

03

Gratis

PUEDES LLEVARTELA A CASA

veintiungrad°s

la revista de Cabify



La comida del futuro
Bienvenidos al menú de laboratorio

Hola

Querido pasajero, disfruta del nuevo número de *veintiungrad°s*, la revista de Cabify. En estas páginas encontrarás fascinantes reportajes sobre alternativas de estilo de vida sostenible, soluciones de movilidad sin huella ambiental y visiones del porvenir urbano. La esencia de nuestro servicio, plasmada en papel. En este número hemos dedicado especial atención a los innovadores alimentos que darán de comer a la humanidad del futuro. Hemos analizado de cerca la audaz política urbana de Guadalajara, México, y hemos desentrañado los misterios del tradicional caldo gallego. También hemos conversado con destacadas personalidades culturales, como Nena Daconte, el grupo Melenas o los artesanos del cuero de Oficio Studio. Hemos seleccionado rutas especiales como los parques secretos de Barcelona, junto con consejos sobre el minimalismo y la reducción de residuos. Hemos destilado cuidadosamente lo más relevante para ofrecerte una experiencia doblemente enriquecedora. Cuando termines de echarle un ojo a la revista, puedes llevártela contigo y seguir disfrutando en tu ruta urbana. Feliz viaje. Feliz lectura.

veintiungrad°s

Número tres

Staff

Cabify España, S.I.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

Carlos Risco

Edición gráfica

Julie Turcas

Diseño

Adolfo Hernán y Lara MM

Han colaborado en este número:

María Sanz, Sira Lebon, María Ruflanchas, Blanca Lacasa, Rita Sanz, Pedro Bravo, Lydia Alba, Eva Piña, Bruno Corrales, Martín Ulloa, Íñigo de Amescua, Fernando del Hambre, Jacobo Medrano, Eduardo Ezequiel, José Delou, Subcoolture y Scott Brennan.

Ilustración de portada

Geco Gec0

Collage portadillas

Lara MM

Imprenta

Jomagar

D.L.: M-8392-2020

06 Mira

09 Repite este mantra

11 Tarot (cultural)

12 Parques secretos de Barcelona

16 El otro triángulo de oro de Madrid

18 Moda honesta

20 Arte urbano al 'Asalto' de Zaragoza

24 Guía del perfecto *esmorzaret*

26 Paseo en moto: El Rastro

30 Míticas salas de concierto de Madrid

40 Escucha

44 La persona tras el algoritmo

46 Con las manos: Oficio Studio

48 Gente de fiar: Verónica Algaba

50 Terrazas madrileñas de otoño

54 Disfruta

56 La banda inclasificable: Melenas

62 Daniel Sabater y su *Cabi*

64 Las claves de un buen caldo

66 La discos de la vida de Nena Daconte

68 Alucina

70 Portada: Alimentos del futuro

78 Guadalajara (México) en imágenes

86 Movilidad para todos



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.



IBERIA  **PLUS**

Este Cabify te lleva más lejos de lo que crees

Todos tus trayectos con Cabify te dan Avios para volar con Iberia. Vincula tu número de socio Iberia Plus en la app de Cabify **y llévate 2 Avios por cada 2€ de gasto. Además, al hacer tu primer viaje, ¡te damos 400 Avios de bienvenida!**

¿Cómo empezar a conseguir Avios?

Si aún no eres socio Iberia Plus, date de alta en iberia.com para disfrutar sus ventajas.

Si eres socio:

- Abre la app de Cabify
- Introduce el número de socio Iberia Plus en la sección *Mi cuenta* > *Mis datos* > *Programa de Fidelización*
- Empieza a sumar Avios

Con Iberia Plus tus trayectos te llevan más lejos, ¡disfrútalo!

Deja el teléfono un rato
página 8

Nuestro tarot cultural
página 11

Tesoros ocultos de Barcelona
página 12

El nuevo triángulo de oro madrileño
página 16

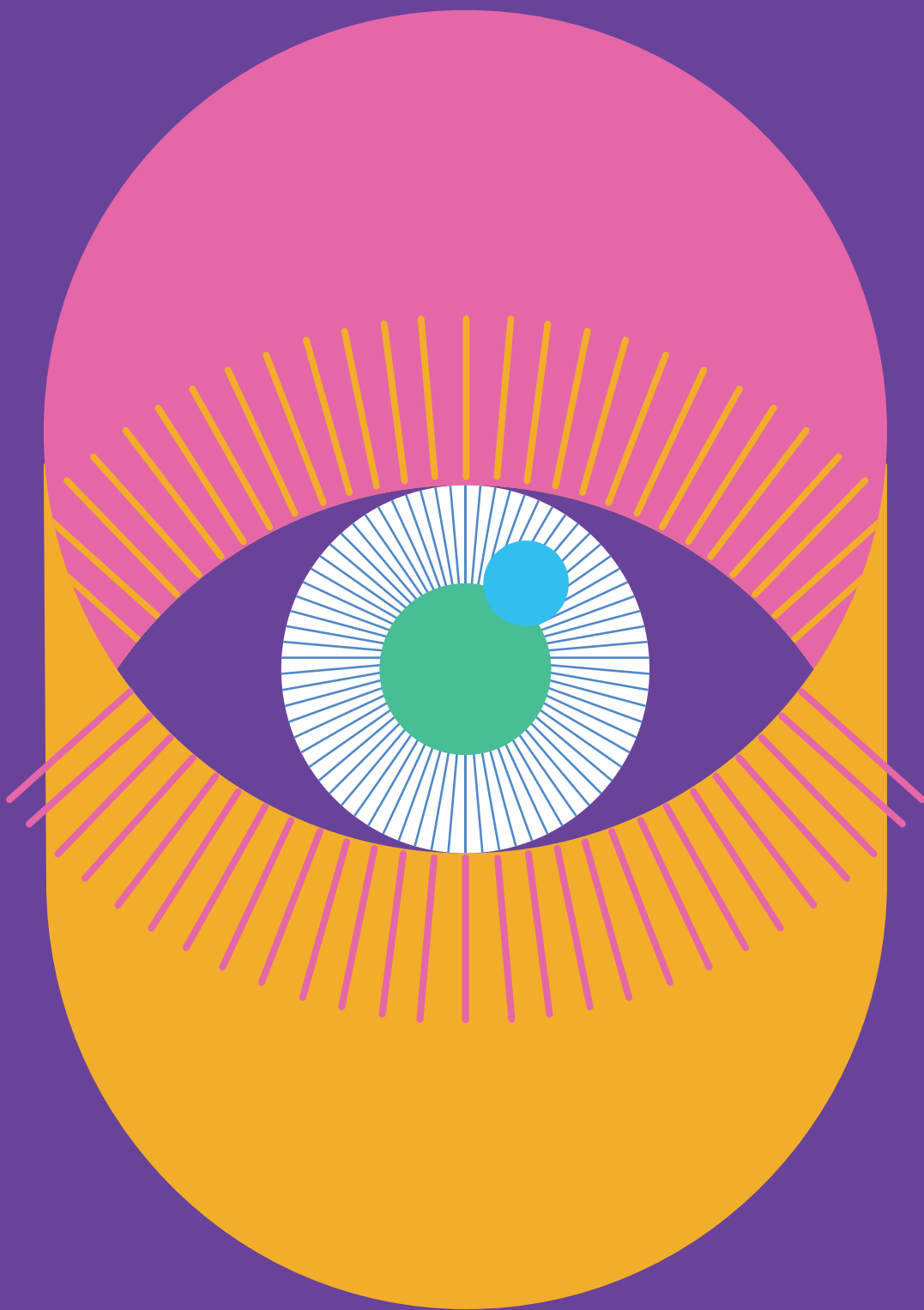
Mira

Arte urbano en Zaragoza
página 20

Guía del perfecto *esmorzaret*
página 24

Paseo en moto: El Rastro
página 26

Salas míticas de concierto
página 30



Deja el teléfono un rato...

Llévate la revista. Siéntate en algún sitio. Pídetes un café y disfruta de leerla. Sin prisas. Permite que la calma de ese momento te aporte calor en este otoño que comienza...

...Y SI TODAVÍA QUIERES COGER TU MÓVIL, INTENTA QUE SEA PARA ALGO PROVECHOSO.

A veces nos cuesta, es normal. Hoy en día, nuestros smartphones son casi un apéndice de nuestras manos. Aquí te proponemos algunas apps para que el tiempo que dedicas mirándolo te aporte algo de valor.



Forest.

“Mantente concentrado, estate presente”. Con una estética delicada, puedes elegir cuánto tiempo quieres estar sin tocar tu smartphone, con el aliciente de que, si lo consigues, se plantará un árbol en tu jardín virtual.

Palabra del día.

Sempiterno, petricor, conticinio, abstruso. Mantén tu mente activa. Aprende nuevas palabras a diario.

Pódimo.

Una plataforma llena de podcasts con temáticas para todos los gustos. Nunca más te quedarás callado en el ascensor.

Tándem.

Comunicarnos es lo que nos hace humanos. Ahora que el frío llega, entabla conversaciones desde el sofá de tu casa. Conecta con gente de otros países y practica idiomas. Dos por el precio de uno.

Tu experiencia está apunto de empezar.

Lo mejor está por llegar. Saluda, sonríe. Hábituate al que será tu espacio por unos minutos. Queremos que te sientas a gusto.

Acomódate, déjate llevar.

Es un lujo que otros tomen decisiones por ti. Deléitate. Sentirse guiado, protegido, cuidado. Lo único que tienes que hacer es relajarte y respirar.

¿Cómo estás?

Conversaciones sempiternas. ¿Lo has buscado antes? Si no, hazlo ahora. Cuéntale a tu conductor lo que significa. Conversa, comparte. Pasarás un buen rato y te irás con una sonrisa.

Observa. Permítete mirar.

Estás rodeado de cristales. Tienes vistas panorámicas. Empápate de tu alrededor. Mira las calles, las gentes. Vas a descubrir más ahí fuera que en tu lupa de Instagram.

Saborea el trayecto

No sólo importa el dónde sino también el cómo has llegado a tu destino. Y lo has hecho en las mejores manos. Llévate la revista para rememorar este viaje.

Repite este mantra



POR SUBCOOLTURE

Pero hagas lo que hagas, sigue adelante.

mira

Las cifras importantes

En 2020,
se emitieron aproximadamente

31,5 gigatoneladas

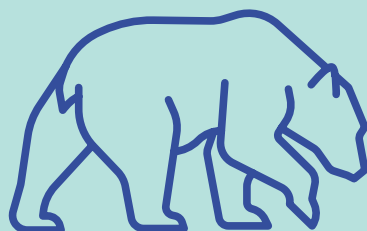
DE DIÓXIDO DE CARBONO
A LA ATMÓSFERA.



Más de

30.000

especies se encuentran
en peligro de extinción
en el planeta.



En 2020 se plantaron
alrededor de

14,3 mil millones

de árboles como
parte de iniciativas
de reforestación
y conservación.



Tan sólo el

1%

más rico acumula
casi el doble de riqueza
que el resto de la
población mundial.

768

MILLONES

de personas en
el mundo
pasan
hambre.



En 2021 se registraron

3,7 millones

de productores
ecológicos, supone
un aumento del 4,9%
respecto a 2020.

Se necesitan de

10.000 a 20.000

litros de agua para
producir un solo par de
pantalones vaqueros.



Cada año se sacrifican alrededor de

80.000 mill

DE ANIMALES PARA
CONSUMO HUMANO.



**LA MITAD DE
LA POBLACIÓN
MUNDIAL NO
TIENE ACCESO
A INTERNET.**

Fuentes: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Oxfam Internacional, FIBL, AIE, UIT, Greenpeace, PNUMA

NUESTRA TIRADA DEL Tarot

En estas cartas hallarás tu próximo destino cultural. Auguramos que estará lleno de momentos interesantes y emociones intensas. No te lo pierdas. Aprovechalo.

Tirada dibujada por
DelHambre



EL COLGADO: IDRIS ELBA

Es la carta que muestra una encrucijada, decidir y ser firme. Implica paciencia, tesón y autosacrificio. Como todo el que ha sobrellevado este actor.

Películas:

Repasa sus últimos estrenos, como *Luther*, en Netflix.



EL EMPERADOR: JOSÉ SACRISTÁN

Representa y encarna la capacidad de guiar y comunicar dentro de una jerarquía. Él orienta a quienes acuden en busca de consejo. El veteranísimo actor de voz profunda continúa con una actividad incansable.

Teatro:

Acaba de llevar su última obra *Señora de rojo sobre fondo gris* a Argentina.



LA EMPERATRIZ: SILVIA PÉREZ CRUZ

Este naipe personifica a la gran creadora, a la madre. Es símbolo de inteligencia y sabiduría, de fertilidad y seguridad material. Entre tus dedos, la gran diva de la canción en castellano. Una voz prodigiosa que rompe fronteras y corazones.

Conciertos:

Estará de gira europea y americana hasta la próxima primavera.



LA FUERZA: ROCÍO QUILLAHUAMAN

Es el arcano mayor que indica la fortaleza, el coraje, la paciencia, el control, la compasión. Desde Barcelona, esta joven escritora limeña ha conquistado el mundo con sus videos y sus ilustraciones. Su último libro, *Marrón*, ha sido todo un éxito.

Libro:

Marrón (editorial Blackie Books).



LA TEMPLANZA: SEBASTIÃO SALGADO

Es la carta que muestra el dominio que tienes de ti mismo, como la del fotógrafo brasileño, verdadero cronista de las contradicciones del mundo y ojo sensible a las diferencias sociales del mundo.

Exposición:

Amazônia, hasta el 14 de enero en el Centro Cultural de la Villa Fernán Gómez, Madrid.



De punto a punto

Tesoros ocultos

_Barcelona

Jardines históricos y con ritmos de agua, vistas colgantes a toda la ciudad... En la capital catalana aún se puede disfrutar de rincones de calma.

♥ **Bunkers del Carmel: Vistas inigualables de Barcelona.**

Aunque no es exactamente un parque en el sentido tradicional, los Bunkers del Carmel ofrecen una experiencia única que no debe pasarse por alto. Esta antigua batería antiaérea de la Guerra Civil Española proporciona una panorámica 360° incomparable de la Ciudad Condal. A una altura de 262 metros, es el lugar ideal para un picnic al atardecer, donde disfrutar de una impresionante vista del horizonte iluminado por los últimos rayos.

por Carlos Risco

2 **♥ Parc del Laberint d'Horta: Un retiro histórico.** Un verdadero tesoro escondido en el corazón de Barcelona. Este parque, creado en el siglo XVIII, presenta impresionantes jardines y un laberinto de setos que cautiva a los visitantes. Sus senderos serpenteantes y fuentes ornamentales crean una atmósfera de encanto que lo convierten en un destino imperdible para quienes buscan tranquilidad.



3 **♥ Parc de la Creueta del Coll: Arte y agua en armonía.** Ubicado en el barrio de Gràcia, el Parc de la Creueta del Coll combina arte y naturaleza de manera melodiosa. El lago central, donde los visitantes pueden nadar en verano, es su característica distintiva. Además, la escultura de Eduardo Chillida, *Elogio del agua*, agrega un toque artístico que eleva la experiencia del parque.



4 **♥ Jardines de Mossèn Costa i Llobera: Cactus en el horizonte.** Localizado en la ladera de Montjuïc, este parque es una joya verde con una colección impresionante de cactus y suculentas. Este jardín botánico secreto ofrece vistas panorámicas de la ciudad y del Mediterráneo, brindando un escape sereno para aquellos que buscan la paz entre naturaleza en medio de la ciudad.



Es temporada de...

... vivir con pausa la transición al frío. Llega el otoño, una época en la que disfrutar de la calma y de esa pizca de nostalgia que traen los días más cortos.

por Sira Lebón



Todo se renueva. Hasta algo tan sencillo y delicioso como el churro. En Madrid, una de las capitales mundiales de tal manjar encontrarás distintas versiones.

(CHURROS

A pesar de identificarlos como nuestros, son populares más allá de nuestras fronteras. Cuentan que la primera receta pudo originarse en China. Agua, harina y sal en proporciones mágicas y una fritura en aceite dan lugar a este postre con forma de palo, lazo, versión porra... Varía según el lugar en el que los pidas.



Sombreros. Un complemento siempre ligado a la moda y a la música. Desde su *atelier* de San Sebastián, Gorka González elabora de manera artesanal piezas únicas. Entre sus clientes están Leiva y otros conocidos artistas. gorkagonzalez.es



Cine en casa. ¿Qué es el otoño sino una época en la que derrochar horas en el sofá? Siempre con buen cine y unas palomitas caseras, un clásico asequible en tiempos de inflación. Palomitero de Create.



San Ginés. El clásico entre los clásicos, situado en un pasadizo cercano a la Plaza Mayor de Madrid. El templo de los churros con chocolate, desde 1894.



Manosanta. O el churro sofisticado. En un local precioso, ofrecen este dulce tradicional, con variedad de *dips* y versiones de chocolate caliente. Calle Hermosilla, 97, Madrid.



EXPOSICIONES

El colectivo Paco Graco recupera todos los rótulos de los comercios que van cerrando con el objetivo de lograr un museo permanente de gráfica comercial de Madrid. Hasta el 10 de marzo despliega una muestra de 150 rótulos uniendo diseño y nostalgia. CentroCentro. Plaza de Cibeles, 1.



Volver al campo. Es el momento de regresar a la naturaleza a respirar aire puro y ver todos sus colores. Equipados con prendas y complementos de firmas respetuosas, como Patagonia.

Pinceladas de esperanza

La esperanza de vida mundial ha aumentado en casi 10 años desde 1990, alcanzando un promedio de 73 años, gracias a avances en la medicina, la nutrición y la atención médica accesible.

VIVIR MÁS
Y MEJOR

La producción mundial de energía renovable ha aumentado en un **147%** en la última década, señalando un compromiso creciente hacia fuentes de energía más limpias y sostenibles.

El acceso al agua potable mejoró significativamente en las últimas décadas, con **2,6 mil millones** de personas ganando acceso a fuentes de agua mejoradas desde 1990.

La tasa global de mortalidad infantil ha disminuido en un **50%** desde 1990, demostrando avances significativos en la atención médica y el bienestar de los niños en todo el mundo.

Los inventos para combatir el cambio climático, como los paneles solares y aerogeneradores, están en constante evolución. Actualmente, proveen el **26%** de la energía global, reduciendo la dependencia de los combustibles fósiles.

La inversión en **tecnología de reciclaje y gestión de residuos** ha aumentado en un **79%** desde 2015, indicando un enfoque global en la reducción de la contaminación y la promoción de la economía circular.

La mortalidad materna ha disminuido en un **38%** desde 2000, reflejando avances en atención médica, educación y acceso a servicios de salud para mujeres en todo el mundo.

La implementación de tratados internacionales, como el Acuerdo de París, ha impulsado la adopción de medidas para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, con más de **190 países** comprometidos con metas climáticas.

La deforestación global ha descendido en un **32%** desde su punto máximo en 2004, gracias a iniciativas de conservación y prácticas agrícolas más sostenibles.

En los últimos 30 años, la pobreza extrema ha disminuido en más de la mitad.

Gracias a esfuerzos internacionales y programas de desarrollo que han beneficiado a millones de personas.

El nuevo triángulo de oro de Madrid



Era el centro económico de la capital. Sus edificios, hoy lustrosamente reformados, son la huella del nivel que corría por este atareado cruce de calles. La Plaza de Canalejas era el corazón en aquel boyante siglo XIX que ahora ha recuperado su esplendor y las ganas de patearlo para contagiarse de su belleza, de su buen gusto y sus aspiraciones. Desde este lugar, que baja hasta el Círculo de Bellas Artes y conecta rápidamente con la Gran Vía, se ve un Madrid muy gato y también muy cosmopolita, con el hotel Four Seasons y la Galería Canalejas en el *front row* de la llamada “nueva milla de oro madrileña”.



Hotel Iberostar Las Letras

por Rita Sanz

Calle Gran Vía, 11

Fue de los primeros entre los nuevos hoteles de Madrid en darse cuenta de que había que recuperar lo castizo y abrirse a sus paseantes. Por eso, además de una elección céntrica y renovada para dormir, se ha convertido en sólo unos años en un punto de encuentro gracias a Gran Clavel, su casa de comidas, vermutería, bar de vinos. Tradición resucitada a través de una carta con platos reconocibles y gustosos en los que comere la ciudad a bocados. O muy lentamente.



La Violeta

Plaza de Canalejas, 6

Allá por el siglo XIX, las violeteras se apostaban alrededor de Canalejas vendiendo sus ramitos de la olorosa y púrpura flor. Inspirada por ese color y olor, La Violeta abrió sus puertas en 1915 y sigue siendo un negocio familiar que aún vende los mismos caramelos que enloquecieron a Benavente y a la reina Victoria Eugenia. Es uno de los sabores que representa Madrid. Es un souvenir dulce y emocional de la ciudad.



Cra. de San Jerónimo, 8

Lhardy

Hablando de sabores de Madrid y de lugares clásicos de la ciudad. El cocido, los callos y el consomé (del samovar) del Lhardy son una institución sin la que no se podría entender la capital, como ya dijo Azorín. Este centenario restaurante, que a punto estuvo de cerrar recientemente, es un gran trocito de historia madrileña.



Food Hall Galería Canalejas

15.000 m2, 40 tiendas, un pasaje de la calle Alcalá a Sevilla, un universo entero de goce para los sentidos, con las mejores tiendas del mundo y, sobre todo, un espacio gastronómico que no falla en cualquier visita a Madrid. Con propuestas de alta cocina callejera o alta cocina relajada. De las hamburguesas de autor (The Eight) al omakase mexicano-japonés (Monchis). De arroces conocidos en la capital (los de St. James) a ostras (Sorlut) y jamones (DBellota).

Pasado y futuro se dan la mano en este encrucijada de calles madrileñas. Castizas y del mundo.

Calle de
Alcalá, 12



Calle de Sevilla, 3



Four Seasons Madrid

El otro gran vértice del triángulo dorado de esta nueva capital que se refleja en su pasado pulido para crecerse ante

un futuro prometedor. La apertura del primer hotel en España de la mítica cadena de hoteles de lujo fue todo un acontecimiento. Y hoy todavía lo es gracias al restaurante de Dani García en su ático, o a ese Patio, extensión de salón para los madrileños en el que no perder la bonita y castiza costumbre de la merienda.



Calle de Alcalá, 42

Otra institución intelectual y madrileña que, además, desde hace 10 años es un referente en las alturas. Hace una década abrió su azotea al público que se ha transformado en una de las vistas 360° más privilegiadas de la ciudad. Y, además, en su restaurante con Solete Repsol se puede degustar el Mediterráneo desde el cielo de Madrid.

Círculo de Bellas Artes

Mad Gourmets

Food Hall
Galería Canalejas

Merece la pena destacar este espacio multigastronómico dentro del Food Hall de Galería Canalejas. Es un mercado dentro del mercado. Más de 20 opciones para comer y beber a cualquier hora del día, donde contentar a todos los paladares. Desde los bocadillos de John Barrita al *lobster roll* de Lobstar. De la cocina brasileña de Favela al mejor spritz en la Spritzeria. Otra forma de entender con calma la cocina rápida, disfrutona e internacional.

SLOW FASHION IS
THE ONLY PASSION

La tendencia que de verdad importa

por **Ángela Herrero**

Las cosas favoritas de tu madre, que vienen dadas con el mismo amor con las que la suya las conservó, duran más de una vida. Casi inmutables al paso del tiempo, están realizadas desde el respeto; un valor con el que pequeñas marcas valientes se comprometen a la hora de producir de forma consciente.



La vida sin prisa, las tardes al sol con las vecinas, en el pueblo... Es el espíritu que la firma Eturel recupera a través de sus productos artesanos. Textiles muy resistentes y bellos que llenaban las casas de nuestras abuelas.



Universo Becomely con foto de **Antártica** y Set de **ESCAPO Estudio**.

Son piezas bien hechas, de una utilidad infinita, –desde una cazuela a una colcha de lana– y que, además de una herencia sentimental, son la prueba de aquello que se construyó con cuidado y cariño, con la meta de ser funcional. En el camino, se trató, cómo no, de hacer también de esos *cacharros* algo bonito y que alegraran la vista. Estos objetos perduran en muchas de nuestras cocinas y armarios, en un tiempo en el que nos hemos acostumbrado a la superproducción.

Pensar en nuestra huella del futuro genera la inquietud de qué esconderá esa cápsula del tiempo que encuentren nuestros sucesores. En

estos tiempos en los que el impacto que provoca la producción de una prenda multiplica la duración de la misma, queremos creer que los productos hechos con honestidad, de firmas que defienden unos valores afines a esos de antaño, son los que ganarán la partida. O, al menos, lo habrán intentado.

EN CUESTIÓN DE MODA, y haciendo frente al temporal del *fast fashion*, firmas valientes mantienen sus pequeñas tiendas y talleres y pasan por la atemporalidad para ofrecer productos de calidad. Firmas como Neutrale emergen en la capital para concienciar de un consumo responsable, a través de básicos que se

Para anotar
en favoritos

MA- DRID

NEUTRALE pone el foco en el consumo responsable. Su propuesta pasa por diseños sin género y minimalistas.
@neutrale.co

ETUREL son textiles de hogar de los de siempre, de telas típicamente españolas como la lona sarga de Burgos; o el tejido manchego.
@eturelmadrid

BECOMELY trabaja bajo pedido con paños sobrantes de un taller de Madrid. Diseñan piezas muy especiales, llenas de fantasía.
@becomely

elaboran en España y Portugal. No entienden de temporadas y fabrican con algodón orgánico. También Becomely, un proyecto precioso que se inspira en el universo colorista que su creador hubiera soñado tener de niño, diseña piezas muy especiales bajo encargo, que confecciona con el excedente textil rescatado de un almacén, que es a su vez una ONG. Además, lanzan pequeñas colecciones cápsula, como la última de cuellos-babero tejidos.

OFRECER ALGO ESPECIAL, distinto, que perdure en el armario por largas temporadas es el objetivo de este tipo de marcas, que producen de forma meditada. Es el caso, también, de NOC NOC, con tienda física en el centro de Madrid. Unas calles más allá, podemos casi viajar en el tiempo (y por la geografía española) al entrara al mundo Eturel, una marca que rescata los tejidos de los pueblos, desde la loneta a la arpillera, y hace apetecibles los textiles del hogar y otros complementos, con esa dosis infalible de nostalgia.

Ofrecer algo distinto, que perdure en el armario por largas temporadas, es el objetivo de estas marcas que producen de forma meditada.

BÁSICOS PARA UN ARMARIO CÁPSULA



Tienda en Calle Moratín 38, Madrid

NOC NOC Estudio fabrica en España piezas **atemporales** a las que dota de personalidad, con la **humildad** de una marca que se sabe pequeña y que pretende seguir siéndolo.

El paseante

La medianera completa de un edificio de cinco plantas acoge la obra de Taroe, un artista francés que juega con las dimensiones para crear ejercicios figurativos bastante irreales.



SPACE INVA- DERS

El arte urbano, que nace como práctica disruptiva e incómoda, tiene en el Festival Asalto de Zaragoza un fantástico ejemplo de cómo intervenir y transformar espacios desde el diálogo y la comunicación con los vecinos.

Todo es de color
“Street art is sharing”, dice Giulio Vesprini tras su paso por La Jota, donde además de llevarse muchos amigos, ha dejado una postal urbana en la que combina abstracción y elementos botánicos.

por Pancho Sampedro



Cada año, un barrio de Zaragoza es asaltado por artistas urbanos. En este 2023, el elegido ha sido La Jota, una zona popular en la margen izquierda del Ebro bien curtida en las diversas disciplinas del hip hop —de ahí son Kase-O y Violadores del Verso—. Entre el 15 y el 24 de septiembre han pasado por allí creadores como la finlandesa Anetta Lukjanova, la uruguaya Ceciro, el italiano Giulio Vesprini o el zaragozano Miguel H. Cuar. Más allá del grafiti, sus intervenciones en el espacio público abarcan todo tipo de técnicas, del óleo al 3D que emplea el anónimo 3DFiti.

Todo esto ocurre desde 2005, cuando artistas de todo el mundo llegaron por primera vez a la capital aragonesa para imprimir carácter a sus paredes. El Festival Asalto nació como una especie de *spin-off* de un certamen de arte contemporáneo llamado En la frontera, pero en sus 18 años de historia se ha sabido hacer mayor de edad de muchas y muy interesantes maneras.

El proyecto iniciado por Undo Studio y Sergio Beltrán en colaboración con el Ayuntamiento de la ciudad —el asalto es, pues, perfectamente legal y consentido— ha crecido en capacidad de convocatoria, tanto de público como de artistas, en difusión y relevancia, con premios internacionales en su haber; y, sobre todo, ha adquirido una madurez conceptual, filosófica y política que les lleva desde hace años a plantearse no tanto la intervención en los espacios sino su transformación a partir de la comunicación e interacción con los habitantes de los barrios que los acogen.

A los artistas se les pide empaparse en los asuntos del lugar y trabajar desde la empatía y la implicación. “Para modificar un entorno tienes que conocer a la gente que lo habita”, como ha explicado más de una vez Alfredo Martínez, parte del colectivo organizador. También se proponen actividades que van más allá de lo expositivo: talleres, encuentros, conciertos, un torneo de petanca, celebrado en esta última edición, o el mayor pícnic nunca vivido en la ciudad, en 2017, cuando se trabajó en el barrio Oliver.

Durante todos estos años, las obras del Festival se han adaptado a los entornos arquitectónicos de cada zona, y han intervenido canchas de fútbol



La invasión dialogada del espacio público que propone Asalto es la mejor demostración de la función social del arte transformadora

Corzos dorados

Patrones hechos a base de muérdago y decoración navideña enmarcan los saltos de unos corzos dorados pintados por Anetta Lukjanova en la pared ciega de una vivienda.



(Diego Vicente en Santa Isabel, 20221), muros de hormigón (Colectivo Cúmul en Oliver, 2017), ruinas (Berni Puig en Arrabal, 2021), iglesias (Aryz y San en Delicias, 2016) o escaleras (Letsornot en Arrabal, 2021). Y este año, en el barrio La Jota, los artistas han aprovechado la abundancia de casas bajas para crear piezas en formatos más accesibles. Existe actualmente una tendencia en los museos de todo el mundo a asumir prácticas de compromiso y considerar que el arte tiene una función de transformación social, pero quizá la única manera de conseguirlo sea hacer de la ciudad un museo y lograr que la gente participe en el hecho artístico. La invasión dialogada del espacio público que propone el Festival Asalto es un ejemplo de por dónde pueden ir las cosas.

Busca el tesoro

3DFiti ha dejado por el barrio La Jota intervenciones en forma de boquilla de bote de spray. Puedes pasear en su busca y no te pierdas los vídeos en los que representa sus trucos en su Instagram: @3dfiti.



El esmorzaret, el humilde brunch valenciano que vuelve a ser tendencia

por Sandra Bódalo

UNA GUÍA CON
TODO LO QUE
TIENES SABER
SOBRE EL
ALMUERZO MÁS
POPULAR DE LA
TERRETA. LAS
TRADICIONES,
ESPECIALIDADES
Y DIRECCIONES
DONDE
DEGUSTAR ESTA
DELICIOSA
COSTUMBRE
QUE UNE A
PERSONAS DE
TODAS LAS
GENERACIONES.

Como muchas otras grandes tradiciones de nuestra cultura popular el *esmorzaret* nació en el campo. Sin ninguna pretensión. Tan sólo una humilde *picaeta* y un bocadillo contundente para que los jornaleros y agricultores valencianos cogieran fuerzas antes de continuar con una dura y larga jornada de trabajo. Ahora este "almuercito" valenciano —que de pequeño tiene más bien poco— se ha acabado convirtiendo en una tendencia generalizada por toda la Comunitat Valenciana. Desde los bares más tradicionales del pueblo más recóndito, hasta los restaurantes más novedosos de València y Alacant. Nadie quiere perderse este ritual tan antiguo como sabroso que une a amigos y familia en torno a la mesa. Y que, gracias a las inevitables sobremesas, siempre se sabe cuándo empieza, pero no cuándo acaba.



OLIVAS

(CAUS DE COLLARET

EL BOCADILLO

© Francho Lázaro Aznar para el libro "Almuerzos Valencianos" de Vicent Marco.



Las reglas no escritas del almuercito

1. No todos los bares lo anuncian en su carta, pero sí que es típico encontrar escrito “Almuerzo popular” sobre alguna pizarra. De todos modos, si tienes cualquier duda, pregunta sin miedo en la barra.

2. El *esmorzaret* tiene un horario muy concreto, suele darse entre las 9h y las 12h de la mañana. Y lo mejor es que se puede hacer cualquier día de la semana, aunque muchos bares tradicionales cierran los domingos.

3. Como cualquier otro ritual, el auténtico almuerzo sigue (casi) siempre un mismo patrón. La bebida, desde una cerveza a un vino de la casa con gaseosa; la *picaeta*, un aperitivo que puede incluir ensalada, cacahuètes —los auténticos son los *cacaus de collaret*—, altramuces o aceitunas —llamadas “olivas” por los valencianos—; el bocadillo, el claro protagonista, y un café para terminar.

Consejo de esmorzador profesional.

Si quieres sentirte como un verdadero local, pide un *cremaet*. Es el conocido como carajillo valenciano, elaborado a partir de café quemado, ron, canela, granos de café y cáscara de limón. ¡No te arrepentirás!

© Ilustración de Aina Gilabert para “La guía de los almuerzos”

LA RUTA PARA EL ESMORZARET DEFINITIVO

València

BAR ANVI

Un acogedor bar situado en pleno centro de la ciudad, donde entender el verdadero significado de almuerzo popular. Su receta estrella es el bocadillo de la casa con berenjenas en tempura, bacon, queso y tomate.

C/ Músico Peydró, 46

BAR CASSALLA

En pleno barrio de Abastos, la última apertura del grupo Gastroadictos recupera esta tradición con sus carnes y embutidos a la brasa.

C/ del Buen Orden, 19

KIOSKO LA PÉRGOLA

Uno de los templos del almuerzo para cualquier valenciano. Junto al antiguo cauce del río Turia, la gente hace cola para hincarle el diente al Super Bombón: lomo de cerdo, queso de cabra, champiñones, patatas fritas, mayonesa y salsa verde.

Paseo de la Alameda, 1

LA CANTINA DE RUZAFA

Un emblemático local en Ruzafa, el barrio de moda, y ganador del premio Cacau d’Or en 2021 con sus célebres *pataquetas*.

C/ Literato Azorín, 13

Alacant

CERVECERÍA CARVI

Este bar familiar forma parte de la ruta creada por Gastroalmuerzos, donde recomiendan su bocadillo de calamares a la romana con mayonesa.

Plaza América, 25

“EL FERRAO”

Su barra con producto fresco es uno de los mejores exponentes de la cultura gastronómica alicantina desde 1963.

C/ de Juan de Herrera, 24

BARRA CENTRAL

Entre fruterías, encuentras esta barra con un espectacular bocadillo de ternera con salsa de pasas y cebollino.

Mercado Central de Alicante

PROBAR EL BUEN BAR

Una versión actualizada de la cocina de toda la vida con ensaladillas, croquetas y tortillas. En su carta destacan sus “panes tuneados” como el de panceta y trufa o el de zurrapa de lomo ibérico a la pimienta.

C/ Bazán, 34



© La Cantina de Ruzafa



Bocadillos PARA TODOS

© Bar Anvi

En València, el Almussafes, el Chivito o la Brascada son los bocadillos más populares. Mientras que en Alicante, los salazones de pescado son un must.



© Probar el buen bar

Aunque a algunos les gusta tomar el almuerzo en plato, la forma tradicional es hacerlo entre pan y pan. Porque si hay algo que gusta en la Comunitat Valenciana —además de un buen arroz— son los bocadillos. Tanto es así que existen bocadillos con nombre propio, cuyas recetas son conocidas por todo el Levante: Almussafes, Blanco y negro, Brascada o Chivito son los más famosos. Pero aunque existen esos clásicos que nunca fallan, también puedes diseñar tu propia receta. ¿Cómo? Con los ingredientes y cazuelas expuestos en la vitrina de los llamados “bares de toda la vida”. Y si tienes alguna duda, pregunta sus especialidades. ¿Una pista? En la terreta es muy habitual tomar carne de caballo o *figatells*, la conocida como “hamburguesa valenciana”, elaborada con las partes “menos nobles del cerdo”.

Mejor en moto.
El día de Rastro, la presión en el metro y aparcamientos públicos de la zona se nota. La mejor manera de acudir es una ligera y silenciosa moto eléctrica. Elige si vas desde arriba (Plaza de Cascorro) o desde abajo (Embajadores).



Sergio Escalante

E

B



El Rastro en moto

Un lugar icónico para mirar distinto y encontrar en el marasmo humano el Madrid más auténtico.

Es mucho más que un mercadillo.
Es una institución en Madrid.
Cada domingo, desde hace muchos años, el fotógrafo Íñigo de Amescua acude para ver cómo cambia este río de gente y artefactos donde descubrir siempre algo nuevo.

Siempre en domingo.

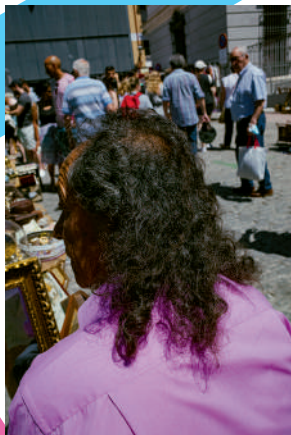
El Rastro de Madrid sucede los domingos por la mañana. Las calles colindantes, Ronda de Segovia, Ronda de Toledo y Ronda de Atocha, son la frontera natural hasta donde llegan los vehículos. Aparcá tu moto y prepárate para el baño humano.

C

Fotografías de Íñigo de Amescua

A

Elige tu moto y ¡muévete!





Lo inesperado.

Libros de segunda mano, gritos, montones de ropa, olor a bar, montones de quincalla y telas viejas abandonadas en las esquinas. El Rastro es un latir.



Tipos humanos.

Una galería de gente diversa. Las manos detrás de la espalda, los ojos tristes, las parejas que se visten de domingo. Un rito para los descreídos.



Se trata de observar.

El Rastro es uno de los pocos *madriles* que siguen siendo Madrid. Deja que tus ojos se pierdan. Es una suerte de meditación en mitad del caos.



Paradas necesarias

Churchill.

En la Calle Juanelo, un espacio espectacular para la fotografía analógica y la imagen *vintage*.

Planthae.

Este pequeño espacio es a la vez un refugio vegetal y gabinete de curiosidades en la Calle Santa Ana.

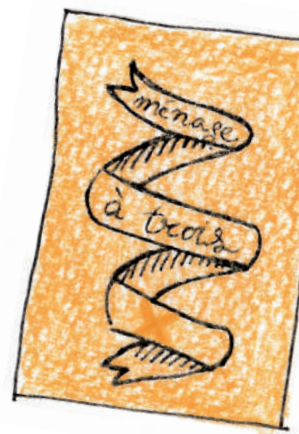
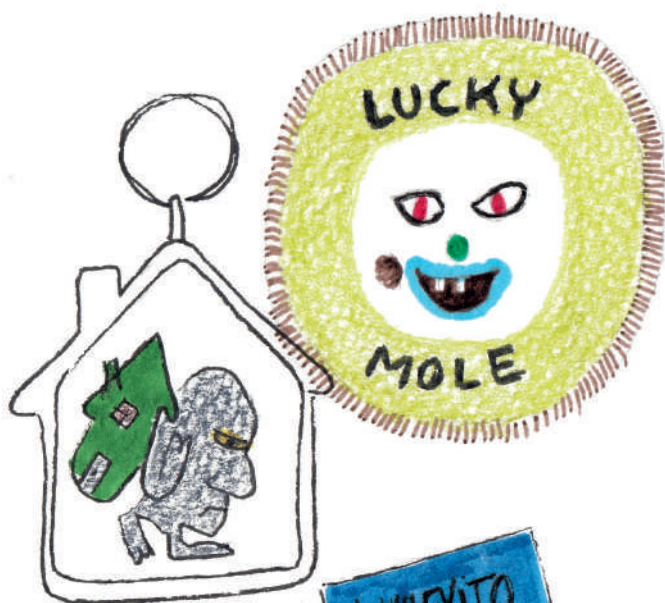
Ubicada en Lluna, 21, en pleno Raval, Fatbottom es visita obligada para todo aquel que pase por Barcelona y sea un apasionado de los cómics y los fanzines. ¿La razón? Una selección hecha a conciencia en la que nada está porque sí.



Hace ya 13 años que Neus y Nico decidieron fundar Fatbottom. Buscaban un estudio

en el que poder trabajar, ella de lingüista y él de fotógrafo; y también –¿y por qué no?– aprovechar el local para vender copias extra de los libros y fanzines que pedían por correo “y así ayudar a financiar tanto los portes como el alquiler del local”. Cuando quisieron darse cuenta, incluso antes de abrir, los libros ya se habían hecho dueños... “El monstruo fue absorbiendo más y más espacio y tiempo, hasta que fuimos dejando los otros trabajos de lado y Fatbottom nos reclamó al 100%”.





En esta década larga, Fatbottom ha pasado por varias ubicaciones, siendo esta la tercera, en pleno Raval. “Cosas de la vida moderna, los fondos de inversión y el capitalismo salvaje. A cada tanto, nos suben el alquiler a cifras inasumibles y tenemos que cambiar de localización”, dicen. Pero ahí siguen “preparados para tantos traslados como haga falta”.

La satisfacción de seguir abiertos lo colma todo. Por esta librería han pasado autores a los que admiran y siguen como Matt Madden, Sammy Harkham, Miguel Gallardo, Max, Anna Haifisch, Alex Graham o Benjamin Marra. También han expuesto otros como Martí Riera, Gonzalo Rueda, Carmen Segovia, Irkus M. Zeberio, Andrés Magán, Joan Cornellà, Cristina Daura, Berto Fojo, Magius, Roberta Vázquez, Olaf Ladousse y tantos otros. Y luego están esos eventos especiales: “Con Jorge Parras, llegamos a montar una subasta orgánica, donde podías pujar por uno de los cientos de chistes que había expuestos durante un mes. Para pujar simplemente ponías una cifra en un *post-it* con tus señas, y lo pegabas encima de la puja (otro *post-it*) que querías superar”.

Para muchos, Fatbottom es el templo de los amantes del cómic y el *fanzineo*. Nico le quita hierro: “Lo del templo lo he escuchado alguna vez, pero siempre suena a sarcasmo [risas]. En realidad, es más bien una capilla, pequeña, muy pequeña. ¡Que luego viene la gente y se lleva una decepción!”. Lo que está claro es que aquí se pueden encontrar auténticas maravillas. Un gusto exquisito y una selección única lo aseguran. “Se puede encontrar mucho *fanzine* y autoedición. La mayoría de por aquí cerca, pero también muchas cosas de fuera. Seguimos con la idea inicial de conseguir traer cosas que por sí solas son complicadas de conseguir, ya sea por los costes de envío o porque son difíciles de encontrar. Pero, sobre todo, encontrarán los cómics, *fanzines* y libros que nos gustan a nosotros”. La mejor garantía.

Aunque en algunos casos parezca increíble, no hay bandas llenando estadios que no hayan pasado antes por locales de concierto. De verdad, incluso Rosalía. La experiencia y cercanía con los artistas no tiene tampoco qué lo sustituya y, en septiembre, tras un verano de festivales, son siempre el lugar al que volver. En Madrid, las salas **El Sol**, **Clamores** y **Siroco** son ejemplos inmejorables de constancia y compromiso por el directo en distancias cortas. Apostando por la música en vivo durante más de tres décadas en el caso de Siroco, ¡sobrepasando las cuatro décadas en El Sol y Clamores! Son ya espacios irremediabilmente unidos a la memoria colectiva y cultural de cualquier aficionado a la música, y juntas forman ese tejido cultural imprescindible para cada ciudad.

Sidonie en uno de sus conciertos en la sala El Sol. Debajo, la compositora y guitarrista conocida como Joan As Police Woman; y, a su lado, los Sinistro Total en una foto histórica en los camerinos firmados de la sala.



EL SOL



Salas míticas de (CLAMORES) Madrid

por Bruno Corrales

Benny Golson, uno de los saxofonistas, compositores y arreglistas más importantes de la historia del jazz actuando en Clamores recientemente. Al lado, Ara Malikian dándole todo con su violín.



♥ CLAMORES

“Sus camerinos con carteles históricos, su piano de cola viendo pasar a las bandas, su nuevo neón a las espaldas. Clamores es casa e historia, comienzo tras las cenizas, brindis y amistad. Y lo seguirá siendo por muchos años”. Al habla Antonio Hernando, joven pero experimentado músico jienense, que tras recorrer la península con proyectos como Los Tres en Raya o Petete & La Band se presenta actualmente bajo su nombre. Para él, como para muchos, Clamores es destino fijo en la noche madrileña, donde incluso registró un disco en directo. La sala celebraba este año su 42º aniversario consagrándose como una de las más longevas de todo el país. Fundada en el verano de 1981 por el añorado Germán Pérez, verdadero agitador cultural y pionero en la introducción del jazz en España, Clamores ha sido desde entonces lugar de referencia también para el soul, el rock o el blues, habiéndose sabido adaptar a los nuevos tiempos y abrazando las distintas tendencias de la música urbana o la canción de autor.



♥ EI SOL

No siempre es fácil reconocer y valorar aquellos lugares que echaríamos de menos si no existieran, los que dejarían un hueco irremplazable en la ciudad y en nuestro recuerdo. Pero sucede con El Sol, corazón e historia viva de la música española. La sala nació como club a finales de los 70, fundada por Antonio Gastón en plena transición, que vio que una por entonces medio abandonada zona aledaña a la Gran Vía viviría pronto un fuerte impulso. Y así fue, mientras este espacio se convertía en cuna de La Movida y sala de referencia en Madrid por su tamaño y peculiar estructura en sótano. **“Posiblemente, mi sala favorita de España, lleva desde 1979 haciendo conciertos en directo, lo cual la eleva a la categoría de sala mítica e histórica”**, afirma Adolfo Díaz, cantante y guitarrista de la banda malagueña Airbag. “Su tamaño es perfecto, se vive la música desde muy cerca, pero no es una sala pequeña. Sus escaleras en curva hacia abajo y su escenario con telón rojo oscuro de fondo parecen sacados de alguna película de David Lynch”.

SIROCO

Año 2008, por entonces Perez venían de triunfar en Las Ventas, pero gracias al ciclo Alternativas en Concierto (en el que un grupo grande daba visibilidad a uno pequeño) Rubén y Leiva regresaban a su querida sala. ¿La banda emergente? Supersubmarina.



♥ SIROCO

Esta sala fue una, pero hoy son muchas. Local de conciertos icónico, lugar de referencia del *clubbing* entrada la madrugada, con un segundo espacio en la planta superior, tras una profunda remodelación, ideal para acoger directos más íntimos y exposiciones. Entre sus cuatro paredes **dieron sus primeros pasos bandas clave del pop rock español como Los Rodríguez o Los Piratas, y ha sido tremendamente proclive a aglutinar escenas concretas.**

Como aquellos años dorados del llamado “tontipop” de bandas como La Monja Enana o Juniper Moon (inolvidables las fiestas Flor de Pasión con Juan de Pablos) o siendo casa del panorama de música reggae y del indie underground de la década de 2010, aupado por sellos como Sonido Muchacho o La Fonoteca. También fue epicentro del rock procedente de la Alameda de Osuna y derivados, que tantas alegrías nos ha dado (Buenas Noches Rose, Garaje Jack, Perez). Abrió sus puertas en 1989 con la intención de agitar la noche madrileña y, por suerte, así seguirá siendo.

Esa amistad vale ~~o~~ crédito en Cabify

Si conoces a quién puede unirse a nuestro equipo, recomiédanos. Repasa tu agenda y encuentra a ese talento techie, si no lo eres tú, claro.

Valoramos tanto tus contactos, que **te damos 500 € de saldo en Cabify** por cada persona que se suma a nuestro equipo.

Somos conscientes de que en este sector existe una importante brecha generacional y de género. Por eso, y con el fin de impulsar su visibilidad, duplicaremos tu premio (1000 €) cuando la persona que recomiendes sea mujer o mayor de 45 años. **Podrás recomendar hasta un máximo de 10 talentos.**

¿Qué ventajas tiene ser tech en Cabify?

- ✓ Plan de carrera
- ✓ Flexibilidad horaria
- ✓ Crédito para asistir a conferencias y eventos
- ✓ Crédito para viajar en Cabify
- ✓ Retribución Flexible
- ✓ Recharge Day, un viernes libre al mes
- ✓ Plan formativo para todos los gustos
- ✓ Viajes a teambuildings y Hackathon bi-anual
- ✓ Modelo de trabajo en squads interdisciplinares





¿Qué perfiles puedes recomendar?

- Engineering Manager
- Principal Software Engineer
- Principal Data Engineer

¿Cómo puedes recomendar?

- **Accede a nuestra página** y rellena el formulario con tus datos.
- **Recibirás un email** con los siguientes pasos.



Accede aquí

Otras vacantes

Si quieres formar parte de Cabify, pero no eres del mundo tech, revisa estas posiciones disponibles.

Eso sí, si te unes a nuestro equipo, acabarás amando la tecnología.



Comprueba las vacantes

Súper Gadget



01

Bookman Volume

La luz de bicicleta de diseño nórdico de Bookman Volume combina funcionalidad y estética minimalista. Su elegante perfil encaja perfectamente en entornos urbanos. Los botones analógicos ofrecen una experiencia táctil intuitiva, facilitando la navegación. Esta luz es una fusión de forma y función ideal para ciclistas modernos.



02

Polar Vantage V3

Estamos ante un evolucionado reloj deportivo diseñado para atletas de alto rendimiento.

Ofrece un seguimiento preciso de la actividad física, incluyendo métricas de entrenamiento avanzadas y monitoreo de frecuencia cardíaca. Con una construcción robusta y una larga duración de batería, es una herramienta esencial para optimizar la actividad deportiva.



03

Sensate II

Un innovador tonificador del nervio vago que promueve el bienestar mental y físico. A través de estimulación suave, calma el sistema nervioso, reduciendo el estrés y mejorando la salud emocional. Una herramienta portátil y efectiva para mejorar la calidad de vida.



04

ASUS Zenbook 17 Fold

Un portátil plegable con una pantalla OLED impresionante. Esta característica "todo pantalla" con tecnología OLED, sin duda, lo hace destacar en el mercado. Una opción alucinante para aquellos que buscan originalidad y portabilidad única en sus dispositivos informáticos.



05

Pebble Flow

Es la autocaravana totalmente eléctrica, diseñada para la libertad. Con su pionera tecnología y cero emisiones, ofrece una experiencia de viaje sostenible y sin restricciones. Redefine la forma en que exploras el mundo, consciente con el medio ambiente.

Women Tech Dating: hacia la igualdad de género en las profesiones STEM

Media hora da para mucho. Tanto como para contribuir a la igualdad de género en las profesiones STEM (ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas). Quedó patente el año pasado, durante la primera edición de Women Tech Dating, en la que más de 130 mujeres de todo el mundo se reunieron con voluntarias del equipo de tecnología de Cabify para resolver dudas y conocer opciones. Fue tan positivo el resultado que la segunda edición de esta iniciativa ya tiene fecha de celebración: entre el 24 de octubre y el 7 de noviembre. Dos semanas durante las cuales mujeres ajenas a las profesiones STEM o a la compañía podrán descubrir las posibilidades de desarrollo que este ámbito puede ofrecerles en su carrera. Durante el Women Tech Dating II se mantendrán las mentorías privadas que, con un formato de reuniones online de 30 minutos, conectarán a las participantes con mujeres que ya están ocupando puestos en los equipos tecnológicos de Cabify. Un año más, este proyecto se ha llevado a cabo a partir del objetivo compartido de acortar la brecha de género en el ámbito tecnológico del grupo de trabajo de 'Mujeres en Tecnología' y el Comité de Diversidad de Cabify. Y habrá novedades, como el panel de expertas integrado por líderes y fundadoras de *startups* de diferentes sectores. Con un formato híbrido que permitirá reservar plaza para disfrutar del encuentro en las oficinas de Cabify en Madrid, la charla servirá para reflexionar sobre cómo imaginamos el papel de la mujer en el futuro de la industria. Además, se celebrarán tres *workshops* con un enfoque práctico de estas cuestiones. Estos eventos se celebrarán en español y están abiertos a mujeres de todo el mundo. Con el objetivo de impulsar Women Tech Dating, esta segunda edición se desarrollará en colaboración con las organizaciones Female Startup Leaders, en España; y Laboratoria, en América Latina.



Gema Marín
Product Manager

El viaje de Gema en Cabify comenzó con una beca en 2016. Había estudiado Administración y Dirección de Empresas y entró en el equipo de Excellence de España. En estos siete años ha sabido exprimir el tiempo y, tras pasar por diferentes departamentos tanto locales como globales donde se enfrentó a desafíos y aprovechó oportunidades que la permitieron crecer, terminó por hacer un *bootcamp* con el que pasó a trabajar como Product Manager Associate en la audiencia de Rider.



Mayra Rosenberg
Data Analyst

Comenzó a sentir curiosidad por los datos después de llevar años trabajando como analista de riesgos financieros. Familiarizada con la estadística y las matemáticas gracias a su grado en Actuario de Economía, se puso a buscar qué herramientas necesitaba para convertirse en Data Analyst. Realizó cursos sobre lenguajes de programación, código, visualización de datos y producto; y se lanzó a buscar su primera oportunidad. De eso hace ya tres años y medio y quiere seguir formándose para aumentar sus conocimientos en Data.

La segunda edición del Women Tech Dating, la iniciativa que permite a mujeres de todos los ámbitos conocer las oportunidades que el sector tecnológico les ofrece en su carrera profesional, se celebrará durante octubre y noviembre con mentorías privadas, un panel de expertas y tres *workshops*.

por María Sanz
Fotografías de
Jacobo Medrano

Carmen Fraga Software Engineer

Llegó a la Ingeniería de Software después de haber pasado por la fisioterapia, profesión que ejerció durante varios años. Estar rodeada de personas que trabajaban en la industria *tech* despertó su interés por este sector. Del mundo tecnológico le atrajo su dinamismo y la posibilidad de generar un impacto significativo a gran escala. Tras formarse en desarrollo web, se incorporó a la Jedi Academy de Cabify, donde un mentor la estuvo guiando en sus primeros meses de trabajo.



cabify para empresas

Soluciones Corporativas para empresas

Descúbre las aquí



Saldo Cabify & Códigos de viaje

Gestiona los viajes de la forma más fácil

Crea códigos con el importe que quieres cargar y envíalo por correo a tus invitados, clientes, o empleados. O añade saldo directo en sus cuentas para que disfruten de un beneficio social.

Cabify para eventos

La experiencia arranca en el viaje de ida

Lleva tu evento al siguiente nivel con nuestro plan de transporte exclusivo y personalizable.

Tres paquetes para adaptarse a cualquier necesidad de movilidad durante el gran día.

Reservas por horas

Tu Cabify siempre disponible

Reserva un vehículo en exclusiva y por horas, con precio cerrado.

Flexibilidad y paradas ilimitadas: un extra de tranquilidad para esos días cargados de reuniones por la ciudad.

La persona tras el algoritmo: Lucía Chávarri
página 44

Con las manos: Oficio Studio
página 46

Escucha

Vida Slow: Verónica Algaba
página 48

Terrazas de otoño en Madrid
página 50



Instrucciones para usar Cabify en Latinoamérica



A AMBOS LADOS DEL CHARCO, REGRESA A TU APP DE MOVILIDAD FAVORITA. NO IMPORTA EN QUÉ CIUDAD ESTÉS, SIGUE DISFRUTANDO DE TU MOVILIDAD NEUTRA EN CARBONO.



1

Abre la aplicación y selecciona tu destino. No necesitas preocuparte por cambiar de moneda, el pago se realiza en tu divisa local a través de la app.

2

Experimenta la misma eficiencia y comodidad en todas las ciudades latinoamericanas. El funcionamiento es siempre el mismo, asegurando una experiencia consistente y sin complicaciones.

3

Paga de manera segura y transparente. Los pagos se realizan a través de la aplicación, proporcionando una experiencia sin ningún tipo de sorpresa al final del trayecto.

4

Contribuye a un futuro más sostenible. Disfruta de una movilidad neutra en carbono con Cabify, apoyando su compromiso con la reducción del impacto ambiental en toda la región.

Pablo Rodríguez

Artista por vocación. Empezó a dibujar de forma autodidacta y natural. De ahí dio el saltó a la cerámica y la escultura. De Doña Mencía, Córdoba, pero afincado en Sevilla, donde también tiene su taller. Su sobrenombre artístico es 'Little' y puedes encontrarle en redes como @little_exhibition.

¿Qué estudiaste?

Primero hice la carrera de Comunicación Audiovisual y, después, un máster de Gestión Cultural.

¿Y cómo llegaste al dibujo?

He dibujado desde pequeño, siempre ha sido una constante en mi vida, pero me dediqué a hacer otras cosas. Nunca pensé que podría ser mi profesión. Un día, enseñé mis cuadernos a la gente y empezaron a gustar y me di cuenta de que era mi lenguaje y mi forma de comunicarme. Así que decidí dejarlo todo y dedicarme a ello.

¿Cuál es el trasfondo de tu nombre artístico?

En realidad, es muy sencillo. Mi hermano me decía "pequeño" y de ahí llegué a 'Little'. Empecé a firmar así de forma intuitiva, y me di cuenta de que me gustaba un montón. Empecé a definirlo como un adulto pequeño y un niño grande. Siempre planteo que vivo entre esos dos mundos.

La mirada de un niño, ¿es esa tu fuente de inspiración?

Me interesan mucho las personas, la vida cotidiana, las ensoñaciones... Yo siempre digo que me dedico a esto porque tengo curiosidad. Espero nunca perder esta forma de mirar el mundo.

¿Cómo es tu proceso creativo?

Trabajo mucho con cuadernos. Me los llevo a todos sitios. Voy dibujando las cosas que voy viendo, las cosas que me van pasando. Luego voy al estudio, lo vuelco todo y le doy forma: ya sea en dibujo, una figura o, simplemente, contenido para redes.

Tus dibujos expresan sentimientos complejos y profundos de una forma que, aparentemente, es sencilla. ¿Crees que a veces nos complicamos más de lo necesario?

Creo que todo se puede simplificar. Tengo un dibujo que dice: "El amor es sencillo". Y siempre que lo comparto en redes aposto: "Pero las personas, no". También es cierto que mis dibujos son visiblemente sencillos, porque es lo que a mí me ayuda a entender la vida, a través de ellos hago un proceso de entendimiento, y el resultado final es la simplificación de un problema.

¿Cómo te mueves en...

Sevilla?

Me muevo en patinete eléctrico o Cabify.

Si sales de fiesta, ¿cómo vuelves a casa?

Depende, vivo en una zona céntrica en Sevilla, por lo que suele ser mi zona de salir con mis amigos. Si la distancia es más grande, suelo coger un coche en vuestra plataforma.

¿Cuánto caminas al día?

Intento llegar todos los días a los 10.000 pasos, pero muchas veces no los supero, sobre todo, si tengo que estar mucho tiempo en el estudio.

Cuando viajas a una ciudad nueva, ¿cómo te mueves?

Si el transporte público de esa ciudad está bien, intento usarlo. Y si no es posible, pido un taxi, Cabify... Son los medios más habituales con los que me muevo.

¿Has usado los nuevos servicios de movilidad de las plataformas digitales (alquiler de motos, bicicletas, patinetes...)?

No suelo usarlos porque no conduzco. Lo máximo que utilizo es mi patinete. Bici, algunas veces; y si no, pues recorro a transporte privado.

Simplificar el problema: sus dibujos, aparentemente sencillos, son su forma de entender la vida.



Crear nuevos negocios para mejorar la vida de las personas



por María Sanz

A Lucía Chávarri suelen decirle: “Qué bien trabajar en Cabify”. Y ella así lo piensa, pero no fue gratuito, sino el resultado de una serie de decisiones que, en su momento, no fueron del todo convencionales. ¿Ejemplos? Apostar por Ingeniería de Telecomunicaciones cuando siempre había querido estudiar Medicina. O atreverse con el emprendimiento cuando todavía no era algo ‘cool’. Ahora, tras siete años en la compañía, es la Vicepresidenta de New Business en Cabify, donde lidera un equipo que se dedica a crear y lanzar nuevos negocios al mercado.

Estudiaste Ingeniería de Telecomunicaciones, ¿tenías claro que el sector de la tecnología era lo tuyo?

Mi historia con la tecnología es cero romántica. Yo quería ser médico toda la vida, la Ingeniería de Telecomunicaciones no era una opción para mí y, en el último momento, decidí no pedir Medicina. Yo era una persona de buenas notas y quería una carrera que me resultara un reto. De ahí la ingeniería. Telecomunicaciones sólo fue porque dentro de la rama, siendo prácticos, me pareció que tendría muchas salidas laborales. Hoy, contemplar mi carrera profesional fuera de la tecnología me parece inviable. Pero eso es hoy, 20 años más tarde de haber empezado mi carrera.

Llevas dos décadas en un sector muy masculinizado. ¿Notas que las cosas estén cambiando?

La tecnología es algo muy técnico y si no estás formado es difícil que tengas un hueco. Yo siempre voy a los datos. En la orla de mi año, las mujeres no llegamos al 15%. Hay pocas mujeres, porque en mi época de formación había ese mismo porcentaje, no tanto porque haya una traba para la mujer en el mundo laboral de la tecnología. Lo que sí que percibo es que cada vez hay más mujeres que se forman en las carreras *tech* y eso creo que se refleja en el mundo laboral.

Actualmente, eres la Vicepresidenta de New Business en Cabify ¿Cómo es asumir un rol de liderazgo en un sector que exige tanta inmediatez?

Por mi formación y mi experiencia laboral previa, un entorno cambiante, flexible y rápido, a mí me resulta sencillo. Es verdad, que a veces como líder, tienes que intentar enseñar a la gente, o predicar con el ejemplo, que en el entorno cambiante hay que ser resiliente. A veces, la frustración no se lleva de manera sencilla, pero esa es la parte que como líderes tenemos que abrazar, que muchas veces, precisamente por innovar, se cometen errores por el camino y que lo que antiguamente se llamaba fracaso, ahora, por lo menos, ha evolucionado a llamarse aprendizaje. Creo que lo importante es que las personas vean que es mejor probar que quedarse atrás.

¿Cómo trabajáis para crear esos nuevos negocios?

Las ideas pueden venir de cualquier parte. Es verdad que nosotros, al estar enfocados en buscarlo, somos los que estamos siempre estudiando tendencias del sector, del mercado, competidores, cosas alineadas con nuestra misión y visión que nos pueda sumar... Luego evaluamos si esa idea tiene cabida como para llegar a convertirse en negocio o si en ese momento no tiene cabida. Pero una vez que concluimos que sí, que tiene encaje, que nos puede cuadrar en la misión, en la visión y en hacemos crecer como compañía, tenemos que definir ese modelo de negocio, cómo queremos que funcione: generalmente, intentamos que esté lo más anclado posible en Cabify para aprovechar los recursos existentes y hacer que se convierta en un MVP (*Minimum Viable Product*). Definimos todo, hasta el lanzamiento, y se lanza al mercado. Intentamos que sea algo pequeño. Si funciona, se escala; y si no funciona, se para.

¿Hay algún proyecto del que te sientas especialmente orgullosa?

Diría que fue especial, en el

momento de pandemia, pensar cómo hacíamos para mover cosas y darle uso a todo lo que habíamos construido para mover personas, porque la necesidad estaba. El plazo de entrega para hacer una compra online era altísimo porque el planeta entero tenía esa necesidad y las logísticas no estaban preparadas. En cuestión de un mes, lanzamos en siete países el servicio de *delivery* que hoy se llama Logistics. No hay que olvidar que había muchas familias que vivían de transportar personas y era una manera también de darles una alternativa para que no vieran sus finanzas caídas a cero. Fue bonito porque vimos que fuimos

Lucía Chávarri es Vicepresidenta de New Business en Cabify, donde identifican ideas que puedan cristalizar en nuevos productos o servicios que hagan crecer la compañía.



“El futuro de Cabify pasa por la multimovilidad: que toda persona y su necesidad estén absolutamente cubiertas”

muy rápidos en lanzar algo que en ese momento era una necesidad de la población mundial.

Con tanta innovación y cambio, ¿cómo ves el futuro de la multimovilidad?

Dedicándonos a la movilidad, no contemplar la multimovilidad sería un error. Al final, nosotros lo que estamos viendo es cómo conseguir que las ciudades sean mejores lugares para vivir. Entre las opciones que consideramos es que tiene que haber más espacios verdes, menos uso del coche privado porque así habrá menos contaminación... Todo eso se logra, si conseguimos que la gente pueda dejar su coche en casa, y no se puede decir que con una sola alternativa de movilidad alcances ese objetivo. Para mí, el futuro estaría pensado para trabajar en conjunto el transporte público y el privado. Creo que son complementarios, no son cosas separadas.

¿Qué balance haces de tu trayectoria en Cabify y qué le pides al futuro en la compañía?

La verdad es que mi balance no es que sea positivo, es que miro atrás y creo que no cambiaría absolutamente nada de mis siete años en esta empresa. He pasado, como quien dice, por muchas empresas porque Cabify en sí ha evolucionado infinito en este tiempo. Luego, yo tengo la suerte de trabajar en un departamento todavía más dinámico y cambiante de lo que ya es en sí la propia compañía, y me encanta. Y también hay otra parte muy buena, yo no conocía el sector de la movilidad y me parece súper gratificante porque tiene un impacto tangible. Es decir, que lo que nosotros hacemos aquí, cuando sales a la calle, puedes verlo: mejora la vida de las personas. Para el futuro, yo creo que no está solucionada la multimovilidad con distintos servicios. Todavía hay mucho camino que recorrer para adaptarlo a todas las necesidades de todos los ciudadanos sin exclusión ninguna por diferentes motivos. Para mí, ese sería un poco el futuro: que toda persona y su necesidad estén absolutamente cubiertas.



Fotografías de @eduardoezequel.stories

Oficio Studio

por Carlos Risco

LO SUYO ES
UN ANTÍDOTO
A LA
PRODUCCIÓN
MASIVA.
BOLSOS Y
ACCESORIOS
EN CUERO
EXCEPCIONAL.
PARA ESTA
Y TODAS
LAS VIDAS.

con las manos

Todo empezó con el Bolso de Médico Anita. Hoy crean cinturones, mochilas...



Estos
artesanos
trabajan en un
estudio taller
que se puede
visitar (con
cita previa) en
el Barrio de
las Letras de
Madrid.

Oficio Studio es lo que da sentido a las vidas de Melina y David. Ella era la mejor haciendo maquetas en la facultad de arquitectura en México. Él se obsesionó con las bicicletas artesanas y tuvo uno de los primeros talleres de bicis clásicas del Madrid preinfección hipster. Oficio Studio va de usar las manos. Y usarlas para crear objetos valiosos, que transmitan a la vez esa humanidad, esa herencia de un oficio milenario y esa vida transmutada de un animal que se convierte en un objeto que te acompañará en la tuya y al que deberás cuidar y aceptar.

Su obsesión por los antiguos bolsos de boticario les llevó a fabricarlos ellos mismos con los mejores materiales. Aprendieron a coser y patronar con los últimos artesanos persiguiendo ese bolso que no lograban encontrar y se obsesionaron con los gemelos de latón de los guarnicioneros británicos. En su estudio/

Melina y David venden en su pequeña plataforma sin la ambición de llenar el mundo de sus productos, libres de estrategias de marketing ni publicidad. Pequeñas producciones que se pueden adquirir desde su web y en su taller. Sus bolsos son una (perfecta) celebración de lo imperfecto.



Oficio Studio es un regalo hecho con calma, que comenzó a partir de la historia de amor entre sus protagonistas y de ellos hacia materiales primarios.

La piel vegetal viene de vacas que han pastado en libertad, por eso tiene las imperfecciones de sus lomos castigados por cicatrices, picaduras de insectos y golpes.

piel y oficio

Manufacturan desde un respeto innegociable al cuero de curtición vegetal. Tosco y sincero, sigue un proceso orgánico que se alarga semanas y no contamina como el teñido al cromo que se encuentra en el 90% de la industria global.

taller en el madrileño Barrio de las Letras han recuperado los diseños de bolsos de antaño y realizan bajo encargo su famoso modelo Anita Henry, mochilas campestres o la mítica bolsa del cartero. Han recorrido las últimas tiendas de guarnicioneros y trabajan con exquisita

piel de curtición vegetal que seleccionan a mano ellos mismos en Valladolid. Su propuesta es de artesanía viva, hecha con las manos y concebida para durar. Cada pieza está hecha para envejecer y atravesar el tiempo dando lo mejor de sí. Son artesanos herederos de un saber ancestral que defienden con el mejor producto posible. El mundo no necesita más marcas masivas a las que se les llena la boca de compromiso. El mundo necesita las verdades pequeñas y el amor infinito por lo bien hecho que traen en sus manos Melina y David.

Rescatan modelos tradicionales (maletín de médico, bolsa de cartero...), los deconstruyen, idean sus patrones propios y los terminan con latón de guarnicioneros británicos.



Un jardín de interior

Verónica Algaba

Poder comunicarse y soltar a través del arte.

Esta es una de las aspiraciones de la acuarelista, Verónica Algaba, cuando se posiciona frente a un lienzo en blanco. Casi como una necesidad: de conectar con la tierra, con sus raíces, no ancestrales sino personales. Poder entender el mundo y sus sentimientos a través del pincel. Pero no siempre ha podido ser así.

Empezó a pintar de manera intuitiva, y cuando supo que podía dedicarse a ello, se maravilló. Durante ocho años trabajó en una firma internacional como diseñadora gráfica de estampados y textiles. De alguna forma, explotando su faceta creativa y vaciándose en pos de un proyecto ajeno a su trayectoria personal. Como a todos, en 2020, se le paró la vida, pero de una forma más intensa, al sentir que lo más valioso se le escurría entre los dedos. Y, aunque en esos años no dejó de colaborar con otros proyectos y otras marcas, decidió recluirse y buscar qué era aquello que le estimulaba. Cuando lo halló, se dio cuenta de que no podía mantenerlo mucho tiempo en el aire: tenía que plasmarlo y hacerlo tangible para que no perdiera ese brillo y esa honestidad que tiene el arte, cuando aflora de vivencias y sentimientos que nos marcan y guían.

Y mediante este crear, arraigado a las emociones, es capaz de hallar puntos en común que le cuentan cosas sobre sí misma.

“La palabra ‘artista’ puede parecer muy grande y, a veces, me cuesta reconocermelo como tal, pero al final no deja de ser otra profesión”





Actualmente, dice que le obsesiona la idea del jardín como símbolo de la psique. Aquí, tres piezas de su colección en las que cada mancha es una flor y cada pincelada está fresca. En la página izquierda, autorretrato de Verónica con una de sus obras donde predominan el fucsia, el amarillo y el verde esmeralda, colores en los que se reconoce.

LA NATURALEZA COMO EXPRESIÓN EMOCIONAL

Empezó a dibujar flores y jardines porque sentía que le brindaban la oportunidad de ser menos metódica, más libre en sus movimientos y trazos. Sin ser completamente explícita, en estas representaciones de la naturaleza siempre se acaba intuyendo que se trata de una flor o un jardín, pero no es tanto el objeto lo que le encandila, sino la forma de expresarse que estos dibujos le permiten. Gracias a ellos puede soltar y drenar toda clase de emociones.

“Yo pinto flores y jardines, porque me permiten ser libre, no tengo por qué hacerlo perfecto”

Para la acuarelista, el arte y su motivo son inseparables. Siempre hay algo detrás, y no es necesario que ese trasfondo sea muy elevado o un concepto de museo, pero hay algo que nos impulsa a expresarnos de esa forma. Concibe el arte como un canal más de comunicación, igual de válido y necesario que cualquier otro. Creyente de que aquello que nos gusta de los demás, lo tenemos dentro de alguna manera, se define como romántica y clásica. Consecuente a esto, es una amante del impresionismo y de la manera en la que, no sólo representa lo que hay, sino lo que generan esos espacios en la mirada del pintor. “Me fascina la forma en la que se capta la luz, la atmósfera. En definitiva, el que no sólo transmitan lo que ven, sino cómo lo están viendo”, expone. Atravesando un proceso desafiante y doloroso a nivel personal e íntimo, que conecta directamente con su faceta como artista, Verónica Algaba (@veronicaalgaba en Instagram) se encuentra en un proceso de reconectar con esa confianza que desprende cuando pinta, y con ese fluir que le posibilita esta forma de expresión.

Tardes en el cielo



ELLA SKY BAR

El lugar en el que celebrar desde el aperitivo, brindando con vermouth y croquetas. Y el sitio en el que despedir el día con *dj sessions* y vistas a la Plaza de Callao. Siempre hay buena energía y planes para todos los gustos, desde Burger Time a maridajes gourmet con cava y tabla de quesos. Calle Gran Vía, 42

por Ángela Herrero

El concepto lleva calando desde hace unos años en la capital que abre sus brazos (y sus locales) a todas horas: el *tardeo* se instaura como una de las formas de ocio favoritas. Los *rooftops* de los hoteles más céntricos, que lo saben, han copado la franja que va de la sobremesa a la medianoche con sus planes de música, picoteo y copas; compatibles, eso sí, con una retirada a tiempo para no renunciar a las horas de sueño.

EN 2023, SALIR NO ES SÓLO ALGO DEL FIN DE SEMANA



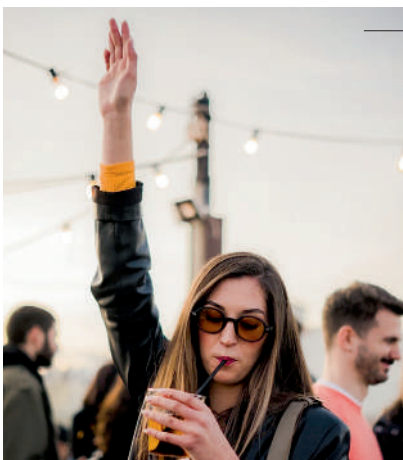
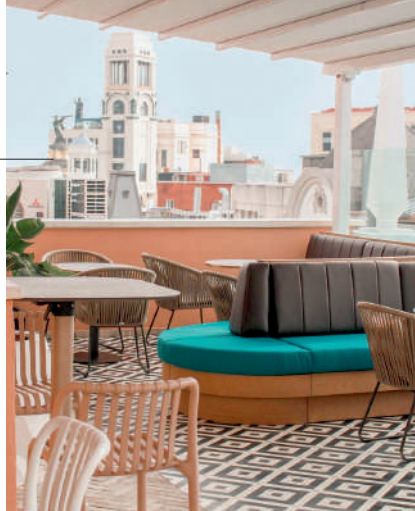
veintiungrad°s CON ALTURA

(CLIMA MEDITERRÁNEO Y UNA BUENA LECTURA QUE ENCONTRARÁS EN ESTAS DIRECCIONES. ¿QUÉ MÁS NECESITAS?)

OSADÍA

Cócteles, tapas y fiesta de jueves a domingo en una de las azoteas reinas del *tardeo*. Disponen de reservados con el mejor mirador a la Gran Vía y celebran fiestas temáticas cada semana.

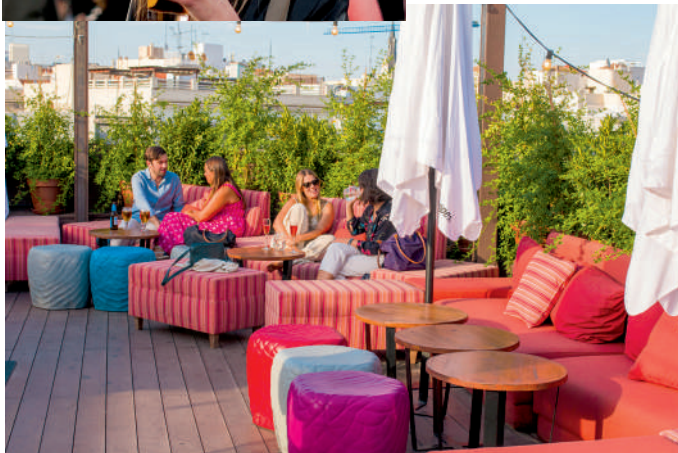
Gran Vía, 14. Planta 7



IRREVERENTE

En la última planta del Hotel Safestay, en el barrio de Chamberí, hay un refugio amable con cómodos sofás. Ideal para unas cervezas y algo fácil de picar. Y para las mañanas de fin de semana soleadas, con su *brunch* a partir de las 13.00h.

C/ Sagasta, 22



CASA SUECIA

El edificio del mítico lugar frecuentado por intelectuales como Hemingway fue recuperado por la cadena NH hace unos años. Reinventado como hotel, acoge un *rooftop* en la planta 11 con una panorámica increíble de la ciudad y esconde entre sus pasillos una barra clandestina muy años 20, en la que gozar de un cóctel y una buena tertulia.

C/ del Marqués de Casa Riera, 4



DESCARO

Es un nuevo espacio que mira a Plaza de España y en el que pasan cosas. Su agenda presenta días de *brunch*, de cocidito madileño y otros planes sabrosos.

Plaza de España, 6. Planta 2



TILDA

Bocata de calamares en pan brioche o bravas con base de chile ricoto. Las recetas madrileñas con un giro de tuerca son la esencia de esta neotaberna castiza con patio al aire libre.

C/ San Bernardo, 48



El diseño
importa.
Y el material,
también.



En busca de un futuro sostenible, las marcas están pivotando hacia materiales de fibras naturales y recicladas. Esta decisión no sólo promueve la eco-conciencia, sino también la calidad y durabilidad.



ReCamper.

La empresa balear propone un sistema circular de reciclaje y estreno para crear una producción *zero waste*.

The North Face.

Los líderes en vida al aire libre tiran de muchos materiales técnicos, pero también de fibras recicladas como este fantástico gorro Dock Worker (arriba), elaborado a partir de desechos de otras prendas.



Nike Space Hippiie.

Una fantasía de fibras recicladas y creación por ordenador inspirada en el espacio. El futuro debe ser parecido a estas comodísimas zapatillas.



Barbour Bedale.

Algodón encerado de calidad. No hace falta nada más para pasar el otoño y mantenerse a salvo de la lluvia. Como hacían los ingleses hace 100 años.

moda
al revés



Biodegradable.
De lana virgen,
suave y funcional:
caliente en invierno y
agradable en climas
más cálidos.



Lana virgen de Escandinavia

Los nórdicos saben de frío. Por eso, el jersey Fjällräven Övik Path de punto jacquard con diseño clásico, confeccionado en cálida lana 100% es un aliado ideal para el invierno. La lana está certificada en origen y viene de ovejas que no han sufrido en el esquilaje. Perfecto como capa intermedia aislante bajo una chaqueta exterior.

El grupo inclasificable: Melenas
página 56

Consejo Zero Waste
página 60

Disfruta

Las claves de un buen caldo
página 64

Los discos de la vida de Nena Daconte
página 66



Melenas

AHORA O NUNCA MÁS



EL PASO DEL TIEMPO FORMA PARTE DE SUS LETRAS Y CONVERSACIONES, UNA PREOCUPACIÓN INTERGENERACIONAL

Fotografías José Delou

En la intro del disco, cantáis con determinación: “Ahora o nunca más”. El paso del tiempo y cómo lo aprovechamos o nos desborda en el día a día es un tema recurrente a lo largo del disco.

¿Creéis que es una preocupación generacional?

El paso del tiempo es un tema súper recurrente en nuestras letras y también en nuestras conversaciones, desde siempre. Está claro que es un tema universal, la mayoría de la gente pasa demasiado tiempo de su vida trabajando, o dejándose llevar por una rutina que no le llena, por un montón de obligaciones, sin encontrar tiempo para hacer lo que realmente le importa. En realidad, nos parece que es algo más bien intergeneracional, aunque quizás en este momento exista una mayor conciencia de ello.

Aunque es difícil definiros, se suelen mencionar los ecos del *jangle-pop*, el *krautrock* de ritmos hipnóticos y repetición, las melodías pop.

¿Cómo se logra un sonido tan fresco y moderno a partir de estilos, en teoría, poco actuales?

A nosotras también nos cuesta mucho poner una etiqueta a la música que hacemos. Como dices, hay diversas influencias que se acaban reflejando en nuestro sonido, y luego está nuestro gusto o nuestra manera personal de hacer las cosas, ya que tampoco intentamos hacer ningún tipo de ejercicio de estilo ni nada así, sino más bien ir buscando los sonidos que cada canción nos pide. Y también está nuestro amor al pop, por encima de todo. ¿Puede que sea la mezcla de todo ello lo que hace que suene fresco y moderno? En cual-

Es el momento de Melenas. Desde Pamplona, la banda formada en 2016 por **Oihana** (voz, guitarra y teclados), **Leire** (bajo), **María** (teclados) y **Laura** (batería) ha ido sumando reconocimiento dentro y fuera de nuestras fronteras, mientras pulía con un evidente cariño por lo artesanal, un cautivador sonido pop, cada vez más personal y con pasión por los sintetizadores. Si su anterior disco las catapultó, y eso a pesar de publicarse en pleno confinamiento, en *Ahora* (Mushroom Pillow) confirman la tendencia y fijan su mirada en el presente, cogiendo las riendas del momento que nos ha tocado vivir.

por Bruno Corrales

mas

“A nosotras también nos cuesta poner una etiqueta a la música que hacemos”

Si quieres escuchar la música de **Melenas** captura este código



quier caso, todos los estilos que nombras quizás no sean tendencia en este momento, pero definitivamente a nosotras nos encantan.

Llama la atención la progresiva reducción de guitarras, con las líneas de bajo muy presentes y adaptadas al protagonismo de teclados y sintetizadores. ¿Ha sido premeditado avanzar en ese sentido?

Ya en *Días raros* comenzamos a explorar este camino, prescindiendo de las guitarras en dos canciones. Fue en *Osa Polar* cuando fuimos conscientes de que queríamos apostar decididamente por ello, y nos encantó cómo quedó. Los sonidos electrónicos abrían otra puerta que ampliaba las posibilidades a la hora de expresarnos, por su versatilidad al crear distintas sonoridades, texturas. Nos permitían llegar a otros sitios. Al empezar a componer las canciones que formarían parte de *Ahora*, vimos que nos apetecía cada vez más usar *sintes* en vez de guitarras, y nos encantaba cómo iban quedando las canciones nuevas de esta manera. Oihana y María se compraron algunos nuevos y eso también fue ampliando las posibilidades sonoras... Y así, al final, nos encontramos con un disco en el que sólo hay guitarras en dos canciones.

Si no me equivoco, Oihana lleva la iniciativa en la composición, pero da la sensación de ser un proyecto muy coral y unido en todos los aspectos. ¿Sería posible hacer lo que habéis hecho sin esa amistad?

¡Habría sido muy diferente y, desde luego, mucho más difícil! Con el tiempo, hemos podido aprender muchísimo de lo que supone ser un grupo, que es mucho más que quedar para ensayar y salir a tocar. Es una convivencia total, como ser novias y hermanas y compañeras de trabajo, todo a la vez. Así que si no hubiese entendimiento y unión, sería todo muy distinto, ¡más bien imposible!



SER UN GRUPO SIGNIFICA
"SER NOVIAS, HERMANAS Y
(COMPAÑERAS DE TRABAJO)"

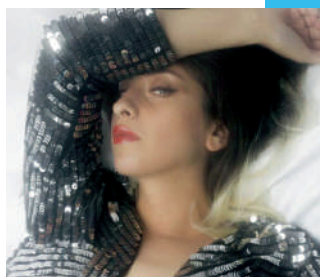


Otras miradas a la electrónica

Desde cualquier estilo y lugar, la electrónica puede proporcionar a una banda un mundo de posibilidades. Como Melenas, que han desarrollado un sonido propio a través de teclados y sintetizadores, la chilena **Soledad Vélez** giraba drásticamente hacia un synth pop envolvente y oscuro partiendo del folk. Muy

De arriba interesante también la propuesta de la gallega **Ángela Pardal**, aunando, en su caso, el hip hop con su experiencia en la electrónica experimental.

Del experimental viene también Lucas Bolaño, que, con **Estrella Fugaz**, ha construido un universo brillante y personal a base de *samples*, *sintes* y folclore. Y ojo a **Waldo Faldo**, nueva banda que supone un inesperado giro *synth-punk* acelerado de parte de algunos miembros de Hollywood Sinners y Campamento Rumano, bandas de sonido garage punk tradicional.



El destino es también el camino

Lydia Alba

Se mira al espejo insegura. Algo no le encaja. Se recoge el pelo. Se aleja. Se lo suelta de nuevo y se mete un mechón tras la oreja. El teléfono se ilumina. Una sonrisa agridulce se dibuja en su rostro. Contesta al mensaje. “¡Llego tarde!”, exclama al ver la hora. Empieza a dar vueltas por la habitación sin rumbo, con nerviosismo. Se detiene, respira y desbloquea su smartphone. Busca el logo morado entre todas sus aplicaciones. Pulsa y escribe la dirección. Suspira. “Aún puedo llegar puntual”. Coge el bolso y el abrigo y se lanza a las escaleras. El tacón de sus botines rojos hace retumbar los viejos peldaños de madera. Busca el letrero de la calle. Comprueba que es la misma dirección de recogida. Se entretiene mirando un escaparate, aunque sus pensamientos la tienen atrapada. Aparece el coche por la esquina. Levanta el brazo a modo de saludo, la conductora le devuelve una sonrisa. Se apea y se sube. “Bienvenida, Amélie. Soy Marga, tu conductora”. Intercambian un par de frases. Se acomoda en su asiento. Apoya las manos con suavidad sobre sus rodillas. El suave sol invernal se filtra por los cristales y le acaricia la mejilla. El aire cálido del calefactor hace que se sienta a gusto y que le pesen los párpados. Hay una revista en el bolsillo del asiento. “Veintiungrados”, lee despacio. La ojea con curiosidad. Lee alguna página y observa el diseño y las imágenes. Se siente tranquila. “¿Es la primera vez que coges un Cabify?”, pregunta. Ella niega con la cabeza. “Ya cogí uno cuando llegué, en el aeropuerto”, la dulzura de su acento acaricia los tímpanos. Hablan sobre nuevos comienzos y cambios radicales. “No sabes cuántas cosas tienes hasta que te mudas”. Se ríen. Marga le habla de su juventud. “Viví un tiempo en una van, viajando por el mundo”. “Ahí no podrías tener muchas cosas...”. Asiente. “Aprendí a vivir con menos”. Se hacen preguntas y comparten anécdotas. “¿No te cansabas de conducir?”. Marga niega con la cabeza. Sus ojos evocan nostalgia y

alegría. “Siempre me ha gustado conducir”. Charlan sobre distintos lugares. A las dos les fascina viajar. Los nervios de Amélie se han camuflado. No había hablado tanto con nadie desde su llegada. Se siente acogida. Estaba ansiosa por practicar el español y, aunque algunas palabras se le atragantan, está muy orgullosa de ver lo capaz que es de expresarse. La conversación se termina, se quedan en silencio. Pero no es uno incómodo, es sosegado. Ese que te puedes permitir cuando alguien te da confianza. Amélie se embelesa mirando la ciudad. Disfrutar del paisaje urbano sin nada que le distraiga. Pega la frente al cristal con suavidad y alza los ojos para ver las azoteas. Se maravilla con los detalles y las fachadas de los edificios señoriales. Los rayos de luz atraviesan las hojas teñidas de rojo y naranja. Ve cómo una cae balanceándose hasta posarse en un banco. El silencio se rompe. La conductora le avisa cuando pasan por delante de algún monumento emblemático. Le hace algún comentario sobre él. Amélie escucha con atención. Está alegre. Los dedos le hormiguean de emoción. Tiene muchas ganas de poder sentir este lugar como su hogar. Sonríe. Se encuentra con la mirada de la conductora en el retrovisor. “¿Y estás contenta?”. Da un sorbo al agua que le ha dado antes. Piensa en cómo expresar todo lo que está sintiendo. “Creo que puedo ser muy feliz aquí...”. Asiente. “¿Pero...?” Amélie duda. “También tengo miedo...”. Marga espera paciente a que prosiga. “De no ser lo suficientemente especial o válida...”, dice casi murmurando. Se le encienden las mejillas por compartir un sentimiento tan íntimo. Para el coche con suavidad. Se gira y mira a Amélie. “Claro que lo eres, todos lo somos. Cada mirada es única y tiene algo que aportar”. La sabiduría que emanan de los ojos de Marga le generan confianza. Asiente con lentitud mientras sonríe. “Gracias”, dice con el corazón. “A ti... Ya hemos llegado”. Se despiden. Amélie se baja del coche sintiéndose una entre mil. Aunque, en realidad, es una entre quinientos millones. Contempla cómo el vehículo se va perdiendo entre el resto de coches. Cruza la puerta hacia su nuevo destino con una sonrisa. Justo a tiempo.

2011

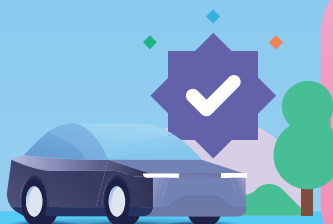
Cabify nace en España

2012

Desembarco en Latinoamérica

2014

Fuimos la primera solución de movilidad para empresas



NUESTRA HISTORIA DE UN VISTAZO

2018

Reafirmamos nuestro **compromiso con la diversidad** y la igualdad al unírnos al Pacto Mundial de las Naciones Unidas



2017

Primer **unicornio** (empresa valorada en más de 1.000 millones de dólares) en España

2018

Compensamos emisiones: primera app de movilidad en Europa 100% neutra en emisiones de carbono



2021

Compromiso de **reducción de emisiones** desde 2021 con SBTi para mantener el calentamiento global a 1,5°C

2021

Décimo aniversario

2023

Más de **50 millones de usuarios** registrados y 1.500.000 conductores colaboradores y taxistas



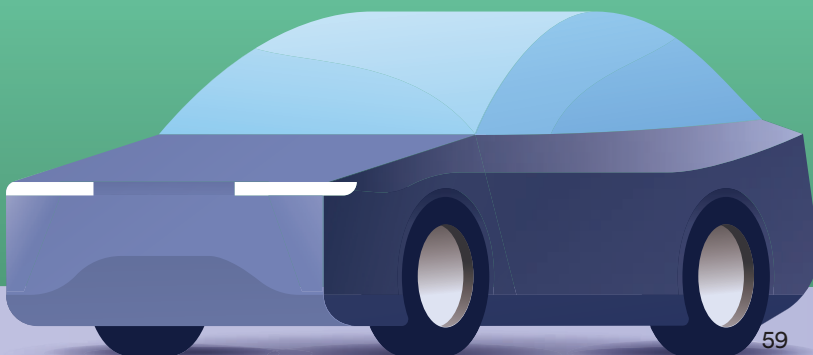
OBJETIVO DE FUTURO

Que el 100% de los viajes en su plataforma sea en vehículos cero emisiones para 2025 en España y 2030 en Latinoamérica

2023

Viaje 500 millones a nivel mundial (la cifra supondría el equivalente a dar 87.500 vueltas al mundo, realizar 9.100 viajes a la Luna, o ir a Marte más de 9 veces)

Cabify está presente en más de 40 ciudades en Argentina, Chile, Colombia, España, México, Perú y Uruguay

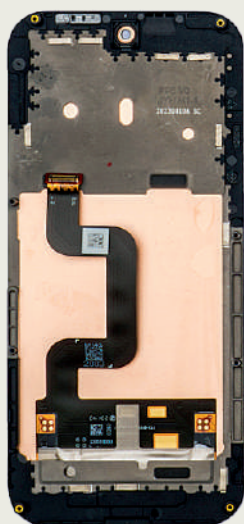


disfruta

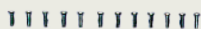
UN (BONITO) (ONSEJO)

ZERO

CÁMARA
PREMIUM DE 50
MEGAPÍXELES
Y RESPONSABLE:
TODO EN UNO



UN TELÉFONO ÉTICO



El Fairphone 5 representa un avance notable en la tecnología consciente. Este smartphone modular se distingue por su compromiso con la sostenibilidad y la equidad en la cadena de suministro.

Con materiales reciclados y fácilmente reparables, reduce la huella ecológica. Su diseño modular permite actualizaciones y reparaciones sencillas, prolongando su vida útil y disminuyendo la generación de residuos electrónicos. Además, se enfoca en condiciones laborales justas y la trazabilidad de los materiales. El Fairphone 5 es un ejemplo inspirador de cómo la tecnología puede converger con la responsabilidad social y ambiental para un futuro más equitativo y sostenible. www.fairphone.com

WASTE

PARA QUE NO TIRES NADA



SIN PFC Y PARA QUE LA USES
TODAAAAAAAA LA VIDA

EN TANTOS
COLORES COMO
IMÁGENES

Fjällräven Re-Kånken: El modelo icónico de la marca sueca, en versión reciclada, confeccionada a partir de botellas de plástico. Un icono de la sostenibilidad.

Vivimos una invasión de plásticos de un solo uso, pero la basura también puede ser una oportunidad.

La mochila Fjällräven Re-Kånken es una maravilla de la ingeniería sostenible. Confeccionada con poliéster elaborado a partir de botellas de plástico recicladas, combina estilo y conciencia ambiental en un diseño duradero y funcional. Una opción elegante para los amantes del planeta. www.fjallraven.com



En **Generación Cabi** ponemos el foco en un talento joven rebotante de ideas y ganas de tirar la puerta abajo. Daniel Sabater ya lo hizo, y eso que sólo habría que remontarse al verano de 2019, cuando compartía su primer tema con el mundo. En adelante, la trayectoria del joven músico sólo ha ido hacia arriba, convirtiéndose en una de las voces del nuevo pop español a base de singles, colaboraciones, su primer larga duración y un EP. 2023 lo estrenaba con *Cabi* y la confirmación de un nuevo giro a su sonido. Hablamos con él para saber más de su experiencia y tratar de intuir sus próximos pasos.

por Bruno Corrales

Sabater

DANIEL
(CONTRA EL MUNDO)

Da la sensación de que con *Cabi* inicias una nueva etapa, más rock e intensa aunque sin dejar de sonar reconocible. ¿Cómo surgió este tema?

Este es uno de mis temas favoritos, seguramente porque surgió experimentando con un amigo (Chechu) sólo divirtiéndonos, sin pensar mucho. Creo que es muy especial porque ha supuesto el inicio para mí de una etapa en la que la música que he ido haciendo me divierte un poco más. Porque la hago desde las sensaciones, más que desde el cálculo.

A continuación llegaron los remixes de *Cabi*, también *Cardio* y, recientemente, *Un año de mierda*, donde quizá se confirma esta tendencia más enérgica. ¿Se intuye cierto enfado y desahogo?

Un poco sí, estoy en un momento en el que me apetece hablar sobre mí. Algunas veces más calmado, pero otras como una forma de sacar cosas que llevo dentro. Siento que me estoy divirtiendo y desahogando más.

¿A dónde lleva este camino? ¿Qué se puede saber de tu próximo trabajo?

Está por salir un EP en el que sigo esta línea, es, seguramente, mi trabajo más personal. Hablo de muchas cosas que he vivido y sentido en muchos planos; y la verdad es que estoy muy conectado a las canciones que lo forman. Musicalmente me encanta, está producido y escrito junto a ODDLIQUOR o sea que imagínate.

¿Con el tiempo ha podido ir perdiendo fuerza la etiqueta *bedroom pop* o aún crees que define una manera de hacer las cosas e incluso a una generación? ¿Te sentiste o te sientes representado?

No me gustaría encasillarme ahí para siempre, es como que suena a una época muy concreta. De todas formas, hay algo que me gusta del concepto *bedroom pop*, al final, sigo siendo un chaval que intenta hacer pop desde su portátil, y abrazar eso tiene su gracia.

Cuando miras a tu alrededor, ¿te resulta motivadora la escena actual? ¿Hay alguien que te haya llamado la atención últimamente?

Definitivamente, hoy en día sale tanta música que yo creo que hay hasta demasiada motivación. Siento que, por un lado, está empezando a haber una superpoblación de canciones, a veces con menos alma de la cuenta; pero, por el otro, más artistas que nunca haciendo cosas increíbles. Suelo estar un poco más atento de la escena americana, pero aquí en España hay gente increíble. Últimamente, estoy muy viciado a Bleachers, llevan mucho tiempo, pero me ha dado por ahí.

¿Hubo en tu vida alguna banda o artista concreto que te motivara a hacer tu propia música? Ese empujón definitivo.

Ha habido miles, pero la que más me marcó quizás fue Twenty One Pilots. La forma en la que mezclaban géneros y trataban los shows y otros conceptos me motivó mucho para hacer

mis cosas. Jon Bellion es otro ejemplo, cada vez que veo un vídeo suyo produciendo o escribiendo necesito ponerme a hacer cosas yo.

Han sido cuatro años desde que empezaste a publicar canciones, con el confinamiento de por medio. ¿Qué momentos especiales destacarías de tu carrera?

Han sido cuatro años increíbles, hay veces que siento que empecé ayer y otras que se sienten como 20 años. Recuerdo la época en la que grababa videoclips con 50 euros y tres amigos; mi primer concierto en Valencia con mascarillas y sentados; mi primera sala REM en Murcia el año pasado. Hay demasiados pequeños momentos para quedarme con alguno. Todo ha sido muy estresante y satisfactorio a la vez, pero este año está siendo muy bonito para mí. Estoy encontrando algo de paz y confianza con los proyectos nuevos y me siento muy conectado a mí.

“Artista del concepto *bedroom pop*: aún soy un chaval que intenta hacer pop desde su portátil”



Xenia. Pop oscuro arrollador en español, lista para dejar de ser un secreto del underground. Ojo a su fusión con Margarita Quebrada en forma de EP.



Error 97. ¿Esperar el relevo? No para Error 97, que a finales de 2019 irrumpían sin preguntar en la escena punk más cerca de los 15 que de la veintena.



Firmado, Carlota. *Malos tiempos*, primer single con Mushroom Pillow y la mejor entrada al universo onírico de Carlota Cabrerizo. Melancolía y pop de autora.



Ashleys. Resulta que las malas de La banda del patio tenían en realidad un corazón pop de oro, así lo demuestran con *Al final no era para tanto!!!*.

Tus nuevos grupos favoritos (si pestañas te los pierdes)

Las claves de un buen caldo

Es el icono gastronómico de Galicia. Una fiesta de grelos, chorizo y patata que levantan a un muerto. La escritora gallega Emilia Pardo Bazán lo alabó en sus libros. Te ayudamos a identificar una sopa excelente.



UN BUEN CALDO TIENE QUE...

1. Llevar ingredientes frescos
2. Cocerse a fuego lento
3. Equilibrar los sabores
4. Comerse con pan (y vino)



Manjar de dioses. En *Los pazos de Ulloa*, la autora se refería a esa "monumental sopa de pan rehogada en grasa, con chorizo, garbanzos y huevos cocidos cortados en ruedas, circulaba ya en gigantescos tarterones y se comía en silencio, jugando bien las quijadas". El caldo gallego lleva siglos siendo el rey de la cocina.



Bendito producto. Emilia Pardo Bazán destacó que un buen caldo gallego requiere ingredientes simples, pero de alta calidad. Se necesitan patatas, grelos (nabizas), chorizo, unto (tocino), ajo y agua fresca. La preparación meticulosa y el tiempo de cocción lento son esenciales para resaltar los sabores naturales.



El agua. Es el elemento fundamental en la preparación de un caldo gallego auténtico. Doña Emilia señalaba que debe ser fresca, sin impurezas, para realzar los sabores naturales de los ingredientes. Es el componente que amalgama y potencia los matices, brindando la esencia característica de este plato.



La cocción. Se pone agua a hervir, y cuando hierve, se le echan los garbanzos, ya remojados y lavados previamente en agua templada, o más bien caliente, para que no pare de cocer la olla. Doña Emilia dijo: "Parece perogrullesco decir que el caldo es tanto mejor cuantos más ingredientes sustanciales entren en el cocido".



En el puchero. Según nuestra autora, debemos añadir la carne lavada en agua hirviendo, un puerro, una zanahoria, una chirivía, perejil, jamón y tocino; se deja hervir, se espuma, se sala, y luego ya debe cocer sosegado para que salga clarito. Sólo así conseguiremos ese sabroso levantamuertos.



Remover lo justo. Una vez que el caldo está hecho, señalaba, se aparta la cantidad que hace falta para la sopa; no debe moverse ni revolverse caliente, porque se pone ácido. Ahora conviene esperar. El tiempo es el mejor aliado para que los sabores cuajen y el caldo sea un todo único y mantecoso.



El jamón y la gallina. La autora distinguía entre el caldo para bailes y reuniones o el sustancioso con jamón, gallina y hueso de tuétano. Para ella, el mejor jamón para el puchero es el añejo y sin rancio, y la gallina, "la gruesa y no muy vieja aún".



Juego de contrarios. Como señalan los viejos recetarios, es importante lograr un equilibrio entre los sabores de los ingredientes que forman parte del caldo. El chorizo y el unto aportan tonos intensos que se complementan con la suavidad de las patatas y la frescura de los grelos.



¿Cuáles son los falsos mitos de este plato tradicional?

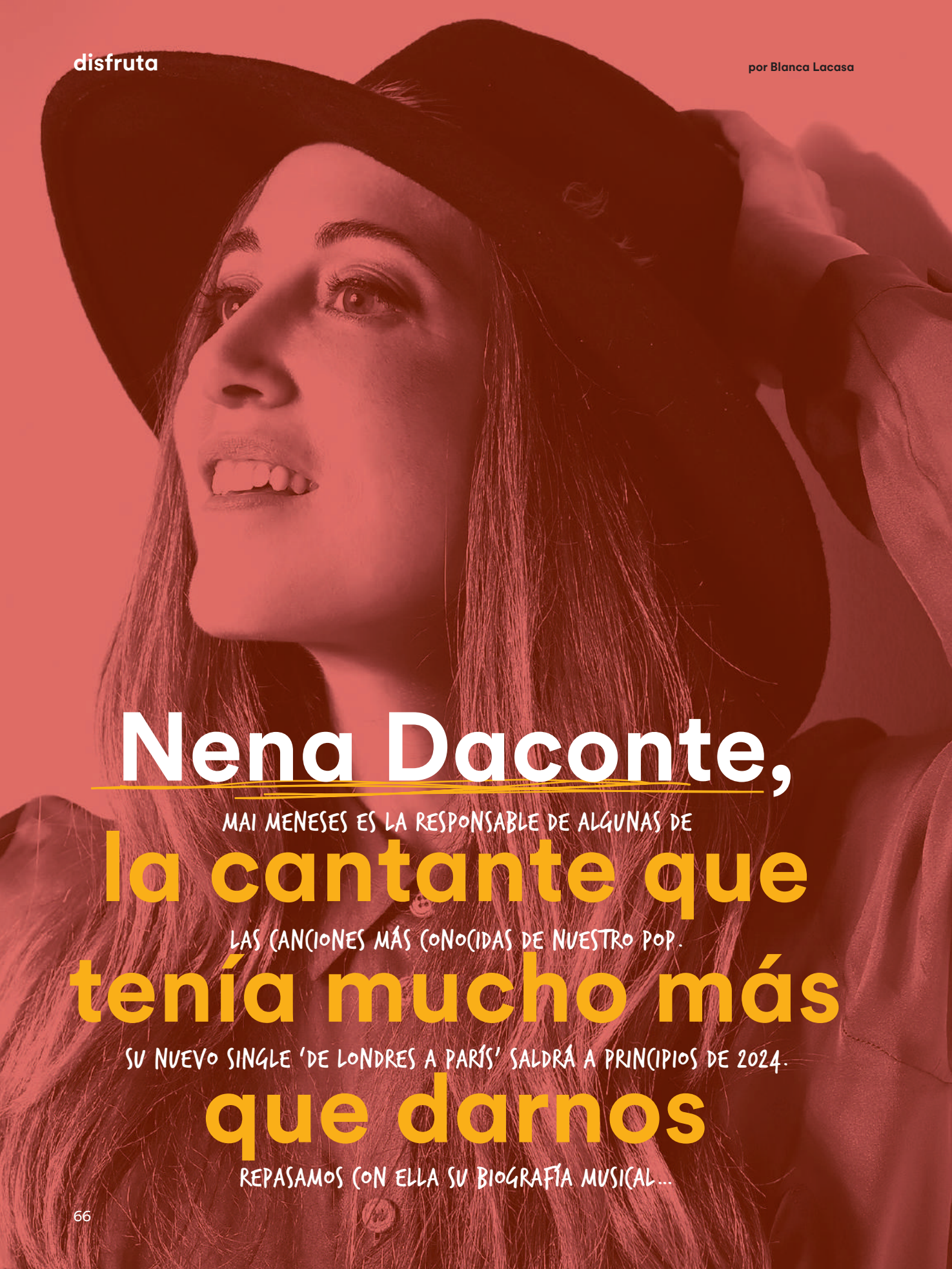
Existen varios. Uno de ellos es la creencia de que se necesitan ingredientes exóticos o sofisticados para su preparación, cuando, en realidad, la autenticidad radica en la calidad de los elementos básicos. Otro mito común es pensar que el caldo debe cocinarse indefinidamente, cuando lo crucial es encontrar el equilibrio en el tiempo de cocción. También se piensa a veces que sólo ciertos cortes de carne o tipos específicos de embutidos son adecuados, cuando lo esencial es elegir ingredientes frescos y de calidad, independientemente de la variedad. Además, se puede preparar y disfrutar el caldo gallego fuera de Galicia, siempre y cuando se respeten los ingredientes y la técnica tradicional.

QUE NO TE ENGAÑE SU CARA

El color ideal de un caldo gallego es un tono dorado claro, que refleja la pureza y frescura de sus ingredientes.

¿Con qué lo tomamos? Ponle pan y vino al caldo.

La mágica combinación de repollo, patatas, chorizo, unto y, ocasionalmente, carne de cerdo es crucial y exige ingredientes frescos y de alta calidad. El caldo gallego precisa un acompañamiento tradicional impertérrito. Suele servirse con pan de maíz, que complementa la textura y sabor de la berza. Un pan seño que acentúa el sabor del chorizo y del unto. El vino de Ribeiro, con su equilibrio y aroma único, eleva la experiencia del caldo gallego. Su sabor refinado complementa a la perfección cada sorbo, realzando la autenticidad de este icono de la gastronomía gallega.



Nena Daconte, MAI MENES ES LA RESPONSABLE DE ALGUNAS DE **la cantante que** LAS CANCIONES MÁS CONOCIDAS DE NUESTRO POP. **tenía mucho más** SU NUEVO SINGLE 'DE LONDRES A PARÍS' SALDRÁ A PRINCIPIOS DE 2024. **que darnos** REPASAMOS CON ELLA SU BIOGRAFÍA MUSICAL...



¿CUÁL ES TU PRIMER RECUERDO MUSICAL?

Los dos primeros grupos de los que tengo recuerdo fueron Nacha Pop y The Beatles, probablemente influenciada por mi hermano mayor, que era de otra generación. Le gustaba aleccionarnos a mi hermana y a mí con la buena música.



GRUPOS QUE MARCAN TU ADOLESCENCIA.

Con 15 o 16 años me gustaban bandas como Led Zepelin, Nirvana, o Cranberries y también Lenny Kravitz.

¿CON QUÉ NOMBRES COMENZASTE A REIVINDICAR UN GUSTO MUSICAL PROPIO?

Me empezaron a gustar grupos y artistas que no se escuchaban en casa como Michael Jackson o Madonna.



TEMA MUSICAL QUE FUERA OBSESIÓN DURANTE TU INFANCIA.

Me gustaba mucho la canción *Stand By Me*. La aprendí a tocar con la guitarra y me pasaba el día tocándola.



¿CUÁL FUE LA CANCIÓN QUE TE HIZO PLANTEARTE QUE SÍ, QUE QUERÍAS DEDICARTE A LA MÚSICA?

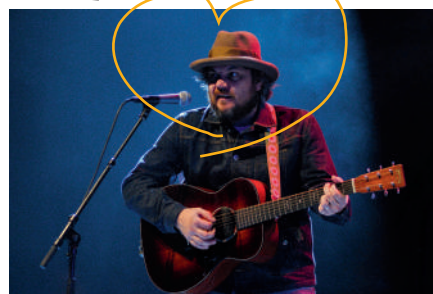
Me pasaba la vida cantando *Somewhere Over the Rainbow*. Soñaba con cantarla en directo para mucha gente, pero fue con mis propias composiciones cuando empecé a pensar que quizás quería compartirlas con la gente.

¿A QUÉ DISCO REGRESAS OBSESIVAMENTE UNA Y OTRA VEZ?

Me gustan mucho *Sky Blue Sky*, de Wilco; o *Carrie & Lowell*, de Sufjan Stevens. Sobre todo, este último, lo escucho cada semana.

TRES NOMBRES QUE TE HAYAN ACOMPAÑADO EN TU EDAD ADULTA.

Josh Rouse, Wilco y Sufjan Stevens... Conecto mucho con la sensibilidad de estos tres.



EL TEMA QUE SIEMPRE ESCUCHAS ANTES DE SALIR A CANTAR.

Va variando. Ahora solemos terminar los conciertos poniendo la canción *There Is a Light That Never Goes Out*, de The Smiths.



EL ÁLBUM O EL ARTISTA QUE MÁS TE HA SANADO.
Antonio Vega y Los Secretos. Lo mejor del mundo: llorar con canciones tristes.

UNA RECOMENDACIÓN.

Till the Sun Turns Black, de Ray LaMontagne.

Portada: los alimentos del futuro
página 70

Decálogo para una vida sostenible
página 76

Alucina

La ciudad instantánea: Guadalajara, México
página 78

Movilidad con niños: ellos también viajan
página 86

Molaría
página 88



alucina

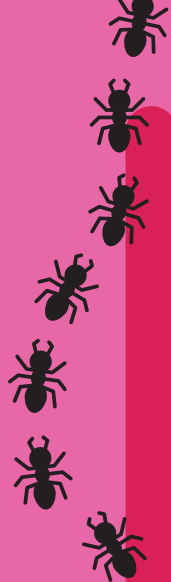


Ilustración de Geco Geco

¿Qué comeremos mañana?

Nuevos alimentos para la humanidad del futuro

En un mundo donde la voraz demanda de carne desafía los límites de nuestro planeta, surge una urgente necesidad de redefinir nuestra relación con la comida. Exploraremos alternativas sostenibles que prometen un futuro más equilibrado y respetuoso con la Tierra.

por Martín Ulloa





La sostenibilidad y la salud son absolutas prioridades hoy. La industria alimentaria se encuentra en constante evolución. Se abren nuevas posibilidades para la alimentación del futuro, abordando desafíos como el cambio climático y la creciente demanda de comida. Nuevos alimentos prometen transformar nuestra manera de comer, desde la carne cultivada en laboratorio hasta el consumo de insectos y los ingredientes impresos en 3D. ¿Alguien da más?

Según la FAO,
en 2050

la demanda mundial
de proteínas se
multiplicará por dos.



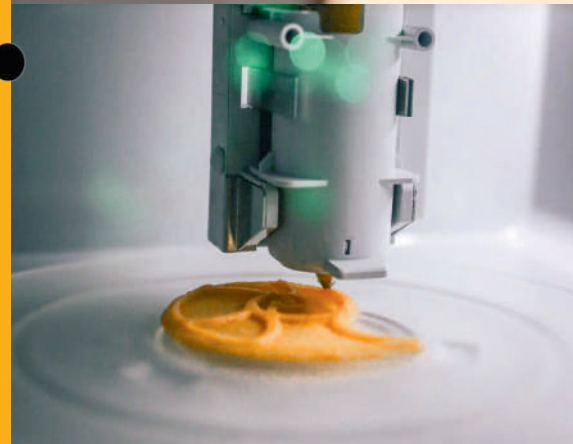
Esto no es una albóndiga. O sí. Carne hecha en laboratorio. Mismo sabor, mismas proteínas, más sostenible.



El mundo se prepara para comer carne sin carne. La carne cultivada en laboratorio ha emergido como una solución revolucionaria para mitigar los impactos ambientales de la industria ganadera convencional. Empresas pioneras, como Beyond Meat e Impossible Burger, están liderando el camino al crear alternativas carnívoras que no requieren la cría de animales. Estas innovaciones no sólo reducen significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero, sino que también prometen una producción más eficiente y ética de proteínas animales. Paralelamente, la entomofagia, o consumo de insectos, ha ganado tracción como una fuente sostenible y nutritiva de proteínas. Empresas como Gourmet Grubb, Eat Grub, Bug Farm y VEXo están ofreciendo productos innovadores que incorporan insectos en formas apetitosas y atractivas. Los insectos son una fuente abundante de proteínas y nutrientes esenciales, y su cría emite una fracción mínima de gases de efecto invernadero en comparación con la ganadería tradicional.

SERES DE LA TIERRA Y DEL AGUA

Las lombrices de búfalo disecadas son una fuente de proteínas rica en nutrientes que ha sido aprovechada por comunidades en todo el mundo durante siglos. Estos pequeños organismos desempeñan un papel crucial en la descomposición y fertilización del suelo, y su consumo directo proporciona beneficios significativos. Su inclusión en la dieta moderna puede ofrecer una alternativa sostenible y saludable a las proteínas animales tradicionales. Por su lado, la acuicultura de algas se presenta como una variable prometedora para satisfacer la creciente demanda de productos del mar de manera sostenible. Estas plantas acuáticas son ricas en nutrientes esenciales, como omega-3 y proteínas, y su cultivo no requiere grandes cantidades de agua dulce o terreno. Además, las algas desempeñan un papel crucial en la absorción de



Los nuevos alimentos tecnológicos están ganando terreno como soluciones conscientes para satisfacer la creciente necesidad de proteínas en la dieta global.



Se estima que, para 2030, la carne cultivada en laboratorio representará una significativa fracción del mercado de proteínas.

En la empresa VEXo (arriba), sus plantas + insectos prometen la misma cantidad de nutrientes, pero un 70% menos de grasas saturadas. En la otra pág., la cocina de impresión 3D.





Comprar productos a granel, ecológicos, locales. Sólo lo que necesitas, reduciendo el desperdicio alimentario. Son otras de las claves de la comida del futuro.

carbono, lo que contribuye a combatir el cambio climático. Y si esto aún te sorprende, espera, porque cosas más peculiares vemos. Y veremos. Los huevos veganos, por ejemplo, elaborados a partir de ingredientes como tofu, harina de garbanzo o almidón de patata, están revolucionando la forma en que concebimos este componente básico de la dieta. Representan una opción coherente, ética y sostenible para aquellos que buscan disfrutar del sabor y la versatilidad de los huevos sin tener que recurrir a la cría de aves.

¿TE IMPRIMES UN FILETE?

La impresión 3D de alimentos también está redefiniendo la forma en que se produce y se presenta la comida en el plato. Esta tecnología permite la creación de formas y texturas innovadoras, así como la personalización de los perfiles nutri-

cionales de determinados ingredientes. Desde bocados sabrosos hasta platos intrincadamente diseñados, la impresión 3D tiene el potencial de revolucionar la experiencia culinaria.

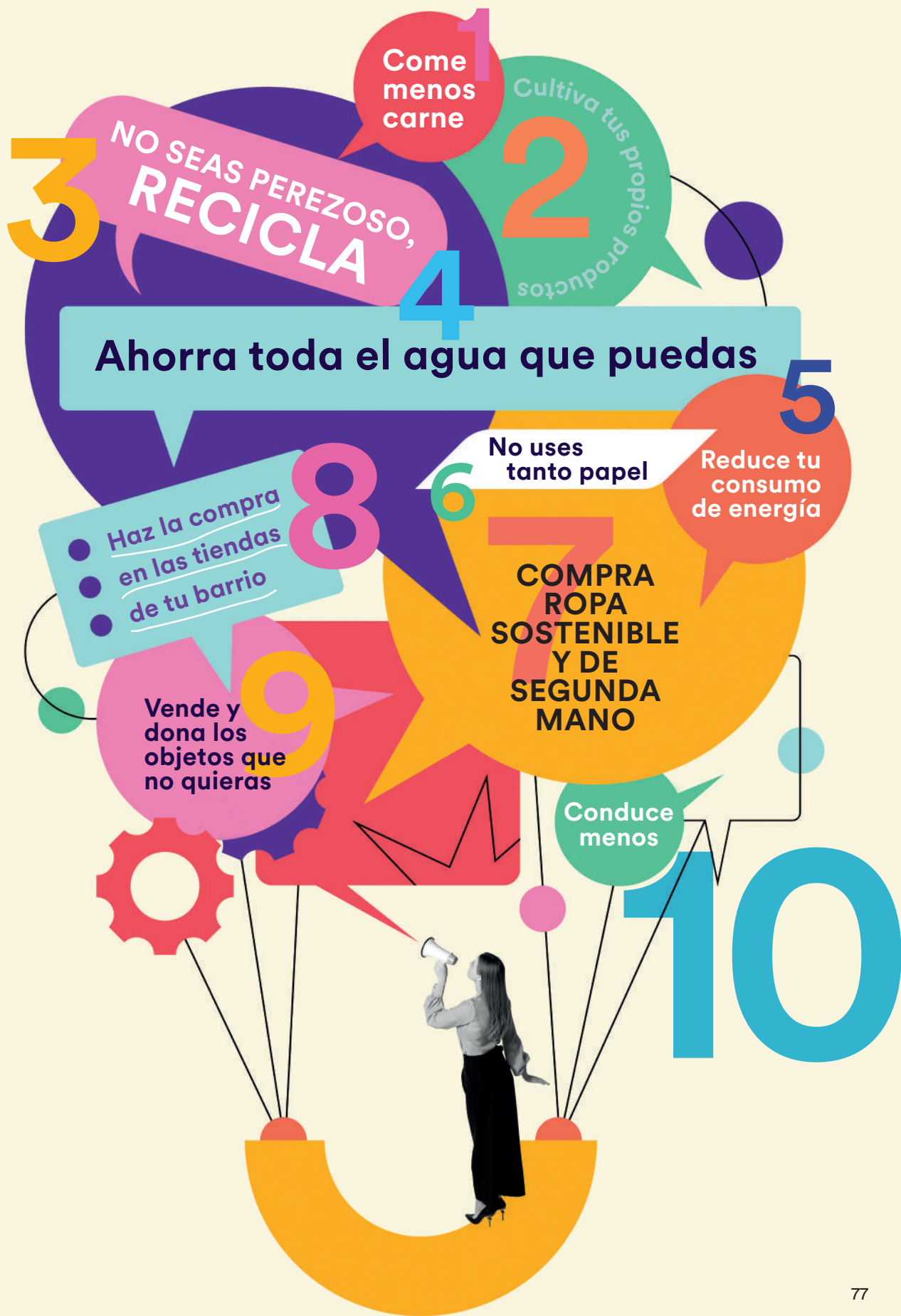
Por último, la cría de hongos, bacterias, levaduras y microalgas se erige como una fuente valiosa de proteínas y nutrientes en el consciente futuro de la alimentación. Estos microorganismos pueden cultivarse de manera eficiente y sostenible, ofreciendo una alternativa prometedora a las fuentes de proteínas tradicionales.

Si se cumplen las previsiones de la ONU, en 2050 seremos 9.700 millones de habitantes en la Tierra. Para alimentar a tanta gente, necesitaríamos aumentar la producción de alimentos un 70%. Siguiendo el sistema actual, el planeta no lo aguantaría. De ahí la importancia de todas estas nuevas técnicas y alimentos de un futuro muy presente.

por Carlos Risco

La sostenibilidad se forja con pequeñas acciones cotidianas. Cada gesto cuenta en la construcción de un mundo más equilibrado. Ahorra agua, un recurso incalculable, utilizando sólo la necesaria. Opta por las tiendas locales, fortaleciendo tu comunidad y disminuyendo la huella de carbono asociada al transporte. Cultivar tus propios alimentos, aunque sea en un pequeño espacio, es un paso hacia la independencia alimentaria y la reducción del impacto ambiental de la agricultura industrial. Unas plantas aromáticas en tu balcón no sólo embellecen, también contribuyen a la biodiversidad y pueden sazonar tus platos. Sé consciente de tus decisiones de consumo; elige productos duraderos y locales. Reduce, reutiliza y recicla en todo lo posible. Marca la diferencia. Cada paso cuenta.





LA CIU- DAD INS- TAN- TÁNEA

Guad- dalajara- ra

VERDE, FRESCA Y DINÁMICA

FOTOS SCOTT BRENNAN

La capital del estado de Jalisco, joya de México, destaca como pionera en movilidad sostenible. Su extensa red de ciclovías, moderno transporte público y fomento del uso de vehículos eléctricos la sitúan como un referente global. Consciente y comprometida, esta metrópoli ilustra el camino hacia un futuro urbano más ecológico y eficiente.

Scott Brennan capta la cara más amable de Guadalajara, la ciudad que quiere encarnar el nuevo México verde. En la imagen, la salida del metro Fray Antonio Alcalde.



A

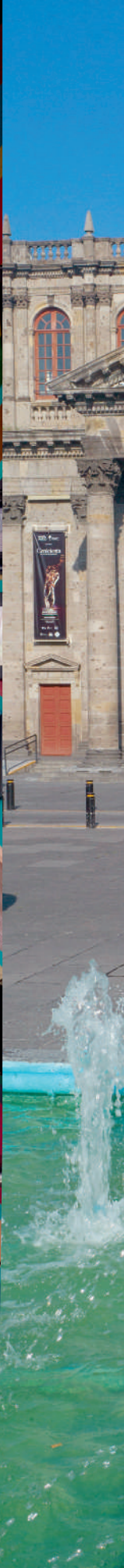


A La Plaza de los Mariachis en Guadalajara es un ejemplo vibrante de la calle ganada para las personas. Sus bulevares peatonales y ciclovías promueven un ambiente libre de emisiones, donde la música y la cultura florecen. Alrededor de los carriles exclusivos para bicicletas, la abundante vegetación fomenta un entorno amigo del medio ambiente. Además, la amplia disponibilidad de transporte público eléctrico y la promoción de vehículos ecológicos refuerzan la visión de una ciudad viva. Pura sinergia entre tradición, música y ecología.



B En la zona Fray Antonio Alcalde de Guadalajara, las calles se convierten en lienzos vivos de la cultura local. Artistas callejeros dan vida a la arquitectura, mientras músicos llenan el aire con melodías que celebran la identidad tapatía. El trasiego constante de personas crea una sinfonía de voces y pasos, dando vida a una atmósfera vibrante y multicultural. Este epicentro urbano es un testimonio vivo del pulso cultural de la capital de Jalisco, donde cada esquina es una nueva oportunidad para descubrir la riqueza de la ciudad.

A





A La Trompada Caligari es el restaurante ideal para degustar recetas de la cocina fusión. Aquí se puede probar un sorprendente beicon, un casero laing y unos generosos chilaquiles. También es muy apreciado su café de variedad. Un lugar colorido donde la gastronomía local todavía late sin artificios y donde se reencontran viejos y nuevos conocidos de una ciudad que ya se ha convertido en un icono del México actual.

B La Plaza Tapatía está compuesta por varias plazas contiguas, conformando un espacio de 70.000 m². Allí se dan cita los puestos de comida típica, los restaurantes más pujantes, las tiendas de recuerdos y los principales museos. No es sólo un lugar de encuentro, sino también un faro de inspiración para ciudades del mañana, donde el agua y el espacio dedicado al esparcimiento comunitario crean un icono del futuro.

B



A La Zona San Juan de Dios, ubicada en el centro de Guadalajara, es un icónico mercado conocido por su bulliciosa actividad y una amplia variedad de productos. Es uno de los mercados más grandes de América Latina, con una historia que se remonta a más de 50 años. Aquí, encontrarás una diversidad de puestos que ofrecen desde ropa y accesorios hasta artículos para el hogar, creaciones artesanales y comida local. Es un lugar apasionante y colorido, donde la cultura y el comercio convergen, atrayendo a locales y turistas por igual.



B La Colonia Americana, situada en el corazón de la ciudad, es un distrito histórico y culturalmente rico. Sus calles arboladas y arquitectura ecléctica aportan un encanto único. Es famosa por sus boutiques, galerías de arte y restaurantes de alta cocina que ofrecen una experiencia cosmopolita. Además, alberga emblemáticos edificios como el Templo Expiatorio y la Glorieta de los Niños Héroes. Es un punto de encuentro para la bohemia local y una muestra viva de la intersección entre lo tradicional y lo moderno en Guadalajara.

Ellos también viajan.

Que los niños pequeños no limiten tus planes por la ciudad. Con Cabify Kids viajaréis todos seguros, cómodos y rápidos. Van a querer repetir.

Seguridad, primero.

Los niños de hasta 135 cm deben utilizar un sistema de retención adaptado a su peso y talla, colocado en la parte trasera del vehículo.

En nuestra aplicación.

Los coches de la categoría Cabify Kids (en la app) disponen de un Sistema de Retención Infantil (SRI) para niños con más de 9 kg y altura inferior a 135 cm.

Tu silla, nuestra silla.

Si viajas con tu propio SRI, no es necesario pedir un viaje a través de Cabify Kids. Cuando el conductor llegue, podrás instalar la silla y empezar tu viaje.

¿Puedo viajar sin SRI?

Según la normativa vigente, sólo los taxistas pueden transportar sin SRI en áreas y tráfico urbanos. Puedes pedir en nuestra app un "Taxi Precio Cerrado".

UN VIAJE SOBRE RUEDAS Y
SOBRE BOLAS. (CON JUGUETES,
CHUCHES Y PEGATINAS.
¿CREPITEN? ¡SIIIIIII!



El regreso a la ciudad fue más divertido para estos niños que pudieron disfrutar de un viaje especial en Cabify Kids en vehículos con bolas, peluches, caramelos y libertad para decorarlo con pegatinas.

Todos viajamos

por Eva Piña

PEQUEÑINES, SÍ,
GRACIAS. MOVERSE
POR LA CIUDAD CON
NIÑOS PUEDE (Y DEBE)
SER FÁCIL, SEGURO
Y SIEMPRE DIVERTIDO.

Vivas donde vivas, moverte con tus niños y niñas no debería ser un problema. No debería dar pereza. La ciudad está llena de planes para ellos. Más aún ahora que ya está encima esa época mágica del año que es la Navidad. Hay luces, fiestas, teatro, conciertos... Ellos quieren ver y conocer, reír y alucinar. Llévalos. Llévatelos. Te obligarán a sacudir la pereza y llegar hasta el centro o al otro extremo. Ir en metro con sus túneles, les divierte. El autobús, contemplando la ciudad, les fascina. Ir en otro coche, les maravilla. Así que abre tu aplicación de Cabify y solicita un Cabify Kids (si miden menos de 135 cm deben ir en silla especial, es decir, un Sistema de Retención Infantil). Solo hay un pero, un pero bueno: en el momento en que empieces a sacarlos, ellos querrán más, porque siempre quieren más. Y esto es una gran noticia.

Pinta y colorea

Aquí tienes nuestra portada para que la pintes como quieras y si te apetece que lo subas a RRSS y nos etiquetes.





molaria_

...

Puedes seguir a Molaría en [instagram.com/molaria_](https://www.instagram.com/molaria_)

molaría que para
llegar lejos en la
vida bastara con
subirse a un
Cabify.



molaria_ Que este viaje fuese grande, aunque sea pequeño.
Recuerda que has elegido bien. Moverse con conciencia tiene premio. Disfruta.

cabify para empresas

Descubre **Cabify** para **Eventos**

La experiencia arranca
en el viaje de ida

Tres paquetes,
infinitas posibilidades:

Go

Go+

Infinity



Diseña tu evento

Hasta pronto

**Esta revista se
ha hecho para ti.
Llévatela contigo.
Buen viaje a los dos.**

EN ESTE VIAJE HAS ENCONTRADO

EL REGALO IDEAL

m TIENDA MAHOU
SAN MIGUEL



Si aún estás dándole vueltas a qué regalar, ¡tenemos la idea perfecta!
Sorprende con el pack de tercios personalizados de Mahou Cinco Estrellas.
Tan fácil como coger un Cabify: elige la etiqueta, personaliza el mensaje y te lo enviamos.

CONSIGUE UN 10% DE DESCUENTO*
en el pack de 6 unidades de tercios personalizados usando el

CUPÓN: TUMAHOU10

Entra en www.mahou-sanmiguel.com/tienda y descubre mucho más.

* Promoción válida hasta el 31.01.2024, incluido. Unidades limitadas a 200 packs de 6 unidades. De un sólo uso por cliente y no compatible con otros cupones, descuentos y promociones. Sólo se efectuarán envíos dentro de España peninsular y el archipiélago Balear. Consultar condiciones de venta en www.mahou-sanmiguel.com/tienda. Mahou San Miguel recomienda el consumo responsable.



cabify para empresas

Soluciones
de movilidad
corporativas
que se adaptan
a tu ritmo

Descúbrelas aquí

