de algo bien rico para picar, y allí tienen las mejores tapas y platillos. El servicio es magnífico, el local conserva su esencia del antiguo colmado que fue y, además, está situado en una de mis calles favoritas de la ciudad: Consell de Cent”, cuenta Sandra Cañedo, barcelonesa de adopción. C/ de Girona, 70

2 _ BODEGA BONA VISTA

_Recomendado por: Elisabet Casanovas, actriz | @elisabetct

En el corazón del barrio de Gràcia se esconde uno de los grandes imprescindibles para disfrutar de un buen vermut. Con una cuidada vinoteca que llena las estanterías de botellas etiquetadas con su origen, este rincón íntimo invita a saborear un vaso bien frío acompañado de conservas, embutidos y quesos gourmet. Entre sus visitantes habituales está la actriz Elisabet Casanovas (*Merli*), que lo recomienda por su selección de “productos de proximidad”. C/ Bonavista, 10



DULCE O AMARGO. CON O SIN ACEITUNA. CON O SIN RODAJA DE NARANJA. PERO SIEMPRE, SIEMPRE PARA ACOMPAÑAR UN RICO PICOTEO. CARÁCTER MEDITERRÁNEO Y SOCIAL

3 _ BODEGA CAROL

_Recomendado por: La Picaeta (El Podcast) | @lapicaeta.podcast

Con una decoración castiza y costumbrista –barriles a modo de mesa, llaveros colgando de las paredes y hasta un retrato de Chiquito de la Calzada–, se encuentra esta bodega local y cañí que no admite reservas. “Una taberna de toda la vida, con solera. Con muchas cosas que nos gustan como torreznos, encurtidos y madejas, típicas de Zaragoza”, cuenta Javier Cirujeda, codirector del podcast gastronómico La Picaeta y natural de la capital aragonesa. “Tienen muy buena selección de vinos, de vermouths... ¡Vamos, la auténtica salud!”, remata. C/ d’Aragó, 558



4 _ BODEGA J.CALA

_Recomendado por: Laura Put, directora audiovisual y DJ | @lauraput

“Es una bodega con más de 100 años y, al entrar, sientes que el tiempo se ha detenido. Cuesta encontrar rincones así en la ciudad”, cuenta la catalana Laura Put. Fue su abuelo quien la llevó por primera vez y le gusta pensar que todo sigue igual que entonces. Allí, como anuncia su pizarra, siempre es la hora del vermut en buena compañía. ¿La especialidad de la casa? Las anchoas. C/ de Pere IV, 460



5 _ LA VERMUTERIA DEL TANO

_Recomendado por: María Gómez, ilustradora y creativa | @maria.gomez.ilustradora

Una vermutería auténtica, de las de siempre. Abierta desde 1927, es toda una institución para los amantes del vermut casero. “Está riquísimo”, asegura la ilustradora María Gómez, que recomienda acompañarlo con una de sus míticas gildas o banderillas, siempre a la vista en su emblemática barra. “La de atún y queso es mi favorita, ¡la combinación perfecta!”, confiesa.
C/ de Joan Blanques, 17



IT'S A MATCH! GILDA, BANDERILLA
BORQUERONES EN VINAGRE
PATATAS DE BOLSA (CON MEJILLONES,
PRUEBALO CON TODO

6 _ LLURITU

_Recomendado por: Albert Salazar, actor | @albert_salazar

Con brasa, pescado fresco y ambiente festivo, Lloritu se ha ganado un sitio entre las marisquerías más celebradas de Barcelona. Ideal para un vermut y unos berberechos a la plancha, aquí la carta es corta, pero certera. “Comer marisco y pescado buenísimo a buen precio, ese es el plan”, dice el actor Albert Salazar (*El internado*), fan declarado del rodaballo con pimienta y espárragos: “de los mejores de la ciudad”.
C/ Torrent de les Flors, 71
C/ de la Virtut, 11
Passeig de Sant Joan, 72

7 _ MORRO FI

_Recomendado por: Sara Martín, influencer | @sarapostcard

Pequeño, animado y con mucho encanto, es uno de esos bares que conservan el espíritu del aperitivo clásico en pleno Eixample. Con una barra repleta de latas bien escogidas y un vermut que siempre apetece, suma además una acogedora terraza. “Tiene ese aire de bar de toda la vida”, cuenta la influencer, que sugiere llevarse y disfrutarlo en las mesitas de la calle si ya no queda sitio dentro.
C/ Consell de Cent, 171;
C/ Saragossa, 66; Av. Diagonal, 557; Paseo Bonanova, 105
C/ Londres, 23

Vermuts cinco estrellas

EN BAR LA ESQUINA, ubicado en el Hotel Regina, el vermut es una experiencia destacada en su oferta gastronómica, que fusiona tradición y modernidad. Su terraza, rodeada de plantas, se convierte en el lugar ideal para disfrutar de este trago al aire libre, acompañado de tapas clásicas como boquerones en vinagre o la ensaladilla rusa “de mi madre”.

EL VERMUT MUSICAL DEL PULITZER es un planazo para disfrutar de un vermut acompañado de tapas tradicionales en un ambiente único. Los domingos, la azotea ofrece sesiones de DJ en vinilo de 13h a 16h, maridados con boquerones en vinagre o gildas de tomate y queso. “El vermut es una tradición, no es una simple bebida, es un símbolo de la cultura local”, afirma Jaume Arnau, Bar Manager del Pulitzer.

VERMUT-ART EN LAS VERMUDAS es un taller que, como su nombre anuncia, aúna el maridaje perfecto: arte y vermut. Libera tu creatividad y pinta mientras catas sus vermouths caseros.

TODA BUENA TRADICIÓN NECESITA
SER REPENSADA DE VEZ EN
CUANDO. EL VERMUT TAMBIÉN
MARIDA CON ARTE Y MÚSICA



LA BEBIDA DE MODA
EN CASA: PREPÁRALA
TÚ MISMO

PASIÓN POR EL VERMUT: DEL BAR A CASA (O A TU ARMARIO)



El vermut se disfruta en la calle, pero también en casa. Sacar tus copas favoritas, como las Westings de la foto, cortar unas rodajas de limón y servir un rico aperitivo, maridado con la mítica

salsa Espinaler, es casi un ritual. Un estilo de vida que, incluso, inspira a artistas como Laura Ortiz (lámina ilustrada) y que protagoniza camisetitas como las de Catharsis (foto grande de arriba).



Banderines de colores decoran una calle de Madrid para la celebración de sus fiestas populares y verbenas que hacen que la ciudad se ponga guapa, chula y más castiza todavía.

ilustración Xavier Mula



por María Sanz

Dicen, y con razón, que Madrid es una fiesta, pero hay un par de momentos al año, coincidiendo con la antesala del verano y, un poco más tarde, con el pico de calor de agosto, en los que esa fiesta desborda la noche y los locales en los que se la supone contenida para hacerse con las calles y las vidas de sus vecinos. Es entonces, cuando, literalmente, puede decirse que la verbena toma la ciudad y todos sus barrios.

Aunque cuentan que es algo noctámbula, la realidad es que la verbena no entiende de horas, es casi como si fuera un estado de ánimo. Irás sintiendo cómo te invade cuando empieces a caminar por calles engalanadas con banderines de colores en las alturas, farolillos por doquier y mantones de Manila en los balcones.

También cuando te cruces con quienes lucen, bien chulos, los trajes típicos de estos días. Vestido o falda entallada hasta los pies, camisa blanca, mantón de Manila, pañuelo en la cabeza y clavel rojo, para las chulapas; pantalones negros ajusta-

Madrid a pura VERBENA

Hay algo castizo en la capital que todavía resiste y que sale a relucir, especialmente chulo y cada vez con más rollo, cuando las verbenas y fiestas populares toman las calles.





Arriba, las fiestas de San Cayetano, en La Latina, son las encargadas de inaugurar la triada de Fiestas de Agosto en Madrid y que completan las de San Lorenzo y La Paloma, aquí a la izquierda.



Conciertos, en las Vistillas, limonada y fuegos artificiales para celebrar La Paloma, en agosto, porque Madrid, cuando se pone verbenera, es una fiesta.

dos, camisa blanca, chaleco gris, pañuelo blanco anudado al cuello y parpusa a cuadros, para los chulapos. Lo de la fama de chulos nos viene, precisamente, por la actitud con la que las clases populares lucían orgullosas, allá por el siglo XIX, estos trajes tradicionales.

Los verás bailar, muy o poco *agarraos*, en una danza en la que ellos giran sobre sí mismos y ellas se encargan de hacerles girar. Difícil de explicar. Mejor que lo veas. Es un chotis y la música que les marca el ritmo, también. El más famoso dice tal que así: “Cuando vuelvas a Madrid chulona mía” ... Porque ya sabes que volver... vas a volver.

Coordenadas verbeneras

Son muchas las verbenas y fiestas populares que se celebran a lo largo del año en la ciudad, pero solo un puñado de ellas las que atraen hasta sus barrios a gentes de cualquier rincón. Inauguran este calendario de la alegría y el alboroto las de San Isidro, en honor al patrón de Madrid, cuya festividad es el 15 de mayo, aunque empezamos a celebrarlo algo antes.

Son unos 10 días de jolgorio donde no faltan los pasacalles de gigantes y cabezudos, las muestras de bailes regionales, los conciertos y el juntarse con los amigos a comer rosquillas y



brindar con limonada en la Pradera de San Isidro, epicentro de esta celebración.

Cuando llegue el día 15, no nos molestaremos en guardar nuestros trajes, ni siquiera en quitarnos los claveles, porque ya estaremos contando las semanas para las verbenas que están por venir. Será la de San Antonio de la Florida, a mediados de junio, la primera que nos hará disfrutar de las noches de verano, y el Parque de la Bombilla, el lugar al que acudir para vivirla. Entenderás lo de no guardar los trajes cuando te contemos que una de las actividades características de esta fiesta es la elección de modistillas y galanes. Puede participar cualquier persona vestida de chulapa y el nombre hace referencia a esas mujeres que trabajaban para aprender el oficio de modista y que hicieron de San Antonio su patrón.

A julio, le pedimos una tregua, pero sólo para coger fuerzas para lo que nos deparará agosto. Es en este mes cuando tienen lugar las conocidas como Fiestas de Agosto, la tríada magnífica de la celebración y que consiguen unir durante algo más de una semana a todos los habitantes de Madrid que resisten en la canícula de la ciudad. Entre el 7 y el 15 de agosto (a veces, un poco antes y hasta un poco después), las Fiestas de San Cayetano, de San Lorenzo y de La Paloma alegran Lavapiés y La Latina, barrios castizos por excelencia. Unas gallinejas y unos entresijos para empezar, un no parar de brindar (a base de limonada, por supuesto) y el último chotis, que nos vamos.



A



D



Joey's Burger.

Su lema dice que, aunque sean rápidos, no hacen *fast food*. Sus hamburguesas *smash* se sofistican con ingredientes de primera calidad, como mermelada de bacon ahumado, salsa de miel y mostaza casera o cebolla encurtida. Pruébalas con las alitas con chipotle. C/ Fontanars dels Alforins, 8.

A dos ruedas.

Localiza tu moto más cercana y enamórate de esta nueva forma de movilidad ágil, independiente y con el sello de calidad de Cabify.

Descubrir Patraix

No todo sucede en Ruzafa y El Carmen. He aquí tus nuevos imprescindibles en València. Toma nota.

Recorre el barrio valenciano en las motos Cabify y conoce sus rincones secretos: de bares con encanto a un taller de cerámica convertido en 'hub' creativo, sin olvidar el tostador del café más buscado ni el club que promete el mejor sonido de la ciudad.

B

C

Barbaric.

Una esmerada selección de vinos naturales y una carta basada en productos de temporada. Sus ideólogos se propusieron modernizar el concepto de bar de barrio (con barra de inox incluida) y lo han conseguido. C/ Santander, 8.





Cómo encontrarlas.

Dentro de la aplicación de Cabify, accede a la sección 'Conduce', registra tu documentación para viajar asegurado y, por último, selecciona el vehículo que desees. ¡A rodar!



Groc Patraix.

Mucho más que un estudio de cerámica: es un punto de encuentro para la creatividad y la colaboración. Además de impartir talleres, celebra exposiciones y reúne una selección de interesantes piezas en su *concept store*. Plaça de Jesús, 3.

Hifi.

De los creadores de The Basement –el colectivo de djs más famoso de València–, nació este club para puristas del sonido. C/ Jesús, 91.



El astrónomo.

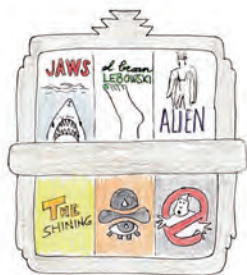
Veterano del barrio, es de los negocios que han hecho de Patraix lo que es hoy. Prueba su *esmorzarret*, el prodigioso tentempié local, y pásate por su propio ultramarinos, El Almacén de Estraperlo. C/ Jeroni Munyós, 15.

Foc Coffee.

Aquí, como dicen sus fundadores, "el café se hace con mimo, cabeza y alegría". Lo suyo es para paladares exigentes dentro del café de especialidad. Su local, un reflejo de su carácter. C/ Mateu i Sanç, 25.



Sesión doble. En Barcelona, la sala Phenomena lleva más de 10 años funcionando como el mejor de los cines de barrio. Una programación heterogénea combinada con unas instalaciones inmejorables la convierten en un verdadero templo del séptimo arte.



¿Un cine como los de antes, pero con la última tecnología? Sí, existe y está en Barcelona. Se llama Phenomena y ha rebasado sus 10 años de vida. Abierto el 19 de diciembre de

2014 y ubicado en el antiguo cine Nápoles (Calle Sant Antoni Maria Claret, 168) tiene el espíritu de aquellos cines de barrio tristemente desaparecidos, pero con todas las ventajas de estar en el siglo XXI. Para lo primero, una sala grande de las de antes (450 butacas), ¡un telón de terciopelo rojo!, programas dobles y sesiones en las que el prejuicio brilla por su ausencia: en el Phenomena se pueden ver desde taquillazos clásicos de los 80 y de los 90 hasta esa cosa tan indefinida que es el cine de autor pasando por clásicos remasterizados. O el reestreno de toda la vida que, lamentablemente, se había perdido. Para lo segundo, una pantalla de unas dimensiones espectaculares, proyectores de altísima calidad (digital y analógico, por supuesto) y un sistema de sonido apabullante, por no hablar de esas butacas que son de las de quedarse a vivir.



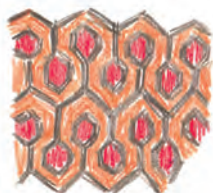
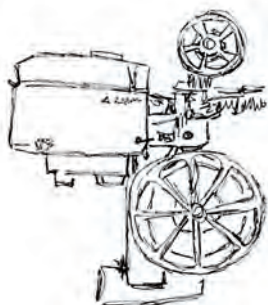
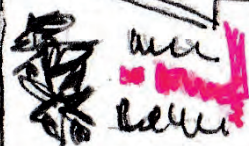
Ya sólo la entrada al recinto es una declaración de intenciones. Nada más acceder, el hall, alejado del concepto de megacine de los grandes centros comerciales, es casi un decorado de película. Puro art déco. Carteles y antiguos cinematógrafos. En el suelo, el estampado geométrico del tapizado nos lleva directamente a aquella inolvidable alfombra que recorría Danny subido a su

PHENOMENA

C
I
N
E
M
A

ARCO
SSO
OBLADA

LA BELLA Y LA BESTIA 15.45H VOSE	HATEFUL EIGHT 20 H VOSE	EJERCITO TINIÉBLAS 23.45H VOSE
--	-------------------------------	--------------------------------------



tríciclo en *El resplandor* (Stanley Kubrick, 1980). La intención del Phenomena es clara: crear comunidad cinéfila, reivindicar el rito de acudir a la sala como quien asiste casi a una liturgia y volver a colocar la experiencia cinematográfica en un lugar del que, últimamente, se han empeñado en sacarla. Eso pasa por palomitas extragrandes, hacer cola o una marquesina iluminada, bien retro, más propia de décadas pasadas que de la actualidad.

A principios de este año, la revista *Time Out* hizo un ranking con las 50 mejores salas de cine del mundo y, entre auténticas bellezas de París, Londres, Los Ángeles, Nueva York o Tánger, ahí estaba el Phenomena. La única representación de Barcelona, por cierto, junto al que estaban, de España, el Cine Doré de la Filmoteca Española, la Cineteca y Sala Equis, todos ellos en Madrid. Como reza la alfombra de la entrada, "Reality Ends Here": "La realidad termina aquí".

De ruta (playlist) por la Madrid más indie



Madrid se vive, se patea, se consume, se disfruta y se aborrece. Madrid inspira y también se escucha. La capital, con esa mezcla de caos y seducción a partes iguales, sigue colándose en las letras del panorama indie actual, como si cada calle escondiera una canción. Desde coger el metro en Quevedo hasta tomar una cerveza en Lavapiés. Madrid es un estado de ánimo que ha marcado las letras de artistas como Joaquín Sabina y Antonio Flores, y que hoy continúa inspirando a bandas como Colectivo da Silva ('Bolitas') o Karavana ('Madrid'). Ponte los cascos y piérdete por los barrios de una ciudad con banda sonora.

por Sandra Bódalo



IRENE HERRERAS



Gestora cultural y periodista
@irene_herreras

Su canción: Dos amigos - Modelo de Respuesta Polar / Calle de los Dos Amigos

"Es difícil quedarse con una sola canción de Modelo de Respuesta Polar porque cada una de ellas te pega ese pellizco interior que le da sentido a los temas escritos con el corazón, pero para mí, *Dos amigos* tiene algo muy especial. Es una carta abierta de agradecimiento con la que creo que todos podemos sentirnos identificados. Una letra que encuentra el equilibrio perfecto entre la nostalgia y la resiliencia con una musicalidad superbonita".



CALLE
DE LOS DOS AMIGOS



(ELIA DEUR

Fundadora y CEO de Deur Management. Actualmente gestiona las carreras de Belén Aguilera, Samurá, Chanel y Mendez
@celiadeur @deur_management

Su canción: Madriz - Delaporte / Lavapiés o Jardín de las Vistillas

"Es una canción que refleja a la perfección la energía y el buen rollo de la ciudad. Es un homenaje perfecto a Madrid y lo que hace sentir formar parte de ella".

JARDÍN DE
LAS VISTILLAS



CALLE
BRAVO MURILLO



Bravo Murillo
LA PALOMA

METRO
QUEVEDO



Metro de Madrid informa
GINEBRAS



TIRSO DE
MOLINA

Madrid Sin Ti
NIÑA POLACA



LA LATINA

Madrid
PEREZA



Lunes (Madrid)
IÑIGO SOLER

LAVAPIÉS



ALBERTO PALAO

Periodista musical
@palaozzz

Su canción:
Normal - Carolina Durante
(y Rosalía) / San Bernardo

“Si al subir por San Bernardo nunca hubiese entrado en ese bar”, cantan Carolina Durante y Rosalía en *Normal*, echando por tierra la teoría de que en Madrid no te puedes encontrar a tu ex. Y es que la rotonda de San Bernardo es el límite entre Malasaña y Chamberí: dos barrios llenos de bares, plazas y terrazas en los que si te descuidas, no sólo te encuentras a tu ex, también a todos los ligues de tu vida”.

CIUDAD
LINEAL



IÑIGO RENEDO

Periodista musical en Fuego
y Chinchetas (Cadena SER)
@inigorenedo

Su canción:
La calle Elfo - Alcalá Norte /
Calle Elfo (Ciudad Lineal)

“La mayoría de canciones sobre Madrid hablan de lo que pasa en el centro de la capital, entre sus calles bulliciosas, dentro de sus bares cool y en sus edificios históricos... pero también existen otras que aseguran que hay mucha vida fuera de la M-30. Alcalá Norte, grupo revelación del indie en 2024, dedica una parte de su disco a la Calle Elfo, que se sitúa en Ciudad Lineal y que cuenta las fiestas que se monta el dios Baco en un ático de dicha vía”.

Puedes
escuchar
nuestra lista
dedicada a
Madrid aquí.



Con las manos: Los pasteles de Irene Amat
página 42

Slow: La caligrafía de Begoña Viñuela
página 44

Escucha

Presente y futuro cantado en euskera
página 46

Esenciales de primavera
página 48

Moda al revés
página 50



Papa, el conductor que quiere dejar huella en Cabify

por María Sanz



La primera palabra en español que Papa Djiby aprendió fue “agua”, la que le dio la Cruz Roja cuando desembarcó en las Islas Canarias en 2006. Llegaba de Dakar, hablando wolof y francés, pero él sabía que quería quedarse en España. Se había enamorado del país viendo las series españolas dobladas que emitían en Senegal. De curiosidad insaciable, ha pasado por la construcción; y, de su etapa en un restaurante asiático, sigue preparando un arroz tres delicias increíble, aunque lo que más le gusta cocinar es thieboudienne, un plato senegalés de arroz con pescado. Desde hace dos años es conductor de Vector, empresa filial del grupo Cabify, algo en lo que también destaca: luce un 97 de puntuación votado por los usuarios.

Tu nombre: Papa Djiby.

Tu edad: 38 años.

¿De dónde eres?
Dakar (Senegal).

¿Por qué decidiste salir de Senegal?

Por tener un futuro mejor. En 2006, la costa de Senegal sufrió una gran crisis, me faltaba trabajo y me embarqué en una patera para llegar a España. Salí de Dakar y llegué a La Gomera una semana después.

¿Cómo fue empezar de cero y solo en un país que no conocías?

Estuve en La Gomera y luego la policía me mandó a Madrid con la Cruz Roja. Al principio, me sentía perdido: un chico de 19 años, sin idiomas, sin amigos y tenía dudas de si me iba a quedar o no. Gracias a Dios, empecé a buscar trabajo. No era fácil, pero me decía que como había venido aquí, tenía que seguir luchando.

Y encontraste trabajo...

Soy una persona muy curiosa y me gusta mucho aprender. Al llegar aquí, nunca había trabajado antes en la obra y quería aprender. Encontré un trabajo en el que duré tres meses y, después, volví a vivir en el albergue [de Cruz Roja]. Desde allí encontré un trabajo como cocinero. Un día me dijeron que buscaban a alguien para ayudar en cocina en un restaurante chino.

Menudo giro de guion.

Sí, me fui de prueba una semana. El primer día que yo empecé a fregar, me quedaba pendiente de cómo hacían el arroz, el pollo al limón, los tallarines tres delicias... Una semana después, le dije al jefe que sólo lavar platos no me valía, que quería aprender. Así que, después de lavar platos, aprendí a hacer arroz, pollo al limón, cerdo agri dulce... hasta llegar a todos los platos que había y el jefe me dijo que valía para ser segundo jefe de cocina. Estuve 14 años cocinando.



“Me encanta conducir, hablar con la gente y hacer bien el trabajo. Y siento que lo estoy haciendo”

En otro giro de guion, ¿cómo acabaste trabajando como conductor?

Me cansé de la cocina. Decidí buscar otro trabajo y algo me llamaba la atención de conducir. Veía Cabify por la calle, las matrículas, la publicidad, empecé a investigar en Google y encontré una empresa que se llama Vector, que me pillaba cerca de casa. Así empecé en 2023.

¿Cómo fueron tus inicios?

Me contactaron a través de Jobandtalent e hice la entrevista, la prueba de conducir y me dijeron que era apto y que podía empezar. Al principio, fue un poco complicado porque, aunque llevo muchos años en España, conducir me resultaba difícil. Venía de un sector en el que estaba entre cuatro paredes. Me tocaba otra etapa nueva, pero con fuerza de voluntad, decía que lo iba a superar y aquí estoy.

Papa Djiby es conductor de puntuaciones altas, de moverse por Madrid con seguridad y paciencia y de ambición sana que le lleva a confiar en que le queda mucho por hacer en Vector

¿En qué punto te encuentras en este momento?

De maravilla. Me encanta conducir, hablar con la gente y hacer bien el trabajo. Y siento que lo estoy haciendo.

Dicen que eres un conductor 360° y tienes una valoración muy alta en la aplicación.

¿Cómo se consigue?

Para mí, hay tres argumentos que son fundamentales para un conductor que quiere tener buena valoración: tener el coche limpio, tratar bien a los pasajeros y mostrar seguridad para llevar al pasajero bien al destino con toda tranquilidad.

¿Qué le pides a tu futuro en Vector?

Al principio, tuve un encuentro con una persona importante en Cabify, Jacobo [Domínguez-Blanco], y le dije que sabía que por aquí pasaban muchos conductores, pero que yo quería ser una persona histórica en Vector, quiero que me reconozcan por mi trabajo, por mis números, por lo que hago.

Dicen que aquellas cosas que vivimos en nuestra infancia nos marcan de formas complejas, construyendo el tejido de nuestra personalidad, gustos e intereses. Hay múltiples estudios al respecto, aunque, cada uno de nosotros, como protagonistas de nuestra vida, podemos ser conscientes de esto si escarbamos un poco en las vivencias de nuestros primeros años. Fue entonces cuando nació la pasión de Irene Amat por la cocina. Se recuerda de niña cocinando junto a su madre. Y así, de un hábito, o un legado familiar, surgió su pasión. “Siempre supe que quería dedicarme a algo creativo y que fuera manual”. La joven pastelera ha tenido un largo y extenuante recorrido propiciado por su carácter infatigable y constante. Y ahora, completa el círculo con su faceta como emprendedora al abrir su propia pastelería, Itama (C/ de Abtao 4, Madrid). “Es la unión de mi apellido, Amat, al revés y la inicial de mi nombre”, nos cuenta Irene. Una aparente sencillez que resulta curiosa y diferente: como sus creaciones, llenas de color, textura y, por

Amat, comenzó su formación en la escuela de hostelería y turismo de Aranjuez. Además, cuenta con la gran y enriquecedora experiencia de trabajar en cocinas galardonadas y pioneras como son las de Oriol Balaguer, StreetXO Londres, Harrods o el Mandarin Oriental Ritz



“Me encanta hacer pruebas, tratar con distintos ingredientes, usar las manos”

“Es una falsa leyenda que la repostería tenga que ser hiper exacta, una vez tienes experiencia, hay ciertas recetas en las que no es necesario ser tan meticuloso”

fotos Jacobo Medrano

Irene Amat

por Lydia Alba

DESDE UN BARRIO FUERA DEL CENTRO DE MADRID, ESTA PASTELERA ARTESANA HACE DE LA CREATIVIDAD SU LEMA

“Itama es la unión de mi apellido, Amat, al revés y la inicial de mi nombre”

“Me encanta salir a comer y descubrir sabores nuevos”

La joven pastelera, encuentra en ese “hacer con las manos” el camino para disfrutar con su profesión, convirtiendo su vocación en el medio de ganarse la vida. “Mi otra opción era el diseño de moda”, admite divertida

¡gustazo!

supuesto, de sabor. En sus vitrinas destacan las tartas individuales: postres en miniatura que son tan deliciosos como bonitos. “Me interesa mucho la parte visual y estética de la repostería, al final, por donde nos entra algo es por los ojos, pero para mí lo más importante es el sabor”, admite. Y con esta perfecta combinación, Irene Amat consigue, muchos días, hacer *sold out* en Itama. “Es simple: por muy bonito que sea, sino no nos produce esas *cosquillas* en el paladar, difícilmente querrá repetir el cliente”, declara tajante. La madrileña, que tiene como referentes a grandes artistas culinarios como Janice Wong, Miquel Guarro o Mao Montiel, encuentra

la inspiración viajando, conociendo culturas y su gastronomía. Hace unas semanas, para conmemorar la Pascua, tuvo entre sus vitrinas un individual de un conejo y huevos de chocolate. El trabajo y la creatividad son el lema de Irene Amat, cuyas personales elaboraciones han sido un éxito instantáneo.



Caligrafía Bilbao, el arte de escribir bonito

Bego Viñuela



CUADERNOS DE INFANCIA

Aunque la caligrafía había tenido un papel importante en su infancia, pues Bego Viñuela era esa niña que mantenía siempre sus cuadernos limpios, con el margen correcto y la ortografía impoluta, nunca había pensado que podría dedicarse a ello. Consiguió hacer unas prácticas con el respetado calígrafo Ricardo Rousselot, pasando a digital las tipografías que él diseñaba: “Para mí era fascinante verle dibujar letras. En ese momento decidí que iba a invertir todas mis fuerzas en formarme con calígrafos de todo el mundo”.

Tan buscada y deseada

por todos aquellos que tienen una profesión creativa. ¿Dónde hallar la inspiración cuando las musas no nos visitan?

La calígrafa Bego Viñuela apuesta por buscarla en todos sitios, en la vida cotidiana, en pequeños detalles que pueden pasar desapercibidos en la monotonía. “Me inspira casi, casi todo. Hay que ir mirando con los ojos abiertos la vida, mirar para arriba”, explica. El sonido de la pluma rasgando el papel, el aroma de una vela, los colores difuminados del atardecer, la cartelería de un negocio de toda la vida. “Hay que estar presente en la vida en general”, declara la artista bilbaína. Todo surgió a causa de una pasión desmedida por el arte de crear, dibujar y escribir –a mano– distintas tipografías. “Empecé Empresariales, pero me hacía muy infeliz, y comencé Bellas Artes”, relata. Guiada por la necesidad de encontrar su voz mediante la expresión artística, Bego Viñuela descubrió el diseño de letras en una de sus asignaturas y se quedó atrapada.





Convertir la escritura en profesión, un proceso muy orgánico.

“El hecho de escribir, me produce un placer inmenso, sin necesidad de que fuera remunerado. Simplemente sentarme, decidir que tipo de tinta, tocar la textura del papel, pensar qué diseño de letra usaré para transmitir esa idea, ver cómo baila la plumilla sobre el lienzo... Es muy sensorial”, cuenta Bego Viñuela.

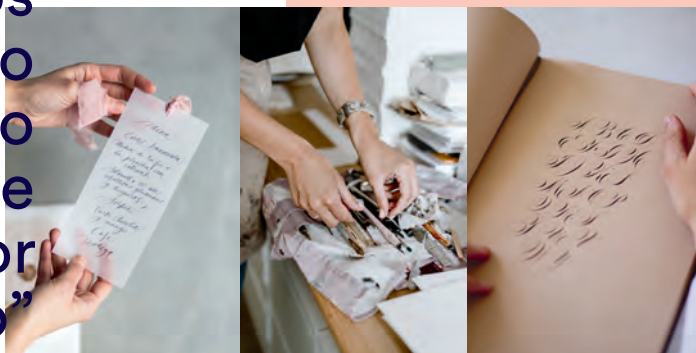
En un curso, le propusieron que impartiera unas clases de caligrafía. Empezó a organizar talleres y de ahí comenzó también a trabajar en eventos y a hacer encargos personalizados. “Me siento muy afortunada de levantarme y que me flipe mi trabajo”. Así surgió, hace 11 años, Caligrafía Bilbao. “Me encanta poder disponer de mi tiempo, sobre todo siendo madre, ser dueña de mis horarios”, admite. Pero no todo es de color de rosa: la calígrafa “sufre” esa presión característica de las profesiones artísticas en las que tu creatividad puede verse menguada, ya que está muy relacionada con tu estado vital. “En estos años he pasado por momentos duros en los que no se me ocurría nada”, confiesa. Esto sumado a la exigencia actual de obligarnos a estar presentes en las redes sociales y contar qué estamos haciendo, es lo que Viñuela identifica como lo más complicado de emprender en este sector. Aún así, lucha por no ser esclava de esta ventana virtual al mundo: “A veces no tienes nada que mostrar y no pasa nada. Cuando comparto algo quiero que tenga un valor”.



“Me inclinaba por el diseño gráfico, pero detestaba tener que usar un ordenador como medio.

Un profesor nos mostró el trabajo de Ricardo Rousselot, y me enamoré por completo”

Bego Viñuela es referente en nuestro país en este arte de dibujar letras mediante la caligrafía, gracias a la labor incansable y una honda formación, que le permite idear tipografías absolutamente preciosas. Puedes ver muchos de sus trabajos en su instagram @caligrabiilbao.



Presente y futuro cantado en euskera: 8 nombres de la escena

VERDE PRATO



Verde Prato

Es el proyecto personal de la tolosarra Ana Arsuaga. Artista singular, con una voz angelical llevada al límite y una experimentación sonora con la que bien podría haber cerrado un episodio de *Twin Peaks*. En marzo publicaba su tercer largo, *Bizitza Ezti*, tras sorprender en 2024 con un EP en colaboración con Bronquio. Alterna euskera y castellano de manera intuitiva, sin atarse a estilos.

EZEZEZ

Surgidos en Bilbao en 2021, cuando Eneko Ajangiz se junta con Unai Madariaga para pulir temas de su proyecto en solitario. Poco después se unirían Mikel Irigoyen y Álvaro Oláetxea, funcionando ya como banda desde 2022 y sin dejar de sorprender gracias a un efervescente nervio punk, bases pop y unas letras cargadas de humor. Protegen el espíritu DIY de sus orígenes, del que se desprende una alergia total a las etiquetas.

Tatxers

Pop desde Pamplona. Este trío en la onda de Mujeres nació en 2018 cuando la dupla formada por Jon Salinas y Martín Ziriza sumaba a la causa al batería Iñigo Soria, sustituido después por Sergio Devesa. Una de las sorpresas más agradables de la escena, a medio camino entre el punk y el pop cantado en euskera, con la crítica encuadrándoles en el Jangle Pop de The Go-Betweens.



TATXERS

La escena vasca bulle más diversa que nunca. Multitud de propuestas, muchas de ellas cantando en euskera, se abren paso en el panorama de la música independiente. No quedan lejos hitos como los que alcanzara Berri Txarrak, referente absoluto de las últimas décadas. En otras coordenadas musicales encontramos a Chill Mafia, colectivo de Iruña que mezclaba hip hop, punk o reggaeton y que pusieron fin a su trayectoria al igual que Huntza, la banda surgida en Bilbao que apostó por fusionar folk euskaldun con ritmos pop. Con todos ellos en mente nos adentramos en la actualidad para recomendar una serie de artistas y bandas entre consolidadas y emergentes con el euskera como principal opción.

por Bruno Corrales

NAXKER



Olaia Inziarte

A principios de 2025 veía la luz *Zerrautsa*, segundo trabajo de la cantante navarra, una de las revelaciones de la escena vasca gracias a su habilidad para fusionar la música contemporánea con elementos tradicionales. Este último disco, cantado íntegramente en euskera, llegaba con la promesa de ser una reflexión sonora sobre la fragilidad, la fortaleza y la transformación personal.

Xsakara

Consolidado en la escena de hip hop gracias a un enérgico directo y una cuidada carrera cantando en euskera, con una narrativa personal y emotiva. Xsakara es el nombre artístico del rapero Xabier Gutiez, nacido en Bermeo en 1997. Actualmente en el roster de Oso Polita, el artista cuenta con tres discos y dos EPs, con los que ha construido una obra conceptual basada en su experiencia vital.



MERINA GRIS

Naxker

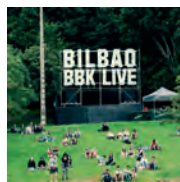
Un soplo de aire fresco, recorriendo a bandas como Belako o Shego. El grupo nació en 2022 en Villava para preparar versiones. Poco después ya daban forma a sus propios temas, consolidando el quinteto formado por Karmele Gurbindo, Ainhoa García, Nerea Arrasate, Jaione Baraibar y Aritz Martín, publicando un primer EP llamado *Matxenia II* (en honor a su local de ensayo).

Txopet

Es el enérgico proyecto de tres excompañeros de ikastola, unos amantes del garage rock que no hacen ascos a las nuevas tendencias, como demuestra su habitual uso de efectos como el autotune. En 2023 salía su hasta ahora único largo, *Nahiz Eta Jausi*, continuado en forma de EP con el reciente *Ostabe Zuloan*. El potente trío bilbaíno ya ha actuado en festivales como el Bilbao BBK Live o el Azkena Rock.

Merina Gris

La banda de Donostia llega envuelta de misterio, ataviada con máscaras. Son Julen, Paskal y Sara, eso es todo lo que nos dejan saber, en una decisión que coloca la obra por delante de cualquier individualidad. Irrumpían en 2020 con una mezcla de pop y electrónica, alternando con naturalidad el euskera y el castellano. Este año publicaban *ZULOA*, su segundo disco y el debut con Sonido Muchacho.



Bilbao en el mapa musical

1

Bilbao BBK Live

La capital vasca es referente europeo gracias a la consolidación del Bilbao BBK Live, que cada mes de julio cita a los aficionados en el monte Kobetamendi. Ojo siempre a la letra pequeña pues no se ignora el talento local, representado este año por artistas como Hofe o Sal del Coche.

2

BIME

Una década después llegaba el BIME, prestigioso encuentro internacional de la industria musical que en 2022 se replicaría en Bogotá (Colombia). Un espacio para reflexionar sobre el futuro del sector, con charlas, conferencias, encuentros y música en directo a lo largo de diversas salas y espacios de la ciudad.

3

KEXP Bilbao

De este tipo de sinergias nacen iniciativas como la próxima visita a Bilbao de KEXP, emisora de radio pública estadounidense con sede en Seattle, famosa por sus grabaciones de música en vivo, que realizará sus primeras sesiones en nuestro país en la Iglesia de la Encarnación.

Esenciales
de primavera

BA
ZAR



Woodys. Con los cristales en verde y su característica montura hexagonal, esta versión del modelo Vani destaca entre las propuestas de esta marca barcelonesa especializada en gafas de sol. También está disponible en azul, rosa y amarillo (152 €).



Multi Love. El creativo Enric Alepuz explora los barrios y pueblos valencianos en busca de expresiones gráficas que celebren la autenticidad del comercio local. Sus hallazgos cobran vida en camisetas de algodón orgánico, como el modelo Papaya (28 €).

TO NOS VIVOS PARA DÍAS (MÁS Y MÁS) LARGOS



La Veste.

Fundada por las prescriptoras de estilo Blanca Miró y María de la Orden, esta etiqueta es sinónimo de colores vivos, estampados y altas dosis de personalidad. A su línea de moda suman accesorios de hogar, como la bolsa de pan de la imagen (C.P.V.).

AL ASFALTO, CON ESTILO Y PERSONALIDAD



Camper.

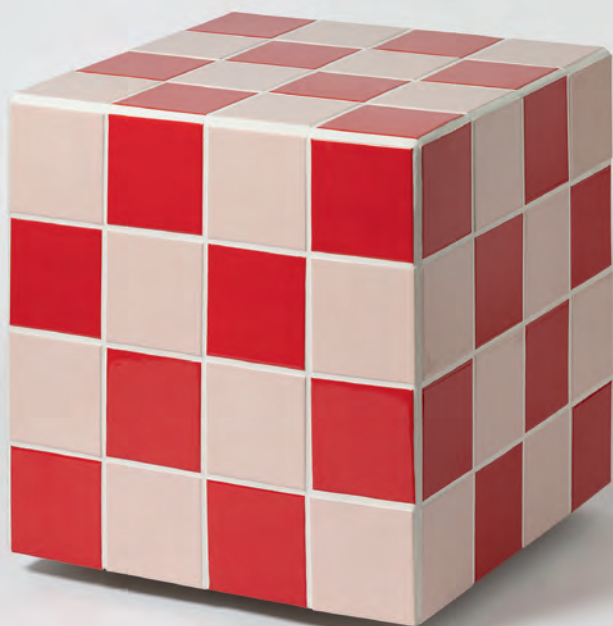
El modelo Kobarah se ha convertido en uno de los más distintivos de la firma de calzado mallorquina. Con formas sinuosas y una suela contundente, el 30% de sus componentes son biocirculares (99 €).

por Patricia Moreno



Lunweg. El ilustrador Ricardo Cavolo reinterpreta *El Quijote* a través de dibujos que dialogan con la cultura actual en una nueva adaptación de este clásico a cargo de Javier Sáez de Ibarra (C.P.V.).

SUMA UNA NOTA DE COLOR A TUS
DÍAS, ¡ES PRIMAVERA!



Boira Glass. Inspirada por el movimiento y las formas del agua, Cova Ferrer crea anillos de vidrio en una reivindicación de los oficios de siempre desde su taller en Massanassa, València (55 €).



Thinking MU.
La firma con sede en Barcelona recibe la primavera con una colección donde el punto de entretiempo se abre paso y con una aclamada apertura. Desde marzo, cuenta con tienda propia en San Sebastián (C.P.V.).

Parda. Cubos, torres y otras formas, con corazón de madera y piel de azulejos, en combinaciones infinitas. Con esta premisa, Alba Ribas crea decoración única en Madrid (400 €).



Chaqueta
de lana de
mar, de
INDI&COLD
(79,90 €).

INDI&COLD
presenta una
colección de
seawool (lana
de mar), una
fibra textil
revolucionaria,
creada a partir
de conchas de
ostras y botellas
de plástico.



**Closca by
Canussa Lab.**

The Collect Bag
está fabricado con
plástico reciclado
RPET y diseñado
para recoger
los residuos que
encontramos
a diario. Todo
un símbolo de
compromiso
ambiental
(29,90 €).



Ohne x Clotsy.

Con materiales
sostenibles y
fabricación
española,
estas zapatillas
favorecen una
pisada respetuosa.
He aquí una
oportunidad
de adentrarse
en la corriente
barefoot (159 €).



SKFK. La marca vasca
celebró su 25 aniversario
en la Paris Fashion
Week presentando la
colección *Oreka*, un
homenaje a su tierra con
inspiración en la *pilota*.

moda
al revés



Por delante y por detrás, esta firma española reinventa los esenciales de la indumentaria tradicional con una visión contemporánea.



Entre costuras

Para Orggeit, el lujo radica en las cosas bien hechas. Esta marca española de apenas un lustro de vida aún diseña, calidad y exclusividad: sus prendas están numeradas, entregándose con un certificado de autenticidad firmado a mano. Como su chaqueta *Le Workwear*, un ejemplo de cómo actualizar el clásico estilo utilitario con un aire sofisticado.

Raúl Tejón: Cómo pasar un verano en la ciudad
página 54

Consejo Zero Waste
página 58

Teo Lucadamo
página 60

Disfruta

Cómo te mueves: Los sobrinos de Jordi Roca
página 64

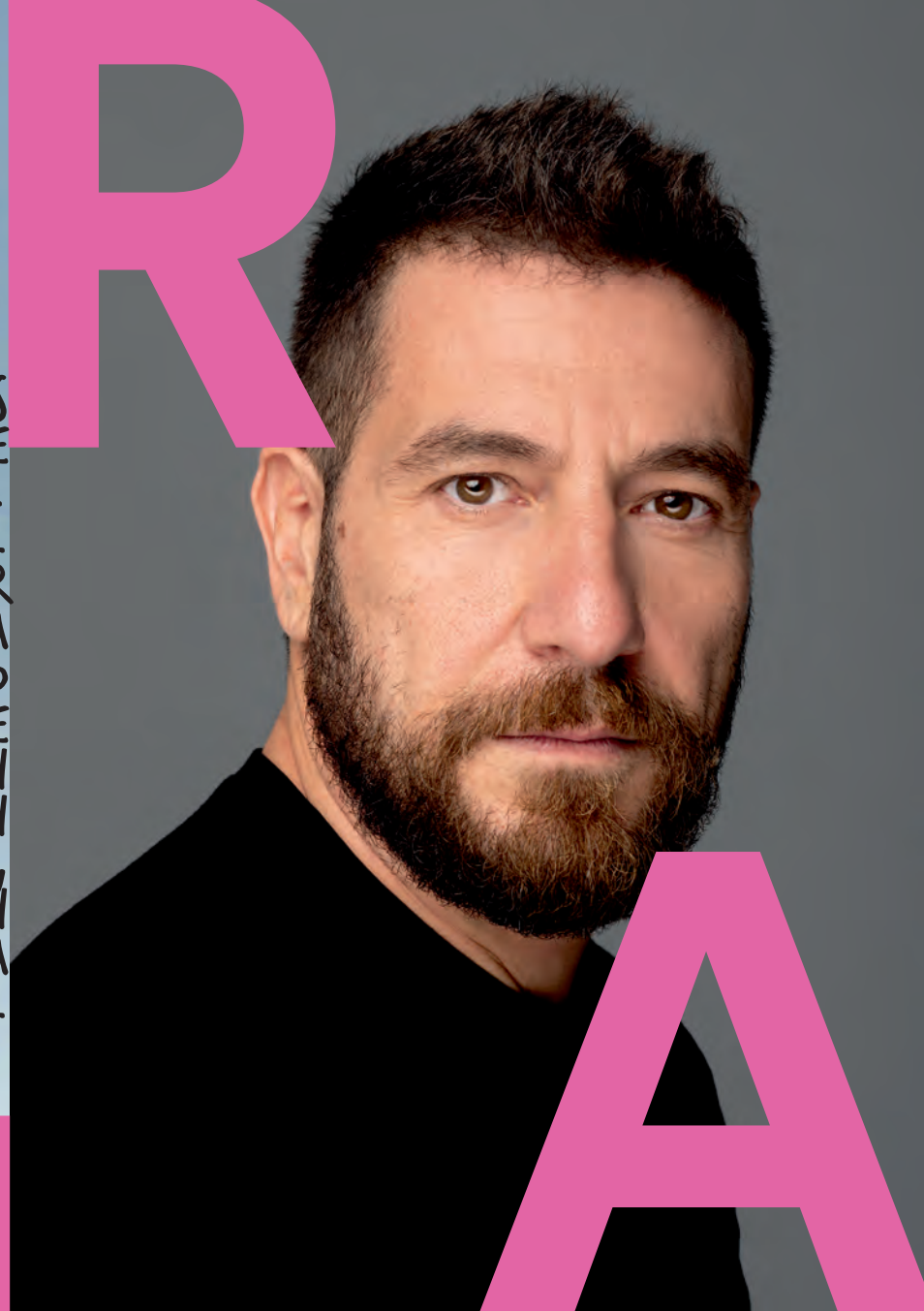
Las claves de la mejor paella de Valencia
página 66

Mi vida en libros: Beatriz Serrano
página 68



por
Patricia
Moreno

PONGAMOS
QUE HABLO DE
MADRID...
EN VERANO.
EL ACTOR
MUESTRA
QUE NO SÓLO
ES POSIBLE
SOBREVIVIR EN
LA CIUDAD EN
PLENO ESTÍO,
SINO TAMBIÉN
DISFRUTARLA
AL MÁXIMO.



TEJÓN

Izq., el actor. Debajo, un detalle de la icónica Puerta de Alcalá de Madrid. En esta página, un plato de Tabanco Amores –una de sus paradas sagradas en la calle Santa Isabel– y la terraza del Círculo de Bellas Artes.

“Yo soy de donde están mis afectos”, dice el protagonista de ‘Machos Alfa’ cuando le preguntan

qué es lo que más echa de menos de Madrid cuando está lejos. Lo tiene claro: a los suyos. Pero también a su barrio de siempre, en Getafe –de donde este año es embajador cultural– y a esa ruta de tapas, teatros y rincones que han moldeado su educación sentimental. El verano madrileño, para él, es un paraíso: “Me encanta ir en moto por la Castellana casi vacía, sintiendo el fresco en la cara” y el cuerpo”.

A pocos días de la época estival, Raúl Tejón (Madrid, 1975) ultima el rodaje de la cuarta temporada de *Machos Alfa*, la serie de Netflix que ha marcado un antes y después en su carrera. Sin embargo, la pérdida de anonimato que ha traído este fenómeno global no afecta a su estilo de vida. De hecho, le conecta aún más con sus raíces: este año es embajador cultural de su tierra, Getafe. Se encuentra también en plena promoción de dos películas que estrena en julio en cines (*Uno equis dos* y *¿Quién quiere casarse con un astronauta?*) y embarcado en la preproducción de, posiblemente, su proyecto más especial hasta la fecha: su ópera prima. Pero Tejón, que nació y creció en esta ciudad del sur de Madrid, no se ha movido de allí. Asegura llevar una auténtica “vida de barrio”: saludar a los vecinos por la calle, hacer una parada en la óptica de un amigo o tomar algo en el bar de un compañero de estudios. Cuando piensa en su infancia, no hay dudas: “La terraza de mi abuela es mi mejor recuerdo, mi refugio”.

En Madrid, dicen, hay pocos madrileños: él es uno de esos raros avis. Y como experto en la capital, se las sabe todas para sobrevivir en verano, de hecho, lo considera un paraíso: “Me encanta ir en moto y recorrerme la Castellana entera sintiendo el fresco en la cara y el cuerpo. En verano, la vida no se apaga hasta muy tarde”.

TABANCO AMORES



NOCHES DEL BOTÁNICO

Aunque reconoce que le gusta el calor, si aprieta demasiado, sus salvavidas son el cine y el teatro: “Una sala fresquita donde incluso tienes que llevar algo por si te quedas frío. Es una sensación muy placentera”. Para él, Naves del Matadero y el Centro Dramático Nacional (CDN) son garantía de una buena programación. Y el plan de después, no falla: quedarse en el ambigú –la cafetería– y compartir impresiones, hablar con los actores, directores y amigos. Gajes del oficio. Y sale la nostalgia: “Me encantaban los Veranos de la Villa en la Muralla de Madrid. Ir a ver teatro de noche era genial”. También disfruta de la música en directo, al aire libre en el Jardín Botánico o en interior, en el Circo Price. Para desconectar entre naturaleza, cita otro clásico: “El Retiro. Siempre está lleno de vida: patinadores, ciclistas, corredores, cantantes, curiosos... Lo tiene todo”. Las mejores vistas, desde “la terraza del Círculo de Bellas Artes”.

El actor es muy de “comer y beber bien”, admite. O “fetén”, como una de sus palabras favoritas de la jerga local. Tiene más: “Chipén, achanta la mui... El vocabulario castizo es amplísimo y muy divertido”. Y rico, como el recetario. Tiene claro su bocado estrella: “El bocata de calamares en La Latina. Mi padre es de la Cava Baja y lo hemos comido juntos muchas veces. Y en un domingo en El Rastro, unos caracoles”. Suma otra parada para descubrir los sabores más castizos: Tabanco Amores, donde destaca las frituras y los vinos. Si alguien le visita en la ciudad, la ruta es clara: empezaría en Bar La Gloria, en Noviciado; o en Infame, en la Cava Alta. Para terminar, un cóctel en KultO, en Retiro. Aunque su bebida predilecta es una que le recuerda a sus tiempos en Roma, donde vivió una temporada:

“Fetén, chipén, achanta la mui... El vocabulario castizo es amplísimo y muy divertido”. Y rico, como el recetario: para el intérprete madrileño, el clásico bocata de calamares en La Latina no falla nunca



Arriba, un concierto de Noches del Botánico; junto a estas líneas, el mítico bocata de calamares y una vista de KultO, en Retiro. Abajo, una imagen de El Escorial y una taberna típica madrileña.





“Los ambigús de los teatros son lo más. Respirar el ambiente después de la función, con actores, directores y amigos me entusiasma”, dice Raúl, que prepara su ópera prima en el cine

KULTO



Arriba, carteles de Veranos de la Villa, que cada verano llena Madrid de actividades culturales. Abajo, el centro cultural Matadero y una imagen de Getafe, la ciudad madrileña donde creció y actualmente vive Raúl Tejón.

el Spritz. Pero ¿qué es lo que más echa de menos cuando está lejos? “A los míos. Yo soy de donde están mis afectos”. Y si surge una escapada de fin de semana, se queda con El Escorial, Toledo o las piscinas naturales de Rascafría.

Del 27 de junio al 6 de julio, Madrid celebra el Orgullo LGBTQ+, y el actor, como parte del colectivo, defiende: “Es una marcha por los derechos de todos. La bandera arcoíris representa una sociedad diversa, justa, igualitaria. Quiero un lugar donde quepamos todos, incluso quienes piensan diferente”. Que así sea.



disfruta

UN (BONITO)* (ONSEJO) ZERO

FABRICADA CON
CERA DE CANOLA,
UNA ALTERNATIVA
RESPONSABLE

*
MANTEQUILLA,
EL COLOR DE LA
TEMPORADA

EN COLABORACIÓN CON EL ARTISTA
MALTE VAN DER MEYDEN



EPS5 Butter Candle es el resultado de la unión entre **Curated by**, un proyecto de diseño colaborativo con sede en Barcelona, y el artista alemán **Malte van der Meyden**.

Esta vela de color amarillo mantequilla, hecha con cera de canola –una alternativa responsable a los materiales de producción convencionales–, presenta una silueta orgánica fiel a los valores de Curated by. Elaborada a mano en Alemania en colaboración con Malte van der Meyden, artista y diseñador multidisciplinar, este objeto trasciende lo decorativo y encapsula su reflexión sobre las relaciones entre objetos, seres humanos y espacios.

PRODUCCIÓN LIMITADA

WASTE



BOLSOS CONFECCIONADOS
A PARTIR DE RESTOS DE
CUERDAS DE ESCALADA

Núria Adrià es el alma mater de **Females'Energy**, una firma que, desde València, propone otra manera de consumir moda y complementos. ¿Un ejemplo? Su colección de bolsos *Cuerda*.

Con restos de cuerdas de escalada, Females'Energy da vida a su colección de bolsos más preciada. Con o sin mosquetón y en una vibrante gama de colores, esta firma valenciana especializada en punto y macramé transforma desechos en complementos. Elaborada de manera artesanal y bajo principios de comercio justo, cada pieza de la colección *Cuerda* es única y limitada, reflejando el compromiso de su creadora, Núria Adrià, con la moda lenta.

Teo Lucadamo

Va lanzado, quemando etapas con talento desbordante y una personalidad inquieta que no le ajusta del todo a los cánones, ni falta que hace. El recién publicado 'El dilema del rapero blanco' (Universal, 25) viene a demostrar su amor por el hip hop, pero también supone la creación de su propio mapa de coordenadas con el que se desmarca intencionadamente del rap más tradicional. Todo ello con grandes dosis de autoconsciencia y sentido del humor. Hablamos con él de sus orígenes, del camino recorrido hasta llegar a este primer disco y del embrollo intrínseco a ser un rapero blanco en España.

UN SUEÑO Y UN DILEMA

por **Bruno Corrales**

Fotografías de **Felipe Hernández**

"NUESTRA GENERACIÓN ENMASCARA
MUCHO LA INSEGURIDAD CON LA IRONÍA"



disfruta

Empezando por el principio, ¿cómo recuerdas esos momentos y grabaciones caseras con las que empezó todo?

Esa etapa fue muy ilusionante, y muy delirante. Yo me creía que era un nivelón de rapero, me creía lo máximo. Veía todos mis errores, que mis proyectos hacían aguas por todas partes, pero veía un gran potencial y confiaba mucho en mí. Veía documentales de grandes personalidades de la música y me decía "yo voy a ser igual de grande que ellos". Mola ese momento, te da un motor y luego pues va pasando el tiempo. Ahora siento que estoy con los pies bastante en la tierra.

Escuchándote, da la sensación de que el hip hop le va perfecto a tu personalidad, tan inquieta. Como un campo de juego y de experimentación.

Tú lo has dicho, el hip hop es un buen medio para explorar estas cosas. La palabra hablada es algo hermoso con lo que se puede jugar como si fuese la pintura. Tiene tanto peso en este género que es el instrumento principal y, para mí, es eso, un campo de juego brutal y donde veo infinitas posibilidades.

¿Cuál es la influencia en la música de tu experiencia en la interpretación? En tu anterior trabajo

"ME SIENTO MUY COMPLETO.
SIENTO QUE HE LOGRADO HACER
UNA CARRERA QUE ES MÍA"



creabas un personaje que hilaba la historia, ¿es algo que te sigue acompañando?

Sí, hay personajes. Son más sutiles. Más bien son personalidades dentro de mi forma de ser. La interpretación me ha ayudado mucho a tener un registro de *deliveries*, de formas de rapear y de expresar a nivel vocal. La técnica juega un papel muy importante ahí porque yo plasmó un registro amplio y la intención es algo muy importante a la hora de grabar y de interpretar. Esa noción me la ha dado escuchar mucho rap, pero por supuesto los años de interpretación que he hecho.

¿Crees que el sentido del humor es algo característico de tu generación? En el que, respecto a otros, la vergüenza quizá se gestione de otra forma.

No lo sé. Creo que *El dilema del rapero blanco*, a pesar de ir de cara y de mostrar todas esas inseguridades de primeras denota mucha inseguridad. Porque antes de que nadie me critique, me critico yo, y entonces nadie me puede criticar. Me parece que nuestra generación enmascara mucho la inseguridad con la ironía, aparentemente todo el mun-





“¿Pa qué carajo quieres ser cardiólogo?”

do está perdiendo un poco la vergüenza, pero aun así estamos profundamente inseguros.

Planteas el dilema del rapero blanco desde el propio título del disco. Entiendo que sin intención de solucionarlo, sólo como una contradicción.

Sí, era agitar un poco el panal, mi propio panal. Decidí ponerle el nombre después de haber visto un video de YouTube en el que un pibe negro americano habla de lo que él llama “Eminem and the White rapper problem”, en el que explica la gentrificación del hip hop, por las multinacionales y por los raperos blancos. Y yo, como rapero blanco, ¿dónde quedo? Que sí, que es un debate de EE UU, en España el rap es una cosa por sí misma, pero la decisión del título a mí me hacía gracia. Es un título que de primeras dice muchísimas cosas.

Las colaboraciones del disco hablan de tu eclecticismo. Desde Mucho Muchacho a Ciutat o Escandaloso Xpósito.

Escandaloso Xpósito me pareció una pieza clave para darle notoriedad al disco, porque él es un poco de los padres del jazz

Teo Lucadamo, fenómeno viral

En 2022, su tema *Ritmo* se viralizaba en redes y rápidamente lo reproducían influencers como Marina Rivers. Aquello no sólo no abrumó al rapero, sino que lo pudo aprovechar. “**Yo estaba muy activo en redes, abracé el momento lo mejor que supe y traje cosas muy buenas**”. Para entonces sólo había publicado seis canciones, apenas un boceto del proyecto en ciernes. “**Yo iba a sacar un EP, esto era un single**”, recuerda. Aunque una carrera no se sostendría sólo en estos son fundamentales para avanzar casillas en estos primeros pasos. “**A partir de ahí fue un paso muy grande porque saqué el EP y entré en el radar de muchas personas. Me fichó la editorial de Sony, Jägermeister me cogió para su roster de festivales y entré en la industria. Desde un estatus de artista emergente completamente**”. Todo ello le llevó al siguiente paso, su fichaje por Universal y la publicación de *El dilema del rapero blanco*.

rap en España. Con una *collabo*, además, en un tema tan onírico, tan atmosférico. Esos saxos tan melancólicos, tan misteriosos, creo que encaja perfectamente. Ciutat hacen una movida también muy inspirada del groove, del house, del jazz, es un match perfecto. Deja ver esa experimentación que hay en el disco, ese ponernos creativos y ver qué coño sale. Para mí, le dan variedad y color al proyecto.

El disco contiene interludios en los que se adivinan otro tipo de estilos más allá del rap.

Tengo canciones así y me encanta, lo que pasa es que nunca me han interesado tanto. Yo he sido más fan de rap y de mogollón de cosas más, ¿eh? Pero no era el chico que escucha Ed Sheeran o cualquier artista de pop. Nunca me ha interesado la canción de autor o los Beatles. A mí me molaba Michael Jackson, cosas un poco más groove. Música afrodescendiente.

Vienes de una familia importante de artistas (Teo Lucadamo es hijo de la actriz Aitana Sánchez-Gijón), pero ya con tu obra empiezas a tener una voz propia. ¿Supone una especie de satisfacción?

Mucha, tío. Me siento muy completo en ese sentido. Siento que he logrado hacerme una carrera que es mía. Y eso da mucha satisfacción, en ese sentido me siento muy realizado.



Si quieres escuchar la música de **Teo Lucadamo** captura este código.



por María Sanz

Marc y Martí Roca

Estudiaron Económicas y Políticas, pero Martí y Marc Roca han terminado entre los fogones de El Celler. De ellos, se espera que, a futuro, tomen el relevo en una de las familias de cocineros más importantes de nuestro país: los Roca. De momento, publican libro con su tío Jordi.

El apellido Roca puede ser una suerte, pero también una presión. ¿Cómo lo lleváis?

Martí: Con naturalidad, intento no hacer mucho caso de lo que pueda decir la gente y estar centrado en mi trabajo.

Marc: Es una presión, pero la tenemos muy interiorizada, ya que nos hemos criado con ella. La enfocamos como una forma de convertirnos en mejores profesionales.

Después de años de formación, ¿habéis decidido ya hacia dónde queréis dirigir vuestros pasos?

Martí: Estamos bien en El Celler, nos queda mucho por aprender. Aun así, creo que nuestro rol va a ir más allá de ser cocineros, ya que el grupo que han creado nuestros padres va a requerir algo más de nosotros al tener que gestionar muchas personas.

Marc: Estamos en proceso de formación. Tenemos responsabilidades dentro de El Celler como jefes de partida, y ya veremos más adelante hacia dónde nos lleva el camino.

Publicáis junto a vuestro tío Jordi, La nevera medio llena. Aquí no se tira nada (Planeta Gastro). ¿Qué os llevó a escribir este libro?

Marc: Surge de la visión de que los jóvenes han perdido el hábito de cocinar. Junto con los conceptos de aprovechamiento y sostenibilidad, nos pareció interesante trabajar en esta línea para ofrecer herramientas útiles a las nuevas generaciones.

En la introducción, Jordi habla de que es un libro para disfrutar y divertirnos cocinando. Ahora que la cocina se ha convertido en vuestro trabajo, ¿conseguís que siga siendo algo divertido?

Martí: ¡Sí, claro! En un trabajo como este siempre hay momentos de tensión, pero nunca perdemos de vista lo bonito que es este oficio y las pequeñas cosas que nos hacen amar la cocina.

Marc: La cocina de El Celler es muy dinámica, ya sea por el constante proceso de creación, por los viajes o por la multitud de personas con las que trabajamos. Todo ello nos permite estar siempre en movimiento.

Vuestro tío Jordi es, además, vuestro padrino. ¿Qué relación tenéis con él? ¿Cómo ha sido trabajar juntos en la creación de este libro?

Martí: Sentimos que Jordi está entre nosotros y nuestros padres, como haciendo de puente. Nos pone las cosas muy fáciles y nos ayuda mucho con todos sus conocimientos y experiencia. Es genial.

en...

Martí, tú vives en Girona, pero sueles pasar bastante a menudo por Barcelona. Cuando estás en la ciudad, ¿cómo te mueves?

Cuando vivía allí, en moto o metro. Ahora, andando o en Cabify.

¿Cuánto caminas al día?
El móvil me dice que una media de 14 kilómetros diarios.

Si sales de fiesta, ¿cómo vuelves a casa?
Depende de donde esté, andando o en Cabify.

Cuando viajas a una ciudad nueva, ¿cómo te mueves?
Como acostumbra a ser por poco tiempo, de la forma más rápida siempre, que suele ser el coche.

¿Has utilizado los servicios de movilidad de las plataformas digitales?

Me gustaba mucho en Barcelona usar las motos de alquiler de Cabify, me parecía super cómodo.



-20€ en billetes de tren

Ahorra **siempre** comparando
y reservando trenes al
Mejor Precio Garantizado*
en una sola app.



Ahorra **incluso** más en tu
primera compra usando este
código** en el momento del
pago de la app:



Descárgate la app



*Si encuentras billetes más baratos con salida desde España en un sitio o app distintos a Trainline, te reembolsamos la diferencia.
TyC: www.thetrainline.com/es/informacion/mejor-precio-garantizado.

**Código promocional de 20 € para nuevos clientes que compren por primera vez billetes a través de la app de Trainline para viajar en España y la Unión Europea. Compra mínima de 80 € (excluyendo tasas). Oferta de un solo uso y limitada a 1.000 códigos promocionales, para un viaje reservado antes del 31 de diciembre de 2025 y pagado en euros. Este código no se puede combinar con otras ofertas, y tendrás que usarlo en el momento del pago. Más información en www.thetrainline.com/es/terms/cabifymag.

Las claves para una paella valenciana de 10 (fidel a la receta clásica)

Considerada patrimonio cultural y uno de los platos españoles más reconocidos en el mundo, la paella valenciana es mucho más que “arroz con cosas”. Porque este icono de la gastronomía nacional es también uno de los platos más controvertidos del recetario... Por eso, recurrimos a los que más saben de esto para aprender a cocinarla como marca la tradición (y sin perecer en el intento). Con más de tres generaciones a sus espaldas, el restaurante de L'Alter (C/ Ca Juliet Tancat Alter, 3. Picassent, València) –que enamoró al mismísimo ‘The New York Times’– sigue siendo fiel a su receta familiar para un sabor de toda la vida.



EL MEJOR MARIDAJE

Un entrante sencillo –una ensalada de tomate y atún o una ensalada valenciana–, un buen vino de la terreta y, de postre, un poquito de fruta, una tarta de limón casera o fresas con zumo de naranja. ¿Para acabar? Cerrar siempre con el tradicional *cremaet*, café con ron, limón y canela.



Los ingredientes de siempre, frescos y de calidad. La auténtica paella valenciana lleva “aceite, tomate, pimentón, sal, azafrán, pollo y conejo, bajoqueta (judía verde) y garrofón, agua y, por supuesto, arroz”, enumera Carmina Crespo, propietaria del Restaurant L'Alter y tercera generación de la considerada por todo el que pasa por allí como “la catedral de la paella”.



La leña, potenciadora del sabor.

La paella cocinada con leña sabe de otra manera. Eso sí, no vale cualquiera. La de naranjo es la mejor, ya que es muy calorífica, proporciona brasas y es aromática.



La base es la clave. Carmina lo tiene claro: “Un buen sofrito, hecho a fuego suave y sin prisas, ya es el 70% de una buena paella”. ¡Un gran caldo es la base de todo!



Arroz con denominación de origen. En L'Alter usan arroz Senia del Molino de Santo Tomás, autóctono y cultivado en el Parque Natural de la Albufera. “Nos encanta la textura, la jugosidad y cremosidad que proporciona; además, absorbe e integra muy bien los sabores”, añade la gerente de este restaurante fundado en 1967.



Paciencia y saber escuchar. Como todo en la vida, la práctica hace la perfección. “Hay que observarla: ella te habla”, dice Carmina. Saber dónde hierve poco, controlar el fuego y corregir sobre la marcha es clave. ¿Algo más? “Yo siempre digo que el secreto es el amor y la pasión que se pone en toda la elaboración”, destaca.



El socarrat, sin pasarse. El famoso crujiente del fondo no se improvisa: brasas bien repartidas, arroz seco en su punto y paleta en mano para comprobar que no se queme.



La paella en el centro. “Lo que siempre recomiendo sí o sí, es comerla de la paella como hacemos los valencianos”, aconseja Carmina.



UN EMOJI CON SABOR A LEÑA

En 2016, tras una campaña impulsada desde la Comunitat Valenciana, la paella logró su merecido emoji y se convirtió en el primer plato español con icono propio en WhatsApp.

Un símbolo
de identidad
y cohesión
social

El 9 de noviembre de 2021, la paella valenciana fue declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial por la Generalitat Valenciana. Este reconocimiento destaca su valor como símbolo identitario y su capacidad para reunir a familias y amigos en torno a la mesa.



Desde Picassent... hasta Nueva York

Las paellas de L'Alter han sido recomendadas por el chef Karlos Arguiñano y hasta por el crítico gastronómico Mark Bittman en *The New York Times*. Su fama ha cruzado fronteras, pero su alma sigue intacta.

**“Para mí
la paella
es familia y,
sobre todo, es el
recuerdo de los
que ya no están
con nosotros.
Es también
su legado”**

**Carmina Crespo, gerente y
propietaria del Restaurant
L'Alter de Picassent**

EN 2023, LA PERIODISTA Y ESCRITORA

Beatriz Serrano

DESLUMBRÓ A TODO EL MUNDO CON SU PRIMERA NOVELA

‘El descontento’

(TEMAS DE HOY), UNA ÁCIDA Y AGUDÍSIMA MIRADA SOBRE EL MUNDO LABORAL.

Tan sólo un año

DESPUÉS, EN 2024, PUBLICÓ

‘Fuego en la garganta’

(EDITORIAL PLANETA) QUE LE VALIÓ CORONARSE COMO FINALISTA DEL PREMIO PLANETA.

Repasamos con ella

LOS LIBROS DE SU VIDA.



PRIMER LIBRO QUE RECUERDAS CON ENTUSIASMO.

“Las colecciones de *El barco de vapor*, y sobre todo, las de *Pesadillas*. Las historias de terror de *Pesadillas* que me bebía en una tarde conformaron una sensación que siempre he ido buscando: libros que me hagan sentir cosas y me remuevan de alguna forma”.



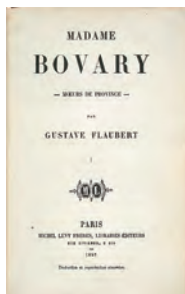
¿QUÉ LECTURAS TE INSPIRARON EN EL PROCESO DE ESCRITURA DE 'FUEGO EN LA GARGANTA'?

“Antes de ponerme a escribir busco instintivamente lecturas que puedan, de alguna manera, responder a algunas de las preguntas que yo misma me hago cuando estoy rondándole a la idea de una novela. Para *El descontento* leí muchísimo ensayo relacionado con el trabajo y la identidad, como a David Grabber o a Mark Fisher, entre otros. Para *Fuego en la garganta* buscaba la inocencia de las primeras miradas de la infancia, eso me hizo buscar o recordar muchas novelas de iniciación, especialmente aquellas escritas por mujeres: Ferrante, Mazzetti, incluso Laforet y Martín Gaité”.



LIBRO AL QUE REGRESAS OBSESIVAMENTE.

“*Madame Bovary*, de Gustave Flaubert sigue siendo una de mis lecturas de cabecera: la insatisfacción, el vacío, la disconformidad, la ansiedad. Está todo ahí”.



EL LIBRO QUE TE HIZO PENSAR QUE QUERÍAS DEDICARTE A LA ESCRITURA.

“La búsqueda de una emoción como el miedo me llevó a leer *Frankenstein*, de Mary Shelley. Recuerdo pensar que iba a leer una historia sobre un monstruo, pero aquel monstruo terminó generándome ternura e incluso empatía. Pensé: ‘Qué raro, este libro parece que va de algo, pero luego va de otra cosa’. Es una manera de decir que me despertó el interés por lo literario. También descubrí que lo había escrito una chica poco mayor que yo. Flipé. Me di cuenta de que toda buena historia era siempre una semilla de algo que podía crecer de manera inesperada”.



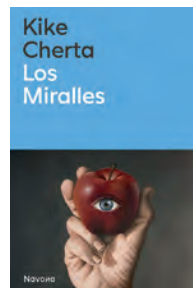
¿QUÉ LIBRO TE HABRÍA GUSTADO ESCRIBIR Y POR QUÉ?

“En la orilla, de Chirbes. Por su clarividencia”.



'FUEGO EN LA GARGANTA' HARÍA BUENA PAREJA DE LECTURA CON...

“Tirando hacia la terreta: *Los miralles*, de Kike Cherta”.



UNA JOYA SUBTERRÁNEA A LA QUE LLEGASTE POR CASUALIDAD.

“Yo misma, supongo, de Natalia Carrero. Fue un flechazo en la biblioteca pública”.

ALGUNA LECTURA QUE TE RECOMENDARA UN LIBRERO Y DIERA EN EL CLAVO.

“En la librería Tipos Infames (San Joaquín 3, Madrid) me recomendaron, basándose en los libros que solía llevarme, a una recién llegadísima a España Vivian Gornick y sus *Apegos feroces*. Siempre se lo agradeceré”.

UN LIBRO INFRavalorado QUE TE GUSTARÍA REIVINDICAR.

“Más que un libro, una recomendación: si te gusta un autor o autora, explora aquellos libros menos populares o conocidos. Hay auténticas joyas”.

Portada: Bailar en las calles
página 72

Alucina

La ciudad instantánea: Montevideo
página 78



Bailar!!

Bailar al aire libre une cuerpos, ritmos y paisajes. Es libertad compartida, fiesta espontánea y una forma ancestral de decir: estamos vivos, estamos juntos, queremos vivir el aquí y el ahora.

por Martín Ulloa





Bailar fuera de casa como un acto de libertad y de salud. En verano, plazas, playas y calles se convierten en escenarios donde el cuerpo se expresa, se libera y se conecta con los demás. Bailar al aire libre reduce el estrés, mejora el ánimo y fortalece el sentido de comunidad. Desde las hogueras de San Juan en Alicante, que encienden el deseo de renacer, hasta las verbenas de la Semana Grande en Bilbao o las calles adornadas de Gràcia en Barcelona, donde cada rincón se transforma en fiesta, el movimiento se vuelve contagioso. Incluso en el Sónar de Barcelona, la pista vibra con libertad colectiva. Este reportaje recorre esos lugares donde el baile no sólo es celebración: es pertenencia, alegría y resistencia.

Por todo el mundo,

miles de personas

bailan en plazas y avenidas. No sólo celebran: reclaman espacio, presencia, comunidad.

Hay algo profundamente liberador en bailar al aire libre. Mover el cuerpo bajo el cielo, sin paredes que contengan el gesto ni techos que amortigüen la música, es una experiencia que nos conecta con una alegría primaria. En plazas, parques, calles o descampados, el baile deja de ser espectáculo para volverse acto compartido. Bailar fuera es más que ejercicio: es una forma de reapropiarse del espacio público y de celebrar la vida con el cuerpo entero. Durante siglos, el baile ha sido parte de rituales de cohesión en todas las culturas del mundo. En las danzas circulares de los pueblos indígenas, en las procesiones festivas del Mediterráneo, en los trances colectivos del sufi o el candomblé, bailar ha significado entrar en contacto con lo sagrado, con la comunidad, con el tiempo que no es productivo sino simbólico. La danza ha sido plegaria, llamada a la lluvia, señal de paso, grito de libertad. En la cultura africana, por ejemplo, el tambor y el cuerpo que baila crean una unidad inseparable: moverse es existir, pero también resistir.

Hoy, en las ciudades contemporáneas, donde el espacio público está cada vez más regulado y vigilado, bailar en la calle puede ser un gesto político. En Buenos Aires, colectivos de tango organizan “milongas callejeras” como forma de defender lo común. En Lisboa, los bailes populares de San Antonio llenan las calles de música y sardinas, cruzando generaciones. En São Paulo, los “bailes funk de rua” siguen siendo espacios de afirmación para



**En Barcelona,
las swing
jams al aire
libre reúnen
cada semana
a cientos de
personas que
bailan gratis en
calles y plazas
como la del Sol.**

Sin paredes ni
espejos, el cuerpo
se suelta distinto.
Bailar al aire libre
transforma el
espacio y también
a quien lo habita.
El cielo como techo.



**LA CIUDAD
DEL FUTURO
SE SUSTENTA
SOBRE LA
ENERGÍA Y LA
MOVILIDAD**

A

Bailar es salud pública

Moverse al ritmo mejora el corazón, alivia el estrés, fortalece músculos y eleva el ánimo. Y mejor al aire libre.

B

Ocupar la calle

Del tango en Buenos Aires al funk en São Paulo, miles bailan en plazas y avenidas. La comunidad se hace bailando.

En cada danza hay una memoria cultural que se reaviva y manifiesta cuando alguien la hace suya. Bailar al aire libre es actualizar esos gestos antiguos en presente: una tradición viva que se transmite con el cuerpo.

**Aunque no
siempre está
permitido, bailar
en la calle sigue
siendo un acto
espontáneo de
libertad que
muchos practican
cada semana.**



una juventud periférica que toma la calle con sonido y cuerpo. Incluso las raves silenciosas de Marsella, con auriculares sincronizados, reinventan la fiesta sin molestar al vecindario. Todas son formas de estar juntos de otra manera. Además, bailar significa reclamar la libertad individual y la de la comunidad. Aunque no siempre está permitido, bailar en la calle sigue siendo un acto espontáneo de libertad que muchos practican cada semana.

Cuerpo y mente

Los beneficios físicos y emocionales del baile están bien documentados. Mejora la salud cardiovascular, reduce el estrés, fortalece músculos y articulaciones y eleva el ánimo. Pero hacerlo al aire libre añade algo más: el aire fresco, la luz, el entorno compartido. Incluso quien baila solo –con auriculares en un parque– se conecta con algo mayor. El cuerpo

se expande, se desautomatiza, se vuelve presente. “La música no es para escuchar, es para bailar-la”, como dice una de las raveras protagonistas de la película que este verano más gente y mentes ha movido, *Sirat*, de Oliver Laxe. El cine ha captado siempre ese poder del baile. En *Pina* (2011), el documental de Wim Wenders dedicado a la coreógrafa Pina Bausch, los bailarines se despliegan en espacios abiertos llevando la danza al paisaje urbano y natural. Muestra cómo el movimiento transforma el entorno y cómo el entorno modifica el gesto. Bailar fuera no es sólo moverse: es inscribirse en el mundo. Y quien ve bailar, aunque no se mueva, también participa. Porque el cuerpo en movimiento contagia. En un mundo que tiende a la fragmentación, ese contagio es una forma de esperanza. Una manera de decir, sin palabras: “Estamos aquí, estamos vivos, y esto también es nuestro”.



LA CIU- DAD INS- TAN- TANEA

EL PUERTO DE LA RENOVACIÓN

En las calles, barrios y costas de la capital uruguaya se respira una vitalidad que transforma lo cotidiano en experiencia. Cultura, diseño, gastronomía y nuevas formas de habitar el espacio público convergen en una urbe que se reinventa sin perder su esencia. Este reportaje recorre los rincones donde florece esa nueva identidad: viva, creativa y abierta al mundo. Bienvenidos a una ciudad que vibra con el pulso del presente.

A la izquierda, el puerto de Montevideo, uno de los principales motores económicos de Uruguay y una puerta estratégica al Atlántico Sur.

FOTOS ERNESTO RYAN

Monte- video



A

La librería Escaramuza es mucho más que un lugar donde comprar libros: es un refugio cultural en el corazón de Montevideo. Ubicada en una antigua casona remodelada, combina tienda, cafetería, jardín y espacios para actividades culturales. Su cuidada selección abarca narrativa, ensayo, poesía, filosofía y literatura infantil, con un especial énfasis en editoriales independientes y autores latinoamericanos. Además, organiza presentaciones, talleres y encuentros que convierten al libro en excusa para el diálogo y la comunidad.



B La rambla de Ciudad Vieja es uno de los paseos más emblemáticos de Montevideo. Bordeando el río de la Plata, ofrece una vista abierta al horizonte y una conexión única entre el casco histórico y el mar. Caminantes, ciclistas, pescadores y turistas la recorren a diario, disfrutando de su brisa suave y su luz cambiante. Con esculturas, bancos y rincones tranquilos es ideal para descansar o contemplar el atardecer. Al mismo tiempo, conecta con la vitalidad del casco antiguo, fusionando lo viejo y lo moderno en un recorrido lleno de historia y belleza natural.

A



A

Este plácido arenal es Playa Pocitos, una playa urbana que forma parte del pulso cotidiano de Montevideo. Más que un destino, es un espacio vivo: gente que camina al atardecer, amigos que se juntan a tomar mate, jóvenes que juegan al fútbol o simplemente descansan mirando el agua. Rodeada de edificios y ritmo urbano, mantiene un aire relajado, casi íntimo. Es un espacio natural en el centro de la ciudad, donde el río y la vida se cruzan sin apuro.



B La Plaza Independencia es el corazón legendario y simbólico de Montevideo, donde convergen pasado y presente. Este espacio monumental conecta la Ciudad Vieja con su zona más moderna. En el centro se encuentra el mausoleo del héroe nacional José Artigas, rodeado de jardines y esculturas que evocan la historia uruguaya. Aquí, la solemnidad histórica se mezcla con la vida cotidiana y cultural de la capital.

C La peatonal Sarandí atraviesa la Ciudad Vieja como una arteria viva de historias y movimiento. Empieza en la Plaza Independencia y se extiende hacia la rambla, rodeada de edificios antiguos, galerías, librerías, cafés y artesanos. Es un paseo habitual para turistas y locales, donde se entrelazan el bullicio cotidiano con el encanto de lo vetusto. Este no es sólo un camino, es una experiencia que mezcla arte, comercio y patrimonio.

A

A El Rural del Prado es un emblemático espacio en Montevideo que celebra la tradición agropecuaria y la cultura rural de Uruguay. Cada año, alberga la Exposición Internacional de Ganadería, un evento que reúne a productores, criadores y familias en torno a la agricultura, la ganadería y la industria agroalimentaria. Más allá de la exhibición de animales, el predio ofrece espectáculos, actividades para niños, artesanías y gastronomía típica, convirtiéndose en un lugar de encuentro y celebración popular. Un puente entre los universos urbano y rural.



B El faro de Punta Carretas es un icono costero de la capital uruguaya. Funciona como guía para navegantes desde principios del siglo XX y hoy es un punto turístico popular. Su entorno combina naturaleza, historia y vistas panorámicas al río de la Plata, ideal para paseos y fotografía. Un icono moral de la ciudad que ha sido testigo de sus transformaciones más íntimas.

C El Centro Cultural de España en Montevideo es un espacio dedicado a la promoción artística y cultural. Ofrece exposiciones, talleres, cine y actividades que conectan Uruguay con la cultura española y latinoamericana. Es un punto de encuentro creativo donde se impulsa el diálogo, la innovación y el intercambio en un ambiente abierto y accesible.

La comunidad Cabify 2024

ALCANCE

6 países

+40 ciudades

AL VOLANTE

+275

mil usuarios
conductores y taxistas
colaboradores

+38%

mujeres
conductoras
vs 2023

EQUIPO

1.157

personas
trabajan en Cabify
a cierre del
ejercicio 2024

+10.500

horas
dedicadas a la formación
del equipo

47%

mujeres

A BORDO

+10%

pasajeros
vs 2023

+8%

empresas
en España
vs 2023

IMPACTO POSITIVO EN COMUNIDADES LOCALES

247,9

Premios
y reconocimientos
en materia de
sostenibilidad,
experiencia de
usuario y reputación
empresarial

9.262

personas
beneficiarias de
nuestras iniciativas
locales

9

proyectos
de voluntariado



MEDIO AMBIENTE

94%

de los km

en España se realizaron en
vehículos eléctricos e híbridos

+61%

km recorridos

en vehículos cero emisiones en
América Latina vs 2023

71%

**energía renovable
consumida**

3.982

tCO₂ evitadas

gracias a distintos proyectos

125.544

tCO₂ compensadas

Compensamos el 100% de
nuestra huella de carbono en
proyectos eólicos o masa
forestal



VIAJES

+100

**millones
de trayectos**

de movilidad y logística

96%

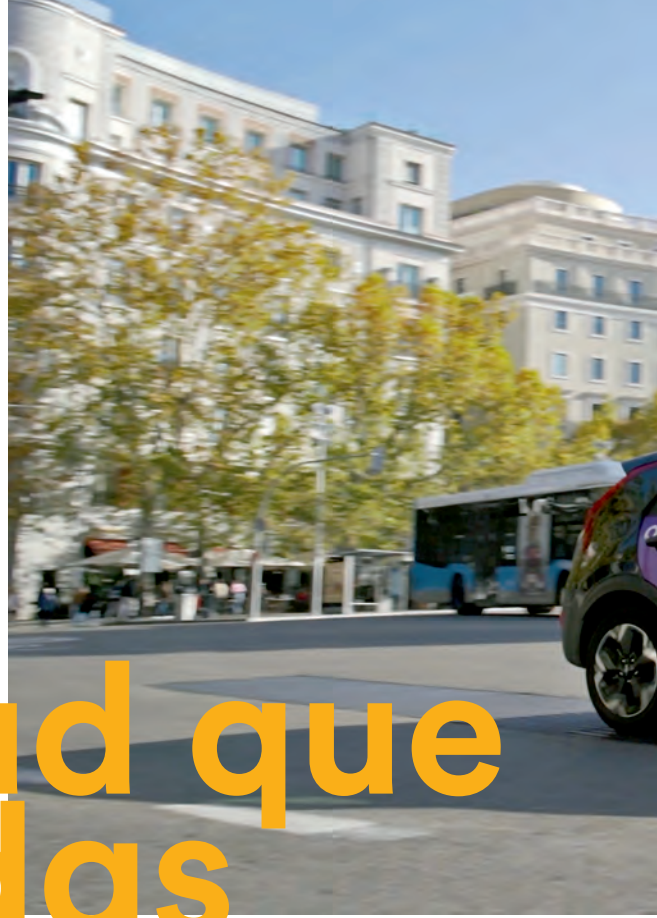
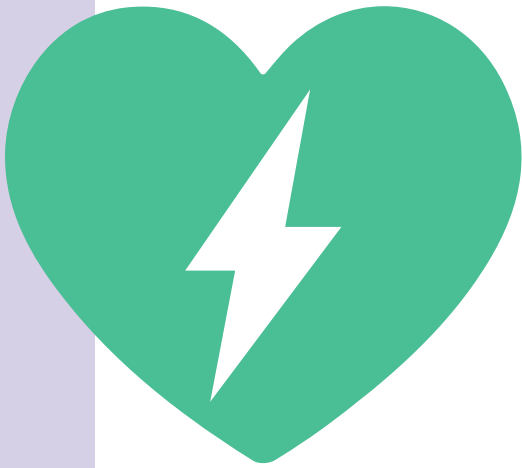
**viajes calificados
como excelente**

+670.000

personas

han utilizado funciones de accesibilidad
al moverse con Cabify





Movilidad que salva vidas

Madrid es desde hace unas semanas una ciudad más cardioprotegida gracias a la iniciativa de Cabify y Proyecto Reanimación por la cual varios vehículos con desfibrilador ya circulan por sus calles.

Mejorar la seguridad de los usuarios y de la población en general, fomentar la concienciación sobre la RCP (reanimación cardiopulmonar), apostar por una movilidad urbana donde la salud de la sociedad es prioritaria y hacer de Madrid una ciudad cada vez más cardioprotegida están en el centro de la nueva iniciativa de Cabify: incorporar a su app una flota de vehículos con desfibriladores.

Esta idea, que ya es una realidad, ha sido posible gracias a un acuerdo con Proyecto Reanimación, una sociedad formada en 2012 por cardiólogos, anestelistas y médicos de UCI para enseñar a los ciudadanos a salvar vidas. En este caso, a quienes han formado en RCP y primeros auxilios es a los 10 conductores de Vecttor que conducen los cinco vehículos con desfibrilador que operan en la plataforma de Cabify y que ya están circulando por la ciudad.

Con esta iniciativa, movilidad y salud se unen para generar una cultura global de la prevención. Las empresas tienen un papel muy relevante, ya que una correcta formación puede salvar vidas y ayudar a alcanzar una sociedad cardioprotegida. Contar con desfibriladores en espacios públicos y formar a la población en RCP son claves para incrementar las posibilidades de supervivencia en caso de parada cardíaca. Así, el eslogan de Proyecto Reanimación, “Todos podemos salvar vidas”, llega a la movilidad urbana.



Todos podemos salvar vidas, pero ¿cómo?



Borja Díez es médico y uno de los creadores de Proyecto Reanimación. La idea nació de una guardia en la que un chico de 28 años llegó a la UCI con muerte encefálica tras haber sufrido una parada cardíaca. Mientras esperaban a la ambulancia, por miedo a hacerle daño, nadie hizo nada. De la frustración de saber que, si alguien hubiera estado formado, quizá el resultado habría sido otro, creó junto a su mujer, la Dra. Elena Alonso, un proyecto en el que médicos de la UCI enseñan a salvar vidas.

Ante una situación de emergencia, tendemos a bloquearnos. ¿Qué recomendaciones nos daría para actuar?

Una de las frases más impactantes que dice uno de nuestros médicos instructores (cardiólogo) es que "no se puede hacer nada malo sobre un paciente que ya ha fallecido: no se puede matar a un muerto". La recomendación número uno es hacer algo, ya que siempre que actuemos vamos a dar probabilidad de

supervivencia a estas personas. Hacer algo mínimo es llamar al 112: con esta acción, se pueden salvar muchas vidas.

Dice que todos podemos salvar vidas, ¿qué necesitamos para hacerlo?

Nosotros damos cursos de primeros auxilios impartidos por médicos de UCI todos los meses en nuestro centro de formación Oria Campus Corner. Todos nuestros alumnos se sienten capacitados para salvar vidas, tienen claro cómo actuar en cada situación y cómo aplicar esos primeros auxilios.

¿Hay alguna guía de actuación para estos casos?

Nuestro método de enseñanza se basa en la regla del 3. El paso 1 es llamar al 112 de manera precoz. El paso 2 es realizar compresiones torácicas en el centro del pecho con las manos entrelazadas y presionando hasta hundir cinco cm el pecho a un ritmo de 120 compresiones al minuto (dos compresiones al segundo). Y el paso 3 es usar un desfibrilador lo antes posible.



PREVENIR PARA VIVIR

En España, se registran cada año unas 30.000 muertes por paradas cardíacas ocurridas fuera de los hospitales. Saber realizar la RCP (reanimación cardiopulmonar) y poder utilizar un desfibrilador en los primeros minutos tras la parada puede incrementar hasta un 90% las posibilidades de supervivencia sin secuelas. Aunque, claro está, lo ideal sería cuidarnos para minimizar las probabilidades de llegar a esta situación. En este sentido, Borja Díez, médico de la UCI y líder del Proyecto Reanimación, recomienda llevar una vida cardiosaludable y enumera cuestiones como seguir una dieta mediterránea, evitar el sedentarismo, realizar ejercicio tres veces a la semana, caminar a diario entre cinco y diez kilómetros... "Todas estas acciones disminuyen el riesgo cardiovascular, pero si hay una acción que debe de ser tomada en consideración por todo el mundo esa es dejar de fumar", asegura.

alucina

Beneficios por viajar. Así es Cabify Club.

CABIFY CLUB ES EL PROGRAMA DE BENEFICIOS DE CABIFY QUE TE DA MÁS POR MOVERTE MÁS. VIAJA, ACUMULA PUNTOS Y ACCEDE A DESCUENTOS EXCLUSIVOS Y PROMOCIONES EN TUS MARCAS FAVORITAS.

Cabify Club, cuanto más viajas, más ganas

Consigue puntos viajando o haciendo envíos en Cabify y sube de nivel para acceder a más y mejores beneficios. Hay 3 niveles dentro de Cabify Club: Bronce, Plata y Oro. Según la cantidad de viajes y envíos mensuales que completes, estarás en unos de los tres niveles y podrás acceder a los beneficios que te ofrece cada uno de ellos.

Entra en la sección de Cabify Club de tu app y consulta tu nivel actual, los puntos que llevas acumulados y los que necesitas para subir el próximo mes al codiciado oro, el nivel más alto y con el que disfrutarás de todas las ventajas del programa. ¡Más te mueves, más ganas!

Acumula muuuuchos más Avios gracias a Cabify Club

Ya sabes que con Cabify acumulas Avios con cada viaje, pero lo que no sabías es que ahora, gracias a Cabify Club, ¡tus Avios se multiplican! Cuanto más subas de nivel en nuestro programa, más Avios acumularás con cada viaje. Tantos, que no podrás parar de pensar en tus próximas vacaciones.

Entra en la sección de Cabify Club de tu app y descubre todos los beneficios.



AAALAS PARA TU CURRO.



REVITALIZA CUERPO Y MENTE®.





Casco
Monitorizado

cabify