



MUYFAN | ENTREVISTA | PÁG. 12

"Me gusta hacer regalos a los niños. Son especiales"

La presentadora **Raquel Sánchez Silva** termina 2018 con la publicación de una novela, 'El viento no espera', y al frente del programa de TVE 'Lo siguiente'



CONSUMO | PÁG. 4

Manga ancha en los gastos navideños

Las previsiones apuntan a un desembolso medio superior al del año pasado por estas fechas ● El comercio electrónico confirma su crecimiento en medio de una avalancha de compras que llevará a varios consumidores a recurrir a los créditos

DECORACIÓN | PÁG. 6

Lo tradicional nunca pasa de moda en estas fiestas

Velas y flores en colores como blanco o dorado darán a tu casa un ambiente navideño



OCI | PÁG. 15

Una ciutat perquè els infants somniïn quin ofici voldran fer

LUCA JIMÉNEZ / GENTE

gentedigital.es



¿Sabía que el **75%** de las pequeñas y medianas empresas no resistirían un ataque informático, y que las pérdidas por hackeo podrían incluso obligarle a cerrar su negocio?

CLUSTERIBERIA
Formación y auditorías de Ciberseguridad
609 846 071
www.clusteriberia.com

Servicio de **Hacking Ético**

Clusteriberia, le ofrece el servicio de Hacking Ético
Conozca la vulnerabilidad de su sistema y protéjalo antes de que sea demasiado tarde

EL SEMÁFORO ESPECIAL NAVIDAD

**La gran asignatura pendiente**

Haciendo balance, en este 2018 hemos tenido que dar muchas noticias negativas, pero los asesinatos de mujeres se llevan la palma. El crimen de la joven Laura Luelmo en la provincia de Huelva es otro triste ejemplo.

**El clima nos saca los colores**

La Navidad es un tiempo de propósitos. Uno de ellos es el cambio climático, como recordó la joven Greta Thunberg a dirigentes mundiales: "Dicen que aman a sus hijos por encima de todo, pero les están robando su futuro".

**Velando por el bien de todos**

Estas fiestas son propicias para reuniones familiares y con amigos, pero no conviene olvidar a todos esos profesionales, como médicos, policías o bomberos, que trabajan en estos días para actuar en casos de emergencia.

EDITOR:
FERNANDO IBÁÑEZ

REDACTORA JEFE:
MAMEN CRESPO

COORDINACIÓN:
LILIANA PELLICER

REDACCIÓN:
FRANCISCO QUIRÓS
JAIME DOMÍNGUEZ

JEFE DE FOTOGRAFÍA:
CHEMA MARTÍNEZ

JEFE DE MAQUETACIÓN:
CARLOS ZUGASTI

MAQUETACIÓN:
ENRIQUE ALONSO

COLABORADORES:
MIGUEL HERNÁNDEZ
(Redacción)

ALBERTO ESCRIBANO
(Redacción)

SOFÍA CARMONA
(Redacción)

IRENE CASANOVA
(Fotografía)

SECRETARIA DE REDACCIÓN:
ELENA HORTA

DIRECTOR DE GRANDES CUENTAS Y ACC. ESPECIALES:
CARLOS ECHEGUREN

JEFE DE MARKETING:
RAFAEL VARA

COORDINADORA DE PUBLICIDAD:
ANA SÁNCHEZ

DISEÑO GRÁFICO:
PATRICIA MARTÍNEZ

TELÉFONO PUBLICIDAD:
689 241 062

CONTROLADO POR:



EL PERIÓDICO GENTE NO SE RESPONSABILIZA NI SE IDENTIFICA CON LAS OPINIONES QUE SUS LECTORES Y COLABORADORES EXPONGAN EN SUS CARTAS Y ARTÍCULOS



Gran part del PIB català recau a el Barcelonès. ACN

EL REPARTIMENT DEL PIB**La riqueza de les comarques catalanes**

El Barcelonès, el Vallès Occidental, el Baix Llobregat, Vallès Oriental, el Tarragonès, el Maresme, el Gironès i el Segrià van concentrar el 2016 més de tres quartes parts del PIB de Catalunya, segons dades de l'Idescat. Cada una d'elles generen més de 5.000 milions d'euros cadascuna i per la seva especialització productiva destaquen el Barcelonès, amb un 87,1% de pes del sector serveis, i el Vallès Oriental i el Tarragonès, amb una forta presència del sector industrial, del 41,2% i el 34,4%, respectivament. D'altra banda, segons l'Idescat, la Ribera d'Ebre és la comarca amb més PIB per càpita, amb 44.400 euros, un 47,6% superior al de la mitjana catalana, que se situa en els 30.100 euros, gràcies al fort pes de la indústria energètica. Per municipis de més de 5.000 habitants, Castellbisbal i Martorell són els que tenen major PIB per càpita, amb -respectivament- 86.700 euros i 82.400 euros per habitant.

En el llistat de comarques amb més renda per càpita, també destaquen el Barcelonès, amb un PIB per càpita de 37.100 euros, el Tarragonès, amb 35.800 euros i l'Aran, amb 35.300 euros, ja que superen la mitjana catalana amb més d'un 10%. En total, n'hi ha 11 amb un PIB per sobre la mitjana catalana.

LA POSTAL DE ESTAS FIESTAS**Madrid, un destino con sello olímpico**

A los numerosos atractivos de la capital en estas fechas se suma una pista de hielo en el entorno de AZCA. El recinto fue inaugurado el pasado viernes 14 de diciembre de la mano del mejor patinador español de la historia, Javier Fernández.

LA CAMPANADA**La risa, el mejor elemento contra las digestiones pesadas**

El espíritu navideño se hace presente en la televisión a través de varios 'spots' publicitarios. Algunos tratan de vendernos productos. Otros como el de Campofrío apelan al sentido del humor. **Silvia Abril y Antonio de la Torre** protagonizan una pieza en la que se reivindica al chiste como forma de ser.



@gentedigital






Telefonica

En estas fiestas, hay momentos para conectarnos y momentos para conectar.

Hay momentos para el modo selfie y para el modo "mirarnos a los ojos".

Hay momentos para subir tus historias y para escuchar las de tu familia.

www.telefonica.com/mision

 movistar |  O2 |  vivo | SON MARCAS DE TELEFÓNICA

MUSEO
DEL
PRADO
200
AÑOS



Las navidades, una de las épocas más importantes a nivel comercial

CONSUMO | PREVISIÓN DE HÁBITOS

La Navidad, un cheque en blanco

Estas fechas son sinónimo de grandes gastos ● Un estudio vaticina que el desembolso medio por cada español será mayor que en el año anterior ● Gana más terreno el comercio online

POR FRANCISCO QUIRÓS (francisco@gentedigital.es)

Cenas de empresa, reuniones familiares y regalos diversos. La Navidad es un periodo de celebración y alegría, aunque también de gastos, una realidad esta última que muchas veces se pasa por alto hasta que llega enero, con su consiguiente resaca y la temida cuenta del primer mes del año. Sin embargo, las estadísticas aseguran que no aprendemos la lec-



CUESTIÓN DE CALDERILLA: Ya sea para regalar o para beneficio propio, las compras se disparan en este periodo del año, con un papel cada vez más protagonista para los pagos con tarjeta, en lugar del dinero en efectivo. Según Ferratum OyJ, el 55% de los españoles ya paga así cuando viaja.

RECOMENDACIONES | ECONOMÍA DOMÉSTICA

Consejos para evitar que este periodo pase factura

La planificación y el seguimiento en las cuentas pueden ayudar en este sentido ● Casi 4 millones de españoles optarán por financiar sus compras

Si no queremos que los dispendios de finales de año terminen siendo un quebradero de cabeza en los primeros compases de 2019, hay varias fórmulas recomendadas por expertos, aunque, en la

mayoría de los casos, basta con dejarse llevar por el sentido común.

Un buen ejemplo de esto último es la planificación del gasto estimado. Con una lista de regalos y compras imprescindibles se pueden limitar bastante los caprichos de última hora, una tentación para la que se aconseja además poner un gasto límite en la tarjeta de crédito.

En este sentido, la proliferación de 'apps' y herramientas tecnológicas facilitan llevar un registro pormenorizado de los desembolsos que se llevan a cabo y así evitar sustos futuros con las facturas. Como buena parte de las compras tienen como objetivo la adquisición de regalos, también se recomienda recuperar

la tradición del 'amigo invisible' o apostar por un término de moda, 'Do it yourself', reciclando materiales de andar por casa para hacer presentes con un sello personal sin renunciar a la originalidad.

pras casi la cuarta parte de la nómina, el 22%, aún lejos del 48% que destinarán los mexicanos y el 38% de los brasileños.

Pero, ¿a qué irá destinado todo ese desembolso? Volviendo nuevamente a nuestro país, los encuestados cifran la mayor cantidad a la que iría dentro del apartado de actividades personales o familiares (un 23%), seguido muy de cerca por la compra de ropa de invierno (20%). Como era de esperar, otro importante pellizco se va a la hora de 'ayudar' a Papá Noel y a sus majestades los Reyes Magos con los juguetes (12%).

Tiempos modernos

Una de las tendencias en materia de consumo que se mantiene en Navidad es la apuesta por el comercio online. Hasta un 36% de los españoles optará por la Red a la hora de comprar regalos navideños, lo que supone un incremento de ocho puntos porcentuales respecto al año anterior, aunque dentro del amplio abanico de encuestados todavía hay un 5,85%

Dicha encuesta supone una interesante radiografía mundial del consumo en estas fechas, dado que se ha realizado en 19 países, con más de 23.000 participantes.

Gran pellizco

En este sentido, España se sitúa en el octavo lugar en cuanto a porcentaje de gasto respecto a su salario mensual. Así, se estima que en nuestro país nos dejaremos en com-

que no comprará nada a través de Internet. Por vía online o en el comercio físico de toda la vida, la lista de preferencias en cuanto a regalos no difiere mucho de lo habitual. Ropa y calzado lideran este ranking, justo por delante de tecnología y perfumería.

21%

Inversión creciente: Casi la cuarta parte de los encuestados gastará más dinero que en 2017

EN TODA ESPAÑA
Elija su notario de confianza

Hipoteca 1ª y 2ª:
Casa, local, fincas, edificios

LLAMADA GRATUITA

900 10 10 14
www.segurban.com





ANTES



CON MURPROTEC



DENTRO DE 30 AÑOS



Acaba con las **humedades** de forma definitiva



CONDENSACIÓN



CAPILARIDAD



FILTRACIONES



Empresa líder del sector con certificación ISO 9001

Solicita tu diagnóstico gratuito, personalizado, in situ y sin compromiso

900 30 11 30
www.murprotec.es

MURPROTEC

Diagnosis / Tratamiento / Solución

Delegaciones Murprotec en:
España / Portugal / Francia / Bélgica / Holanda / Luxemburgo / Italia

TENDENCIAS | INTERIORISMO

Claves para decorar la mesa

Los colores tradicionales como el blanco, el dorado y el burdeos siguen estando de moda ● Detalles como velas o flores junto a pequeños objetos navideños son esenciales ● En GENTE te ofrecemos algunos consejos a tener en cuenta para lograr un perfecto entorno familiar

POR **SOFÍA CARMONA** (@sophiecarmona)

Algunos de los momentos más especiales de la Navidad se festejan en torno a una mesa y es que, en estos días, las comidas con familiares y amigos son especialmente significativas. Es, por tanto, la oportunidad idónea para desplegar todo lo mejor que tenemos en cuanto a cubertería, vajilla o cristalería, según Laura Gärna, directora del estudio de arquitectura e interiorismo Gärna Studio destaca, en colaboración con GENTE, la importancia de cuidar también el entorno para crear una atmósfera mágica.

Al mismo tiempo, hay que apostar por colocar una mesa paralela de buffet, presentado los platos con bandejas por alturas y arreglos florales, en los que se puedes introducir espigas, piñas o flores secas. Lo ideal es que todos, invitados y anfitriones, puedan disfrutar y que nadie tenga que estar atendiendo a los comensales.

Ambiente cálido

Si bien la decoración es importante no lo es menos crear un entorno agradable. "Muchas veces el ambiente es más importante que la comida", explica Gärna, que reclama "cuidarlo al detalle". Los elementos clave que no pueden faltar son la música de fondo, la luz de las velas y las flores naturales.

SUGERENCIAS

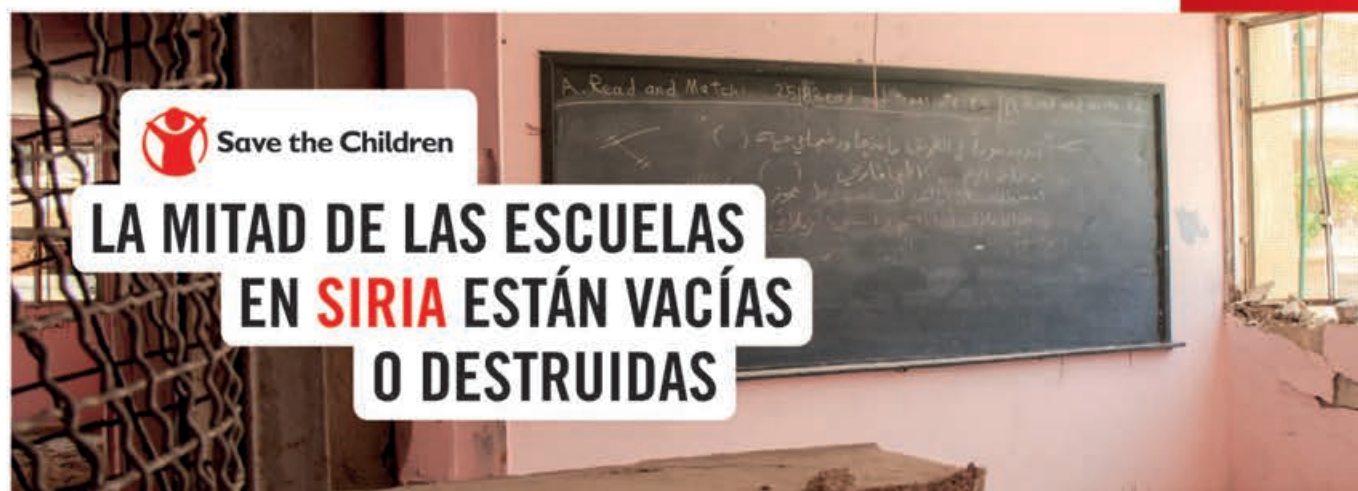
Los detalles marcan la diferencia

- Hay que apostar por mesas grandes y redondas, ya que facilitan el diálogo y es muy fácil lograr un ambiente familiar y entrañable.
- En Navidad, los detalles cobran especial relevancia. Así, las mesas han de adornarse con velas y flores frescas o silvestres con pequeños objetos navideños.
- Gärna se decanta por los colores tradicionales como el blanco combinado con el dorado y el burdeos como tonos complementarios.
- En cuanto a la elección de la vajilla lo ideal es mezclar dos o tres juegos, lo que ofrecerá un estilo actual.



Clásicos renovados: Firmas de decoración como Zara Home, El Corte Inglés o Muy Mucho proponen mezclar diferentes estilos. Así es posible encontrar vajillas y elementos decorativos de inspiración rústica junto a cuberterías y cristalerías más sofisticadas en rojo o dorado.

"LO IDEAL ES QUE TODOS PUEDAN DISFRUTAR Y NADIE ESTÉ ATENDIENDO"



 Save the Children

**LA MITAD DE LAS ESCUELAS
EN SIRIA ESTÁN VACÍAS
O DESTRUIDAS**

#NuncaSerán

Uno de cada tres niños sirios no va a clase

Sin educación, los niños y niñas sirios **#NuncaSerán** lo que sueñan ser. Firma ahora y pídele a los líderes que actúen.

**FIRMA
AHORA**

 savethechildren.es/actua/nuncaseran



CONTENIDO ELABORADO EN COLABORACIÓN CON VERMUT ZARRO

Un momento del proceso de embotellamiento CHEMA MARTINEZ / GENTE

GASTRONOMÍA | MARIDAJE EN NAVIDAD

Un buen momento para disfrutar del vermut

La Navidad es época de celebraciones y de copiosas comidas ● Antes de estas citas señaladas en rojo en nuestro calendario, también se pueden vivir momentos únicos, en familia, alrededor de esta tradicional bebida

POR GENTE (@gentedigital)

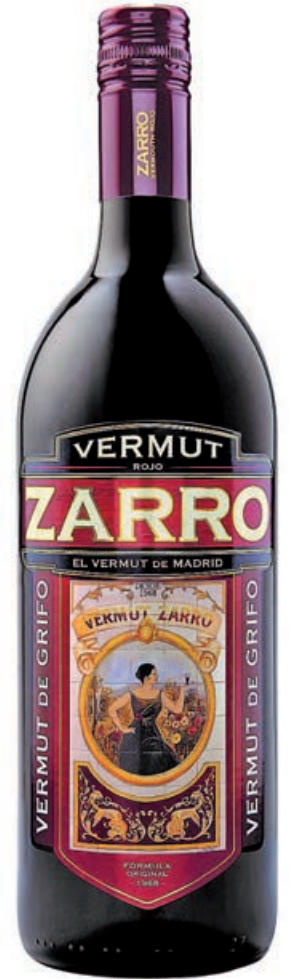
VARIEDADES



ECOLÓGICO: Este vermut, elaborado a partir de ingredientes de cultivo 100% ecológico, conquista con su acertada fórmula de hierbas aromáticas que se introducen de forma manual para ser maceradas en barrica de roble.



ÚNICO: Este Gran Reserva de edición limitada, elaborado con los mejores vermutos de Zarro, presenta un color ocre con tonos teja antigua. De paladar armonioso, sofisticado, carácter aromático con recuerdos balsámicos y de regaliz.



CLÁSICO: Si eres de los que cree que en la variedad está el gusto, este es tu pack. Vermut Zarro Rojo, Vermut Zarro Blanco y Vermut Zarro Reserva forman el trío perfecto. Una opción para cada momento y tres maneras de disfrutar del vermut.

Uno de sus máximos exponentes en la Comunidad es el vermut elaborado con mimo desde hace 50 años por Zarro. Desde su fábrica de Fuenlabrada, ofrece diferentes variedades para su degustación, desde los más clásicos (rojo, blanco y reserva) pasando por los dirigidos a los paladares más selectos como el Único, hasta llegar al primer vermut ecológico del mundo. La amplia oferta de Zarro, el único vermut de grifo embotellado que utiliza métodos tradicionales, la completa su crema de vermut.

Se recomienda probarlos, al menos una vez, todos juntos para diferenciarlos y apreciarlos bien. Aunque el momento perfecto para disfrutar del vermut es a mediodía, a la hora del aperitivo, también se puede tomar comiendo con un buen pescado o con carne. Para la noche, en otros países, ya lo están incluyen-

ZARRO, EL ÚNICO VERMUT DE GRIFO EMBOTELLADO, CELEBRA SU 50 ANIVERSARIO

A DESTACAR

Para los amantes de las novedades

La crema de vermut cambia el concepto de bebida de sobremesa ● En su interior, toda la esencia del Zarro Clásico

Coincidiendo con su 50 aniversario, Zarro ha lanzado este año su crema de vermut, un nuevo concepto de bebida de sobremesa para paladares actuales. Se trata de una propuesta innovadora, con carácter y sabor delicado, equilibrada y muy bien

estructurada. En su interior, toda la esencia del exclusivo Vermut Zarro Clásico concentrada en una delicada y elegante crema. Tradición, ingenio, fuerza y suavidad se mezclan en una única botella para crear momentos inolvidables.



do en sus cócteles. En España todavía está pendiente, pero seguro que los mejores cocteleros empiezan a apostar por el vermut.

Su fabricación

El vino blanco, que es la base del vermut de Zarro, es de la Comunidad de Madrid y proviene de las variedades de uva Malvar y Airén. Como paso previo, en la fábrica se almacena en depósitos y se analiza. De éstos pasa a otro, denominado jarabera. Más tarde, el vino se mezcla con el azúcar, el alcohol y las hierbas, que han sido maceradas y, posteriormente, prensadas. Una vez mezclados, se vuelve a analizar para después filtrarlo y, por último, envasar y poner a la venta. Todo el proceso es artesanal y tan solo se apoyan en la tecnología para el envasado.

MODA | TENDENCIAS

Los looks estrella para estas fiestas

El traje de chaqueta, acompañado de los accesorios adecuados, será el protagonista indiscutible ● Desde GENTE ofrecemos una selección con las propuestas más destacadas

POR **SOFÍA CARMONA** (@sophiecarmona)

La Navidad es una época en la que festejar todo lo bueno que ha acontecido a lo largo del año y decir adiós a los malos momentos. Un periodo de celebración y disfrute en el que lucir atuendos elegantes, pero con un toque fresco y audaz. Valentina Suárez-Zuloaga, experta en moda y cofundadora de ES fascinante junto a Margarita Ruyra de Andrade, el primer marketplace de moda lenta española, aconseja, en declaraciones a GENTE, apostar por prendas atemporales a las que resarcir con los complementos adecuados.

Sí a los básicos

Suárez-Zuloaga expresa que "más que hablar de tendencias" es necesario identificar "los básicos o atemporales que siempre se-

Nuevas líneas:

El influencer Carlos Domínguez y director creativo PuroEGO luce un traje de chaqueta en color crema.



Rojo y negro: Sandra Majada, editora del blog 'Invitada Perfecta', rompe el clasicismo de su esmoquin con accesorios en rojo.

rán un acierto para un look de fiesta". De este modo, apuesta por un traje de chaqueta o una blazer original sobre un color más vivo acompañado de accesorios que den luz al rostro o pulseras con personalidad. Actualmente existen múltiples versiones de la clásica americana. La firma de trajes y complementos de invitada Cherubina ha renovado este clásico transformándolo en un elegante vestido (en la imagen) al que, además, ha otorgado un plus de color al presentarlo en rojo. Las sandalias modelo Rumba

SE RECOMIENDA USAR "UNA BLAZER SOBRE UN COLOR MÁS VIVO"

EN EL CASO DE LOS HOMBRES, EL TRAJE DE CHAQUETA ES LA MEJOR OPCIÓN

Lolipop de la marca Fígara complementan a la perfección el look.

Vestuario masculino

En el caso de los hombres, el traje de chaqueta sigue siendo la opción más válida y menos arriesgada a la hora de acudir a un evento más formal. La experta en moda valora de forma positiva las nuevas líneas en trajes para hombre que se ajustan al cuerpo o se diseñan en tejidos atípicos como la pana o el terciopelo y en colores luminosos ya que "los hombres lo tienen más fácil", apunta Valentina.

CONSEJOS

Brillos y lentejuelas en su justa medida

1. Si bien las prendas con brillos son las más demandadas en estos festejos, Valentina Suárez-Zuloaga, aclara que, "para las que quieran pasar desapercibidas", el terciopelo o la seda puedan ser otra interesante opción, "más fácil y favorecedora".

La importancia de acertar con los complementos

2. Para Valentina, los accesorios "son los que hacen que un look acabe siendo fascinante". Así, "los pendientes son imprescindibles a la hora de dar luz y color al rostro, aunque los anillos pueden dar un toque de personalidad a los outfits", indica.

Un bolso atemporal y versátil

3. La mayor parte de las cenas y comidas navideñas se producen después del trabajo. Por ello, hay que invertir en un bolso de cuero, un tote bag con asa, atemporal, versátil y con líneas sencillas, que te permita llevarlo 24 horas.



Ante la duda: apuesta por el color negro

4. El color negro es siempre una buena opción a la que recurrir para conseguir un look festivo. Para otorgarle algo de luz se aconseja lucirlo con salones en tonos atrevidos e introducir complementos llamativos como pendientes o pulseras.

Un outfit marcado por los pequeños detalles

5. En el caso del atuendo masculino, estos tres detalles consiguen dan un aire diferente a los estilismos: un jersey de cuello alto de cashmere, unos mocasines personalizados y un cinturón de piel de cocodrilo en tono marrón.



Variedades: El Muss 2016 tiene 65% de Tempranillo, 20% de Cabernet Sauvignon, 13% de Syrah y 2% de Merlot, con un 14% de alcohol



CONTENIDO ELABORADO EN COLABORACIÓN CON BODEGAS LICINIA

combina la innovación de sus instalaciones y los procesos de producción con el conocimiento y la experiencia en la elaboración de vinos. De esta forma, y a través de Muss 2016, se darán a conocer a un amplio público los nuevos vinos de calidad que se elaboran en Madrid.

Tras su enigmática etiqueta encontramos un 'coupage' de cuatro grandes variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

DE LOS
CREADORES DEL
GRAN VINO
LICINIA NACE
BODEGAS MUSS

MUSS 2016 HA
RECIBIDO YA
VARIOS PREMIOS
A PESAR DE
SU CORTA VIDA

ENOLOGÍA | RECOMENDACIONES

Riega tu mesa con la mejor calidad en Navidad

Muss 2016 es un vino tinto con esencia que no puede faltar en estas fiestas ● Se trata de uno de los nuevos caldos de gran calidad que se puede degustar en la Comunidad de Madrid

POR GENTE (@gentedigital)

Al Sureste de Madrid, y enclavadas en el valle del río Tajuña, se sitúan las Bodegas Muss. Un nuevo proyecto cuya filosofía se basa en elaborar vinos que pongan en valor el potencial vinícola y las características propias de los grandes vinos que desde hace décadas se elaboran en la Comunidad de Madrid.

En este sentido, y con el propósito de ensalzar las virtudes de los vinos tintos elaborados en la región, Bodegas Muss ha conseguido crear un vino con una esencia y carácter hasta ahora desconocidos: Muss 2016.

De los creadores del gran vino Licinia nace Bodegas Muss. Una bodega que



UN PROCESO CUIDADOSAMENTE DISEÑADO: Desde la recepción de la uva hasta su crianza en barrica y posterior embotellado, todos los pasos han sido cuidadosamente diseñados y definidos para obtener vinos de calidad que representen fielmente el potencial de los viñedos de la Comunidad de Madrid.

Su crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano durante cuatro o seis meses.

Tradición e innovación se combinan en este joven pero gran vino en el que se integra un aroma seductor y sugerente que comprende una intensa carga frutal con notas anisadas donde no enmascara el aporte de su corta pero buena crianza. En boca, buena entrada, paso elegante la vinosidad con un remarkable final.

De los viñedos de mayor altitud, situados a casi 900 metros de Villar del Olmo, a las viñas en el Valle del río Tajuña, pasando por las cepas casi centenarias de las tierras de Valdilecha, proceden las uvas con las que se elabora este excelente vino con carácter propio.

Reconocimientos

A pesar de su corta vida, Muss 2016 ya ha recibido el merecido reconocimiento del sector vinícola. Este mismo año, el Muss tinto roble '16 fue distinguido con el tercer premio en el VI Certamen Nacional de Cata 'Cepa de España 2018'. Además, la Asociación Cultural La Carrasca lo seleccionó el pasado mes de abril como uno de los cuatro mejores vinos que conformaron la lista presentada en la XXXIV Semana Universitario del Vino en la categoría de Tintos Robles.

BAZAR | IMRESIONA AL ANFITRIÓN

REGALO DE INVITADO

Más allá de los obsequios propios de Papá Noel y los Reyes Magos, la Navidad tiene muchos momentos para regalar ● Entre ellos se encuentran las comidas y cenas a las que somos invitados los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero ● Una botella de ginebra o whisky, un vino, un aceite de oliva virgen extra, un pack de belleza o un perfume nos ayudarán a agradecer al anfitrión su invitación

TEXTO DE MAMEN CRESPO / LILIANA PELLICER (@gentedigital)



Una cara radiante

Tenemos la opción perfecta para las mujeres: un cofre de L'Oréal que se presenta en una caja ideal diseñada por Jordi Labanda. Hay 3 para los distintos tipos de piel.

15,8-23 €

2,50 €

Personalidad y carácter para estas fiestas

Loewe ha puesto en el mercado LOEWE SOLO, su primera fragancia femenina para una mujer muy segura de sí misma y llena de contrastes.

Un complemento al menú

No es posible una mesa sin queso. Tenemos una opción económica y ligera: el pack de Castello Minimix con pimienta o piña.

79,95 €

Un encuentro único e imborrable

Este whisky con 15 años de añejamiento y un sabor refinado y afrutado es un buen regalo para el anfitrión, que podrá compartirlo con sus invitados en esa ocasión o en otras, convirtiéndolas en únicas.

El sabor del roble americano

Otra bebida que puede ser un regalo perfecto es este whisky de Jim Bean, que ha pasado cuatro años en barricas nuevas y tostadas de roble americano.

Los sabores de siempre

Entre los licores se puede apostar por este anís, reconocido desde hace años, que tiene nueva referencia.

24,20 €



28,75 €



41,50 €



11,75 €



7,99 €



El obsequio perfecto para las sobremesas exigentes

Si tienes claro que después de Nochebuena o Nochevieja la conversación se alargará en buena compañía, apuesta por este ron Reserva Especial 18 años.

El rosa premium

La ginebra rosa está de moda, pero no todas son iguales. Hemos descubierto Red Rabbit, que no tiene el color rosa y que está elaborada por one-shot.



El cofre más 'beauty'

Weleda lanza seis cofres de edición limitada para el cuidado de la piel, especializados en diferentes cutis.

DESDE 16,90€



Cuatro en uno

Un pack con cuatro variedades de aceite AOVE para realizar una degustación completa.



40 €



10,50 €

Aceite con aires de patio andaluz

Pago de Espejo lanza un elegante estuche para envolver su aceite de oliva, con un diseño inspirado en Andalucía.



24,95 €

Ecológico en su esencia

Maestros de Hojiblanca presenta su estuche de tres 'blends' Virgen Extra de calidad superior en una edición limitada ecológica, tanto en su aceite como en su etiquetado.

La ginebra más evocadora

Larios presenta su primera edición limitada y numerada para su ginebra más evocadora, con un diseño especial de Palomo Spain.



50 €

Experiencia gin-tonic

Tras los postres nada mejor que una experiencia gin-tonic como la que ofrece este estuche de Toque, que incluye jigger, una cuchara trenzada, ocho botánicos Toque y un librito de consejos.



49 €



10,97 €

Un paté sorprendente

Tabladillo hace una propuesta única para estas fiestas, con un pack de paté de cochinillo que incluye una pizarra de servir.



5,50 €

No puede faltar en cualquier mesa

Solobuey, en su apuesta por las carnes de calidad, ofrece una gran idea para cualquier mesa: mousse de foie de Canard.

El turrón se reinventa

Sorprende a tus anfitriones con este giro al postre tradicional de El Almendro: los Palitos de Turrón.



6,49 €



25 €

Un blanco para todos

Este vino blanco de 'invierno', con su toque auténtico, delicado y fresco en la boca, gustará a todos los invitados.



11,37 €

Maridaje perfecto

No fallarás con este tinto especiado, perfecto para maridar embutidos, carnes rojas o ahumados.



18 €

Un sabor fresco y joven

MXI 2016, un vino afrutado elaborado con una única variedad de uva: Tempranillo.

RAQUEL SÁNCHEZ SILVA

"Prefiero regalar desde que era una niña"

Acaba de publicar la novela 'El viento no espera' ● Pasará las navidades en familia para cerrar un año maravilloso personal y profesionalmente ● Continuará al frente de 'Lo siguiente' cada noche en La 1 de TVE ● Le encanta que le regalen libros por estas fechas

ENTREVISTA DE MAMEN CRESPO (@mamencrespo) | FOTO DE CHEMA MARTÍNEZ



La presentadora y escritora va a acabar 2018 a lo grande profesionalmente. Y es que, en las últimas semanas, se ha puesto al frente del programa 'Lo siguiente', en el 'prime time' de La 1 de Televisión Española, y ha publicado una nueva novela, 'El viento no espera' (Planeta). Al año nuevo, que está a poco más de una semana de comenzar, solo le pide que estén

bien todas las personas que quiere, a las que estos días tiene previsto hacer regalos diferentes para que siempre se acuerden de que fue ella la que les obsequió con ello. Y es que la periodista prefiere regalar a ser la que reciba los presentes.

El balance tras dejar Telecinco y, por tanto, el grupo Mediaset hace dos años, no ha podido ser mejor. Los cambios han sido para bien.

Tengo buenísimos recuerdos de Mediaset y hay días que lo echo de menos. Recuerdo a mis compañeros y la etapa profesional maravillosa que viví allí, pero es verdad que me apetecía muchísimo hacer un programa diario y que, siendo mamá, viajar y pasar tres meses fuera de España, como ocurría con el programa 'Supervivientes', ya no encajaba igual en mi vida. Me apetecía probar y la experiencia ha sido espectacular. Todo ha confluído en el otoño de 2018.

Los datos de audiencia no están siendo los mejores, ¿te preocupa?

No me preocupa. No sé si porque me estoy haciendo mayor o porque ya no tengo esa necesidad de triunfo. Quiero hacer un buen programa de televisión, que se note que es para la televisión pública y, para ello, estoy dispuesta a sacrificar el impacto. Quiero poder hacer una entrevista a un científico español y que no pase nada si ese día solo tenemos 150.000 personas viéndolo.

¿Qué aporta 'Lo siguiente' frente a 'El Hormiguero', 'El Intermedio'...?

Una entrevista larga. El personaje está todo el programa con nosotros. También unos colaboradores muy jóvenes con secciones orientadas hacia el invitado y a mostrar experimentos. Aporta charla y le da voz a mucha gente que no tiene otro lugar. La vida cultural ha vuelto a TVE en una hora de máximo impacto y es algo que hacía mucho tiempo que no veíamos. Quiere aportar ser un reflejo social de verdad, no solamente de lo que suena, de lo que está de moda, ... A veces, hay que hablar con alguien que no tiene un millón de seguidores en YouTube.

Tienes libro nuevo. Ahora que llega la Navidad, ¿a quién se lo regalarías?

Es un libro que cuando termina, te arropa, te hace sentir bien, de verdad sientes que lo bueno, como el viento, siempre vuelve, siempre regresa. Es una novela que reconforta y es muy romántica, con amor del bueno. Es un libro para enamorarse muchísimo, así es que se lo regalaría a las personas que lo estén pasando mal, a los que buscan amor y a los que ya lo tienen.

¿Prefieres que te regalen o regalar?

Yo, por supuesto, regalar, pero desde que era muy niña. Me encanta recibir regalos, pero desde que soy niña los he preparado muy elaborados, para que fuera una gran sorpresa. Me gusta hacerlo.

¿Eres más de Papá Noel o de los Reyes Magos?

Ahora todo el mundo lo divide y creo que hay que hacerlo así. Eso sí, hay que ser consciente, en todos los consumos en general, no solo en Navidad, de las cantidades. Es mejor una cosa que haga ilusión, que muchas que sean más de lo mismo. No es necesario el exceso y hay que enseñárselo a los más pequeños.

¿Quién es la persona a la que más te gusta regalar?

A los niños, son especiales.

¿Te gusta que te regalen libros?

Me encanta. Siempre me acuerdo de quién me regaló cada novela e igual de otros obsequios que me han hecho, no.

¿En quién te has inspirado para hacer tu novela?

Eran dos libros completamente diferentes que decidí unir. Uno tenía una historia en Tarifa, y el otro, en Madrid. Fue una deci-

"LA VIDA CULTURAL HA VUELTO A TVE EN UNA HORA DE MUCHO IMPACTO"

"SIEMPRE ME ACUERDO DE QUIÉN ME REGALÓ CADA NOVELA QUE TENGO"

"EL LECTOR DECIDIRÁ ANTE ESTE TSUNAMI DE LIBROS DE PERSONAJES DE LA TELEVISIÓN"

sión difícil, pero es que me parecía que era magia y la única manera de entender lo amoroso de todo lo que pasa en el Estrecho.

Es una realidad que se han puesto de moda los libros escritos por presentadores y personajes de televisión. ¿Tienes miedo a que esa moda pase?

Creo que solo se quedarán fuera los que publiquen libros que dejen de venderse. Eso lo va a marcar el lector, pero es cierto que hay un tsunami de publicaciones. Ahora mismo yo ando un poco despistada en cuanto al mercado, a lo que vende, lo que no vende. Cada día entiendo menos a la prensa y estoy en un lugar como si el viento lo hubiera levantado todo.

¿Qué le pides al año 2019, que está a punto de llegar?

Lo mejor para la gente que quiero pero, sobre todo, que estén bien para que, pase lo que pase, tengan fuerza para afrontarlo.



CONSEJOS | NUTRICIÓN

Trucos para sobrevivir a los excesos navideños

Podemos optar por alimentos bajos en calorías y grasas ● Es indispensable controlar el consumo de alcohol ● No olvides realizar ejercicio moderado

GENTE @gentedigital

María Amaro, directora médica de la Clínica Feel Good.

Copiosas cenas, abundantes comidas, divertidos aperitivos, succulentas bandejas de dulces navideños y hasta el carbón de los Reyes Magos. GENTE ofrece algunos consejos para sobrevivir a los excesos típicos de estas fechas, con la colaboración de

● Entrantes
Es preferible decantarnos por el marisco, que proporciona proteínas de alta calidad, vitaminas A y E y ácido fólico; mientras que es bajo en hidratos de carbono y grasas. Además, se puede optar por una ensalada de quinoa, una crema suave de calabaza o calabacín o un guacamole, a base de aguacate y zumo de limón.



El marisco es una opción festiva poco calórica

Debemos evitar los platos excesivamente calóricos, como pueden ser los tradicionales patés y los fritos, y optar por brochetas de sepia y langostino, por ejemplo.

● Postre
Siempre es preferible elegir postres caseros a base de fruta, en lugar de tartas y pasteles. Las peras al vino, hechas con sacarina en vez de azúcar, manzanas asadas con canela, bizcocho de kiwi, yogur con trozos de frutas y naranjas con chocolate negro son algunas opciones.

Si vamos a incluir golosinas en nuestras bandejas, podemos optar por chucherías sin azúcar y basadas en zumos naturales.

● Alcohol
Es esencial el control en la ingesta de alcohol, que solo aporta calorías vacías. Por ejemplo, una copa de vino son 75 calorías y un whisky, 240. Por esto, es importante tener claro que debemos estar pendientes de la cantidad de bebidas que tomamos y sustituirlas por cócteles sin alcohol y a base de fruta fres-

ca. Además, puedes combinar una copa de vino o cava con otra de agua.

● Estrategia
Si la cita es en tu casa, juega con la presentación de los alimentos, utiliza platos pequeños y, si son grandes, decóralos con opciones ligeras como hojas de verdura. En el caso de que haya muchas bandejas al centro para compartir, decide lo que vas a comer desde el principio y sírvetelo de una vez. De esta manera controlarás las cantidades y evitarás el 'picoteo'.

● Compensar
Podemos programar las comidas y cenas copiosas y compensarlas con nuestra dieta. Ese día desayuna un café con leche, una pieza de fruta y un yogur, y opta por alimentos bajos en grasas y poco calóricos, como tortilla francesa o trigueros.

● Deporte
Estos días es aconsejable reforzar el ejercicio físico para combatir el exceso calórico. Andar 30 minutos o nadar son buenas opciones.

DEHESA DE EXTREMADURA
Consejo Regulador Denominación de Origen

La Montanera : La Esencia del Jamón Ibérico

Estamos ante la llegada de una nueva montanera. Cada año, a la sombra de encinas y alcornoques, comienza el milagro de la otoñada en la dehesa. Comienzan las esperadas lluvias, y el manto amarillento va tomando a colores verdes, pues comienza a crecer la hierba y a madurar y caer la bellota. En la dehesa silenciosa del atardecer de finales de verano, sólo alterada por la voz del ciervo en la "berrea", vamos pasando al susurro de los riachuelos y torrentes, y el crujiente sonido de los cerdos ibéricos seleccionando la bellota y la hierba de nuestros campos.

Son muchos los consumidores que desconocen el devenir de la montanera. El cerdo ibérico, que necesita cerca de dos años para dar los mejores jamones se cría en la dehesa, comiendo piensos y pastos naturales de la Dehesa, llegando a unos 100 - 110 kg. en el momento

que comienza a caer la bellota. A partir de ese momento, únicamente a base de bellota y hierbas, desde finales de octubre hasta el mes de marzo, engordarán hasta los 165 - 170 kg, peso idóneo para la elaboración de jamones y paletas con "Denominación de Origen Dehesa de Extremadura". En la dehesa, además del cerdo ibérico, muy ligado a nuestra tierra, el hombre cría otras especies domésticas como el ovino, caprino y bovino, que junto con las especies silvestres que conviven en este hábitat, logran que rentabilidad y mantenimiento de un ecosistema que no ha variado con el paso de los siglos, sea un ejemplo de equilibrio entre tradición, ecología y rentabilidad en todo el mundo.

Pero no basta con tener extensión y bellotas. Son muchos los factores que influyen en la reposición de los cerdos, pues no todos los años hay la misma producción de bellota, ni la misma hierba; hay explotaciones donde gran parte de la reposición del cerdo se gasta en buscar la

bellota precisamente; las especies silvestres como el jabalí, el ciervo y la paloma son competidores directos del cerdo ibérico en la busca de este fruto; hay zonas más productivas que otras, sin olvidar el manejo del cerdo, fundamental para la correcta reposición, y las condiciones meteorológicas que siempre influyen de manera directa, y no siempre son previsible. Ante estas circunstancias, se deberá entender la dificultad que conlleva que un cerdo engorde en montanera.

Con la suma de todos estos factores, teniendo en cuenta la extensión de hectáreas controlada por el Consejo Regulador Dehesa de Extremadura, *cada cerdo ha necesitado una media entre 2 y 6 hectáreas para ser certificado, que unido a los 17 - 20 meses del animal, y los 24 - 48 meses que puede tardar en curarse la pieza en industria*, podemos deducir la complejidad que está detrás de un jamón etiquetado con el sello de calidad de "DEHESA DE EXTREMADURA".

A ello hay que añadir, que cada paso es controlado por los servicios técnicos del Consejo, quien de forma individual, tanto para cada cerdo como para cada jamón y paleta, identifica y controla los cerdos en el campo, e identifica y controla los jamones y paletas en el matadero e industria, etiquetando una a una cada pieza antes de su salida al mercado.

El consumidor debe saber que este tipo de producto es muy limitado y escaso, pues de todo lo que el mercado nombra como ibérico con los distintos adjetivos de alimentación o comercialmente atractivos, tan sólo una mínima parte se corresponde con cerdos ibéricos auténticos de montanera, y de todos ellos, a su vez, una mínima parte son certificados con el sello de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

¿Entiendes ahora por qué es único?
Álvaro Rivas Couto. Director Técnico de C.R.D.O.P "DEHESA DE EXTREMADURA"

Búscalo en las industrias certificadas
www.dehesa-extremadura.com



COMO UN PRESIDENTE: La que fuera casa de veraneo de Adolfo Suárez abre al público convertida en un hotel boutique con cinco estrellas a los pies de la Muralla de Ávila.



Málaga brilla con su alumbrado LEO HIDALGO / FLICKR



China, una interesante oportunidad a final de año



AL CALOR DE LA MESA: La cercanía del Mediterráneo hace de Calpe (Alicante), un lugar ideal para estas fechas, sobre todo cuando se puede visitar el restaurante The Cookbook, un hotel boutique que ha sido reconocido con una estrella Michelin y que tiene carta de temporada.



Dormir en un iglú es posible en el Valle del Tena



Un crucero por el Rin ofrece paisajes dignos de postal

TURISMO | PROPUESTAS

Un buen viaje para bajar los turriones

Nochevieja y Año Nuevo se han convertido en fechas de importante actividad para el sector turístico ● Los destinos de interior tienen, de cara a estas fechas, un competidor cada vez más duro en los lugares exóticos

POR F. Q. SORIANO (@franciscoquiros)

Tradicionalmente, la Navidad es un periodo propicio para reunirse con la familia. Cenas, comidas y celebraciones que tienen como escenario el hogar, sobre todo en lo que respecta a la Nochebuena y al día 25 de diciembre. Sin embargo, y aunque el espíritu festivo sigue muy presente una semana después, cada vez más personas optan por dar la bienvenida al nuevo año en destinos lejanos.

En este sentido, la demanda ha ido creciendo paulatinamente hasta llegar a un punto en el que las agencias de viajes han encontrado en esta época del año uno de sus puntos álgidos de actividad. La oferta es de lo más amplia, tal y como repasamos a continuación.

Nacional

Sin salir de nuestras fronteras, los amantes de los deportes de invierno tienen una excusa ideal para acercarse hasta diversas estaciones de esquí, con opciones en varios puntos de la geografía española, desde el Sur (Sierra Nevada) hasta la zona septentrional, con el Pirineo y Andorra como epicentros. En este sentido, destacamos la propuesta de Turismo de Aragón y Tena Park, consistente en una ruta en moto de nieve o trineo, para después construir un iglú en el que poder pasar la noche en plena naturaleza, todo ello acompañado por la degustación de productos típicos del Valle de Tena.

Pero como el clima, como casi todo en la vida, es cuestión de gustos, Baleares y, especialmente, Canarias también se convierten en un buen reclamo para despedir el 2018 al calor de un tiempo, a priori, más benévolo que en otras latitudes. Hablando de archipiélagos, entre las preferencias de los turistas va ganando un destino que, aunque no pertenezca al territorio español, sí se encuentra a una distancia asequible y con precios que no son desorbitados: las Azores. Este grupo de islas portuguesas cons-

tituye un bello paraje formado a través de la combinación de acantilados, volcanes y lagos con pequeñas poblaciones en su interior.

Para aquellos que prefieran quedarse en la Península, el turismo de interior, con las correspondientes casas rurales siempre es una buena opción, aunque en este 2018 ha ganado terreno una propuesta de lo más atractiva. La decoración navideña a través del alumbrado hace que cin-

EL PIRINEO ARAGONÉS Y LAS ISLAS, OPCIONES EN FUNCIÓN DEL CLIMA

LA DECORACIÓN DE SITIOS COMO MADRID O VIGO HA DADO PIE AL TURISMO DE LUCES

EN EL PLANO INTERNACIONAL LA OFERTA SE DIVIDE ENTRE EUROPA Y ASIA

co ciudades brillen con luz propia en este apartado: Barcelona, Madrid, Málaga, Granada y Vigo.

En el extranjero

Fuera de nuestras fronteras la oferta es mucho más amplia, comenzando por destinos más cercanos, como la Champaña francesa o la cuenca del Rin en Alemania, hasta otros más lejanos y exóticos, como el calor de las Maldivas o el encanto de Bali.



INFANTIL | FESTIVAL DE LA INFÀNCIA

Una ciutat on els nens somniïn que volen ser de grans

La Ciutat dels Somnis torna pel Nadal al recinte de Montjuïc ● Ofereix activitats lúdiques, esportives i culturals basades en les professions

N. BLANCH
redaccion@genteenbarcelona.com

Del 27 al 31 de desembre, Fira de Barcelona construirà al recinte de Montjuïc la segona edició de "La Ciutat dels Somnis", una urbs imaginària perquè els més petits descobreixin jugant què els agradaria ser de grans i on la diversió per a tota la família està assegurada. L'esdeveniment amplia un dia la seva durada i

comptarà amb més espai i activitats.

Aquest saló, que l'any passat va prendre el relleu del Festival de la Infància, proposa múltiples activitats lúdiques, esportives i culturals per a nens i nenes de 4 a 12 anys juntament amb els seus acompanyants. Les propostes -basades en explorar el món de les professions-, passen per jugar a ser bomber, veterinari, futbolista, mèdica, professor, tècnic de labo-



És una de les cites de lleure imprescindibles de l'agenda nadalenca barcelonina. ACN

L'ESDEVENIMENT AMPLIA UN DIA LA SEVA DURADA I COMPTARÀ AMB MÉS ESPAI

ratori, missatger, arquitecta, cambrer, periodista ... i, així, fins a més d'un centenar de oficis cada dia.

El més real possible

"La Ciutat dels Somnis" recrearà diversos espais, indús-

tries, comerços i equipaments urbans: des d'un aeroport a un hospital, passant per l'escola, el parc, el pavelló esportiu, un hotel, la plaça, el mercat, el taller mecànic, un laboratori o l'Ajuntament, entre molts altres. En aquests àm-

bits es desenvoluparan les diferents activitats adaptades per a diferents franges d'edat i en què estaran representades les diferents professions. Hi haurà experimentació, acció, esport, tallers, manualitats, joc simbòlic, gimcanes familiars, a més de música, espectacles i animació.

Així mateix, "La Ciutat dels Somnis" comptarà amb més zones de pícnic i restauració, així com una sala de lactància i àrea per a nadons per tal de fer més còmoda la seva estada a les famílies que vinguin a passar algun d'aquests dies

LES PROPOSTES -BASEDES EN EXPLORAR EL MÓN DE LES PROFESSIONS

de les vacances nadalenques al recinte de Montjuïc.

El nou Festival de la Infància romandrà obert de 10.00 a 20.00h amb un cost per entrada de 6 euros. Dilluns 31 de desembre, tancarà a les 16.00h.

TARQUE

EN CONCIERTO

BARCELONA

SÁBADO 29 DICIEMBRE
SALA APOLO

ROCK

Puertas: 20:15 h. Show: 21:00 h. Anticipada: 23€ + gastos Taquilla: 26€

Puntos de venta: www.eventbrite.es **Eventbrite** **APOLO**

TARQUE
29 DIC - BARCELONA

ENTRADAS LIMITADAS CON DESCUENTO EN LA DESCONTADORA

23€
DESDE
16€

la
descon
tadora
.com

¿Te gusta la radio?

¿Quieres tener tu propio programa?

S

i te gusta la radio y quieres conducir y gestionar tu propio programa, podemos echarle una mano. Una emisora con 30 años de historia y en el centro de Barcelona.

Así que, si tienes una idea de un programa (música, cultura, imagen, diseño, moda, salud, estética, economía, redes sociales, ocio, relaciones humanas, motor, deportes, gastronomía, discotecas, espectáculos, idiomas, viajes, etc.) ahora puedes desarrollarlo.

Reestructuramos la parrilla y podemos incluir cualquier idea que enamore a los oyentes.

Envía tu sugerencia a:
direccion@radiokanalbarcelona.com

RKB

Ràdio Kanal Barcelona

106.9fm



Arte: Durante todos estos años, la agenda ha tenido en sus páginas láminas de los mejores pintores.

UN ARTÍCULO PERFECTO PARA QUE CARGUEN REYES MAGOS Y PAPÁ NOEL

EL PRECIO PARA LOS LECTORES DEL PERIÓDICO GENTE ES DE 23 EUROS

EN ESTOS 25 AÑOS POR SUS PÁGINAS HAN PASADO DESDE GOYA A FORTUNY

plaza, sino todo aquello que le rodea, un protagonismo especial tiene también en esta edición el arte de los vestidos de torear y los capotes. Un artículo perfecto para, ahora que llega el momento de regalar, los Reyes Magos o Papá Noel carguen con él para entregárselo a los mejores aficionados.

AGENDA TAURINA 2019

El mejor regalo para celebrar los primeros 25 años de publicación

Una de las publicaciones taurinas más prestigiosas cumple su primer cuarto de siglo • En 2019 estará dedicada, entre otros, a Algeciras, Béziers y Campo Pequeno

POR ALBERTO ESCRIBANO (@albertoescr) | FOTO DE CHEMA MARTÍNEZ

He querido dar a conocer la tauromaquia a través de la cultura". Este es el objetivo, en palabras de su editor e impulsor Vidal Pérez Herrero, de la Agenda Taurina 2019, que este año cumple su primer cuarto de siglo. "Nunca pensé que llegaría hasta aquí", cuenta el responsable de una de las publicaciones sobre tauromaquia más prestigiosas que existen en la actualidad en nuestro país. Dedicada este año a las localidades de Algeciras y Béziers (Francia), además de a la plaza portuguesa de Campo Pe-

queno, al pintor César Palacios, al escultor Venancio Blanco y al torero 'El Viti', entre otros, la agenda cuenta con más de 300 páginas y la colaboración de 51 personas (casi 700 desde su nacimiento).

Y es que en estos 25 años por sus páginas han pasado desde Goya a Fortuny, "todos los pintores más importantes exceptuando a Picasso", explica Vidal Pérez.

Con ese afán de dar a conocer no solo el toro en la



PROTECCIÓN

El ejemplo de Francia

Siguiendo la línea en la que hablan casi todos los profesionales y periodistas especializados, Vidal Pérez se lamenta del ejemplo que está dando a España la vecina Francia. "Nos están dando mil vueltas", explica. "Las federaciones taurinas de allí son las que más agendas compran desde hace ya muchos años", añade.

Prohibición de los toros

Pero durante la conversación también hay tiempo para hablar de la actualidad, que en las últimas semanas está teniendo a la tauromaquia como una de las protagonistas. En concreto, Vidal Pérez se refiere a las intenciones de la ministra de Transición Ecológica, Teresa Ribera, de prohibir los toros: "No sé cómo sigue sentada en el Consejo de Ministros, la dehesa es el mayor parque ecológico que hay en toda Europa y es nuestro", afirma.

Sobre toda su trayectoria al frente de la publicación, sin duda lo que resalta es que ha "llegado a conocer a personas muy importantes, no solo en la plaza, sino fuera de ella. En el mundo del arte y la cultura".

Pieza de colección

Sobre el futuro, nuestro protagonista muestra la esperanza de que "alguien siga con esta obra en el futuro, porque lleva muchísimo trabajo. Hay mucha gente que la colecciona, algunos dicen incluso que es un 'mini Cossío'".

Aquellos que estén interesados en conseguirla, pueden hacerlo a través de Templesl.com. El precio para lectores de GENTE es de 23 euros (+ 5 de envío).

