

FEARLESS®

Nº25 [PRIMAVERA 2026]

9,90€ | LUJO SOSTENIBLE & DISEÑO



MAR A LA MEXICANA

“MI PECADO HA SIDO CONFÍAR Y LA PENITENCIA HA SIDO PÚBLICA”

En portada, de MALNE, MARQUISE y ARTE

Fotografía MARIO SIERRA

FEARLESS®

Nº25 [PRIMAVERA 2026]

9,90€ | LUJO SOSTENIBLE & DISEÑO



FEARLESS 25

MAR ALA MEXICANA

“Mi PECADO ha sido CONFIAR y la
PENTENCIA ha sido PÚBLICA”

En portada, de MALNE, MARQUISE y ARTE

Fotografía MARIO SIERRA



PREMIOS
Mujer FEARLESS®
2026

09
marzo
2026



FEARLESS.

ABYA

Mahou
Reserva

ECO CERO | Acoustic design.

An de ma Asociación para la defensa de la Marca


VISTA ALEGRE
1824



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
REIMS FRANCE
FONDÉ EN 1828

SHAMELESS.

K•LINE
LA VENTANA LUMINOSA

doimocucine
CUOCO SPAZIO



PolloLoco

f. 101

16

¡A LA CARTA! Un FESTÍN mexicano servido con JOYAS y RELOJES como guarnición

22

La Portada
MAR FLORES, INDOMABLE y a CONTRACORRIENTE

40

FEARLESS WOMAN
¡BRITEN, el SHOW debe CONTINUAR!

48

FEARLESS FLAMENCO
REMEDIOS y SAMARA **AMAYA**, CASTA y COMPÁS

56

PINO MONTESDEOCA,
a FLOR de PIEL

67

SHAMELESS Design
DIIR, los chicos que PISAN FUERTE

Vamos juntos hasta ITALIA con **SHAMELESS Agency**

COSENTINO y **REZ STUDIO**, el MATCH ganador

Una **PENÚLTIMA CENA** muy ARQUITECTÓNICA, como anticipo de **EL PLATO FUERTE**

95

LIFESTYLE
ROCÍO RAFAEL y el doctor **JAVIER CORTES**:
lecciones de vida desde la **FUNDACIÓN CONTIGO**

Un **PASADO** hecho **PRESENTE** con **GREGORIO MARAÑÓN**

101

Sin Mesas No Hay Paraíso
VISTA ALEGRE recibe desde el estudio de **MARIA SANTOS**

136

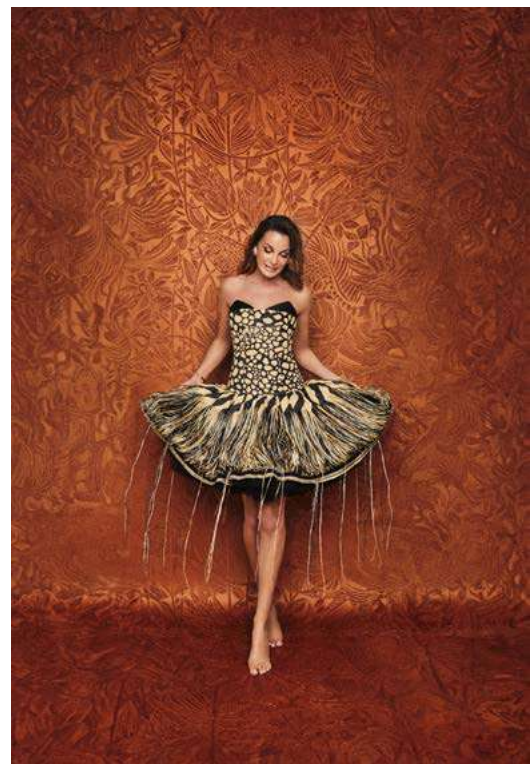
¡Qué gusto conocerte! **ESPECIAL TRAVELER MÉXICO**

144

JAIME RODRÍGUEZ, un **ESCRITOR** que juega en casa

162

MARIO CONDE, la última parada



prima
vera
2025

Mahou

Reserva



TAN BUENA. TAN MAHOU.

MAHOU RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 6,3°.

La **primavera** como
REVELACIÓN
Florecer como **ACTO DE**
VALENTÍA
Despertar como **FORMA**
DE BELLEZA
Renacer como
ESTÉTICA VITAL
Cambiar de piel como
GESTO ELEGANTE

México es **ACTITUD**
Mar es **SÍMBOLO**
a **MAR** a la **MEXICANA**

¡Bienvenidos a un
nuevo ciclo!



GANDIABLASCO

Arena

by Søren Rose

www.gandiabrasco.com

Nomad Rug

by Alejandra Gandía-Blasco Lloret

www.gan-rugs.com



MAR Y EL INFINITO

Hay temporadas en las que una se obsesiona con una palabra.

Esta primavera, la mía es infinito. No en sentido grandilocuente, sino en algo mucho más cotidiano. En la idea de que una vida no se agota en una sola versión de uno mismo.

Leyendo sobre Georg Cantor, el matemático que defendía que existen muchos infinitos (infinitos dentro de infinitos), entendí algo muy sencillo. Que quizá no estamos destinados a ser una sola cosa, sino muchas.

Quizá por eso, sin darme cuenta, este número de FEARLESS también habla de lo mismo (de los infinitos posibles que caben dentro de una vida).

Mar Flores es, para mí, uno de ellos. He crecido viéndola en portadas, titulares, alfombras rojas. Siempre bella. Siempre elegante. Pero nunca me había detenido de verdad en su historia. En su proceso. En su fondo. Y lo que he descubierto no es solo un icono de belleza (que lo es), sino algo mucho más interesante. Una mujer que ha sabido desclasificarse.



Vivimos rodeados de etiquetas. Nos clasifican, nos archivan, nos resumen en un adjetivo. Y lo difícil no es que te etiqueten. Lo realmente difícil es desetiquetarte. Quitarte la categoría. Desnudarte simbólicamente y volver a vestirse como realmente eres (no como esperan que seas).

Mar ha hecho ese ejercicio. Con valentía, con inteligencia emocional y con una serenidad poco común en el mundo mediático. Ha entendido que reinventarse no es disfrazarse, sino manifestar tu verdadera esencia.

Friedrich Nietzsche decía que había que vivir la vida como si fuera una obra de

arte. Y su idea del eterno retorno (vive este minuto como si fuera a repetirse infinitas veces) encierra algo muy poderoso. Nunca es tarde para decidir quién eres. Pero decidirlo de verdad. Con suficiente fuerza para que el mundo lo entienda.

Presentar este número en la quinta edición de los Premios Mujer FEARLESS también es, para mí, un pequeño vértigo existencial. Porque hacer y rehacer una revista es entrar en un bucle curioso. Planificar, elegir, producir, editar, imprimir y volver a empezar. Un ciclo que se repite. Un patrón casi infinito.

Confieso que a veces me pregunto (muy en serio). ¿Qué hago aquí? ¿Por qué sigo? ¿Por qué no me retiro a una vida más tranquila, sin *deadlines*, sin imprenta, sin estrés? Y entonces veo la revista impresa. La toco. La huelo. La veo pasar de mano en mano. Y pienso que estamos materializando ideas. Convirtiendo pensamientos en papel. Dando forma física a algo que antes no existía. Y eso, en un mundo tan digital, tan rápido, tan volátil, sigue pareciéndome un pequeño milagro.

Quizá el infinito sea imposible de comprender matemáticamente. No hay suficientes folios. No hay suficiente espacio mental. Pero sí hay algo que intuimos todos. La belleza es infinita. La capacidad de amar también. Y la posibilidad de reinventarse, de volver a elegir, de volver a empezar (todavía más).

Este número habla de eso.

De infinitos posibles dentro de una sola vida.

Y de la valentía de decidir, una y otra vez, quién quieres ser.

Con amor (y un poco de vértigo).

Katalina

Katalina Mikhailova,
Presidenta grupo FEARLESS.
@mikhailovakaty



VISTA ALEGRE

1824



VIDA ALEGRE

Martin Jarrie

NUEVA COLECCIÓN DE AZULEJOS

FEARLESS[®] staff

DIRECCIÓN

PRESIDENTA GRUPO FEARLESS Y SHAMELESS

Katalina Mikhailova katymikhailova@fearless.es

DIRECTORA LIFESTYLE

Elena Cristina de Sande elena@fearless.es

DIRECTOR DE DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Alfonso Abella Iglesias alfonso@apuntocs.es

EQUIPO

REDACTOR-JEFE Marco de Pablos

marco@fearless.es

PUBLICIDAD

publicidad@fearless.es

SHAMELESS Agency

DIRECTORA SHAMELESS Agency

Ana María Martín ana@shameless-agency.com

DIRECTORA COMUNICACION Y PR SHAMELESS Agency

Carlota López-Chicheri carlota@shameless-agency.com

Director de producción

Juan Manuel Sánchez Ruiz juanma@shameless-agency.com

COLABORADORES

Lucía Heredero (BELLEZA)

Esther Vila (LIFESTYLE)

M^a Jesús Puebla (LIFESTYLE)

Yolanda Sacristán (BAZAR DE BELLEZA)

Noelia Villaverde (ESTILISMO)

Isabel Aires (FOODIES)

Vanesa Peloeche (LIFESTYLE)

Emilio Olivares (MOTOR)

María Mikhailova (OPINIÓN)

Manuel Quintanar (TRIBUNA)

Luis María Díaz de Bustamante (TRIBUNA)

FOTOGRAFÍA & ARTE

Roberto Maroto

Juan Carlos Vega

Román Cepeda

Mario Sierra

Octavian Craciun

Ángel Vinuesa

Chris Mormz

Editado en Madrid por ALLURE MEDIA S.L.

C/ Conde de Peñalver, 18. Escalera izquierda. Sexto Derecha. 28006. Madrid

FEARLESS, marca registrada ®

Revista trimestral & exposición de fotografía

Idea original de Katalina Mikhailova

DISTRIBUCIÓN

Distribución gratuita con compras a domicilio en SANCHEZ ROMERO y CLUB GOURMET

(*Hasta agotar existencias)

Venta en quioscos de BOYACÁ

DEPÓSITO LEGAL: M-37485-2019

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: A. Creative Solutions | @apuntocs

IMPRIME: MACROLIBROS

CONTACTO

info@fearless.es / (+34) 653.439.741

FEARLESS. NO SE HACE NECESARIAMENTE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES

VERTIDAS POR LOS COLABORADORES EN SUS ARTÍCULOS.

FEARLESS. TIENE RESERVADOS TODOS SUS DERECHOS.

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL POR CUALQUIER MEDIO SIN AUTORIZACIÓN.

fearless.es |  @fearlessartmagazine #fearless25



CHOSEN BY
THE BEST



LIMITED EDITION
RIBBONS

Fearless CONTRIBUTORS



Luis María Díaz de Bustamante

Luis María Díaz de Bustamante tiene dos grandes pasiones que ha logrado convertir en su medio de vida: la escritura y las finanzas. Aunque podrían considerarse universos contrapuestos, para él son complementarios, y es este enfoque dual el que le permite transformar una simple anécdota en una gran historia. Le fascinan los matices y el contexto, así como la empatía y el atrevimiento. FEARLESS® fue la primera revista en la que pudo dar rienda suelta a su imaginación antes de publicar *El Viudo* (Editorial Planeta), y sigue siendo la plataforma con la que espera acompañar a sus lectores por mucho más tiempo.



Juan Lloret

Juan Lloret, artista valenciano, encarna como pocos la idea de que lo verdaderamente importante está en el interior. En su caso, en el interior de cada ilustración que crea. Su personaje —un pollo de forma simple y fondo profundo— se ha convertido en su firma y en su altavoz creativo. A través de él explora el contraste entre lo tierno y lo roto, lo luminoso y lo oscuro, construyendo un universo visual tan delicado como contundente. Domina la pintura, la ilustración digital y la escultura, y en cada formato deja una huella inconfundible. En FEARLESS® ya lo ha demostrado. Este año volvemos a confiar en su mirada y su talento para dar forma al símbolo de los Premios Mujer FEARLESS®: una pieza que, como su obra, celebra la fuerza que nace desde dentro.



Cristo Rodríguez

Cristo Rodríguez, canario de nacimiento y afincado en Madrid, es uno de los maquilladores y peluqueros más laureados en la actualidad. Cuenta con más de nueve años de experiencia en la industria de la belleza, durante los cuales ha trabajado con una amplia variedad de artistas, incluyendo celebrities, cantantes y bailarines, consolidándose como un referente por su creatividad y estilo.

Su lema, “menos es más”, se refleja en cada uno de sus trabajos, donde busca resaltar la esencia de cada persona con elegancia

y sutileza. En esta ocasión, firma el MUAH del editorial de portada junto a Mar Flores, marcando su primera colaboración con nuestra cabecera, aunque estamos seguros de que no será la última. Ya se lo hemos dejado caer.

Roberto Tranchino

Roberto Tranchino, conocido como ROB, es un artista italiano de inspiración pop que ahora da rienda suelta a su imaginación



desde la capital. Tras más de diez años en Londres como diseñador gráfico, decidió dedicarse plenamente al arte, transformando objetos icónicos y figuras reconocibles en imágenes con identidad y carácter contemporáneo. A lo largo de su carrera, ha colaborado con espacios y figuras de prestigio internacional como el establecimiento hotelero Plaza Athénée Paris o Mayfair Gallery London. Además, ROB tuvo un papel indispensable en la última edición de los Premios Mujer FEARLESS®, transformando a cada una de las premiadas en toda una obra pictórica.



SHAMELESS[®]
agency

**LABORATORIO DE
IDEAS QUE NO
VENDE HUMOS,
LOS HACE ARDER**

Trabajamos con arquitectos,
diseñadores, marcas y lugares
que no solo quieren estar,
sino destacar.
Somos más verbo que humo, más
belleza que promesa.

@shameless_agency
shameless-agency.com



Por Emilio Olivares,
CEO de Autobello y editor de CAR
@emilio.olivares.camps

LA IMPORTANCIA DE NO CONFIARSE

El superventas de la firma de los aros se renueva por completo y se presenta con varias mecánicas y en dos carrocerías para conquistar a todo el mundo.

El amanecer en Jerez tiene algo especial. La luz cae plana sobre el asfalto y convierte cada coche en una escultura viva. Allí me esperaba el nuevo Audi Q3, en sus dos siluetas: SUV y Sportback. Una generación completamente nueva, más musculosa, más tecnológica y, sobre todo, más Audi que nunca. El segmento compacto *premium* está de lo

más reñido, pero en cuanto lo tienes delante, entiendes que Ingolstadt ha querido hacer algo más que una puesta al día.

Ha querido marcar territorio.

La primera impresión llega por la presencia: un diseño más emocional, con una parrilla Singleframe elevada y unos faros Matrix LED digitales que

estrenan tecnología micro-LED en la gama compacta de la marca. Esta vez, los juegos de luces no son un simple artificio estético; están vinculados a los asistentes de conducción y proyectan información directamente en el asfalto. En los primeros kilómetros de nuestra ruta, las firmas luminosas guían sutilmente nuestra trayectoria, recordándote que conduces un

coche que piensa contigo.

El Q3 Sportback, como siempre, añade ese punto de dramatismo: 29 mm menos de altura en el techo y una caída más pronunciada que lo hace parecer más rápido incluso antes de moverse. En carretera abierta, esta sensación se mantiene. La postura al volante es baja, casi deportiva, reforzada por el

La nueva suspensión con amortiguadores de dos válvulas hace que se sienta más asentado, más ágil y menos inclinado que su predecesor



La parrilla Singleframe está un poco más elevada. En los extremos tenemos unos faros Matrix LED digitales que estrenan tecnología micro-LED.



El Q3 Sportback, como siempre, añade ese punto de dramatismo: 29 mm menos de altura en el techo y una caída más pronunciada que lo hace parecer más rápido incluso antes de moverse.

Incluso con llantas de 20 pulgadas, la absorción en carreteras secundarias se mantiene refinada.



El escenario digital, con pantalla de 12,8" orientada al conductor, inaugura una interfaz.



PRECIO
desde 46.620 €
(TDI Business)

POTENCIA
150 CV.
360 Nm.

PRESTACIONES
Vel. máx.:
208 km/h.
0-100 km/h: 9,2 s.

PESO
1.700 kg.

CONSUMO
5,3 l/100 km.

diseño del nuevo salpicadero, más horizontal, limpio y envuelto en el *Softwrap*, un panel continuo que refuerza la sensación de amplitud. El escenario digital, con pantalla de 12,8 pulgadas orientada al conductor, inaugura una interfaz muy distinta a la vista hasta ahora.

Todo tiene un tacto más moderno, más angular, más *premium*.

Audi insiste con razón en que este coche es un compañero digital, y lo es: *Android Automotive OS*, tienda de *apps* integrada, asistente de voz con IA y nuevos controles en el volante que liberan espacio en la consola central. Incluso los cristales acústicos delanteros –una primicia en un compacto Audi– filtran eficazmente el exterior cuando la velocidad sube en la autopista.

Pero todo esto sería superficial si el coche no transmitiera

sensaciones al volante. La nueva suspensión con amortiguadores de dos válvulas hace que el Q3 se sienta más asentado, más ágil y menos inclinado que su predecesor. En los cambios rápidos de apoyo se percibe el trabajo aerodinámico y el incremento de precisión en la dirección progresiva.

El modo *balanced*, que sustituye al clásico “auto”, es ahora el punto ideal para combinar comodidad y respuesta. Incluso con llantas de 20 pulgadas, la absorción en carreteras secundarias se mantiene refinada.

La gama mecánica está bien estructurada: gasolina TFSI de 150 CV con hibridación ligera, diésel de 150 CV para largas distancias y las nuevas versiones TFSI quattro de 204 y 265 CV para quienes buscan un punto extra de dinamismo. Pero la gran novedad es el Q3 e-hybrid, que combina 272 CV y una batería de 25,7 kWh –casi el doble que

antes– para ofrecer hasta 120 km de autonomía eléctrica en el SUV y 118 km en el Sportback.

Probado en modo puramente eléctrico, el Q3 e-hybrid se mueve con suavidad y silencio, algo que casa muy bien con su nuevo aislamiento y su enfoque urbano-familiar. En modo híbrido, el empuje combinado es contundente. Con la batería llena, las salidas de las curvas lentas se convierten en un empujón continuo que invita a buscar los límites del chasis.

La practicidad sigue siendo uno de sus puntos fuertes: 488 litros de maletero en el SUV, algo menos en el Sportback, y asientos traseros deslizantes con respaldo regulable.

Cierro la jornada en Jerez con la sensación de que Audi ha dado un salto generacional auténtico. No es solo más tecnológico: es un coche que se siente más *premium*, más sólido y mejor resuelto.

La gran novedad es el Q3 e-hybrid, que combina 272 CV y una batería de 25,7 kWh –casi el doble que antes– para ofrecer hasta 120 km de autonomía eléctrica

— SOBREMESA *con* —

TEMPUS EXMACHINA

Los clásicos nunca mueren. En la industria del lujo tampoco. Esta temporada, las grandes casas joyeras y relojas vuelven a confiar en sus emblemas más icónicos, pero con un giro fresco y renovado. Cada detalle cobra vida, listo para despertar todos los sentidos en esta nueva temporada que ya florece. ¡EMPIEZA LO BUENO!

UNA PALOMA ¿BLANCA?

Anillo de diamantes en oro blanco de 18 quilates de la colección My Twin (3.780€) y collar Rivière de oro blanco con diamantes, también de la colección My Twin (59.800€), ambos de MESSIKA.

A glass of pink cocktail with a diamond necklace around it. The glass is filled with a pink liquid and ice cubes. The rim of the glass is coated with a golden-brown powder. A slice of grapefruit and a cinnamon stick are garnishing the drink. A diamond necklace is draped around the base of the glass. The background is a wooden surface.

D I A M A N T E S



Estilismo MARCO DE PABLOS

Fotografía ROBERTO MAROTO

Agradecimientos RESTAURANTE ABYA

HACE FALTA VALOR

Reloj Baignoire con brazalete rígido y caja de oro amarillo, corona perlada decorada con un cabujón de zafiro, esfera plateada, agujas de acero azulado en forma de espada y cristal de zafiro (16.000€), y anillo Panther en oro amarillo, granates tsavoritas, laca negra y ónix (8.600€), todo de **CARTIER**.



DOS CAMELIAS PARA TI

Pendientes trepadores Bouton de Camélia, elaborados en oro amarillo de 18 quilates y adornados con 86 diamantes talla brillante, incluyendo 2 diamantes centrales (32.500 €), de CHANEL.



HORA DE ARRIESGAR

Reloj Land-Dweller 36 de oro Everose, con esfera en tono blanco intenso de 36 mm de diámetro, bisel estriado y brazalete Flat Jubilee (43.700 €), de **ROLEX**.



LA ESPECIALIDAD DE LA CASA

Reloj Royal Oak Mini Frosted Gold Cuarzo, reinterpretación contemporánea del icónico Royal Oak Mini de 1997, con diámetro de 23 mm, caja con cristal de zafiro, así como esfera y brazalete de oro rosa de 18 quilates con acabado martillado (37.500€), de **AUDEMARS PIGUET**.

EXTRA DE PICANTE

Pulsera Rivière de oro rosa con rubíes rojos (14.580€) y anillo con forma de serpiente en oro rosa de 18 quilates, compuesto por pavé de diamantes talla brillante y dos rubíes rojos (19.530€), ambos de RABAT.



En estas páginas,
vestido de seda,
de MARINA
RINALDI; mules
de AQUAZZURA;
sombrero
de ALEXIA
ÁLVAREZ
DE TOLEDO;
pulsera LOVE
de oro amarillo,
de CARTIER;
y pendientes de
MARQUISE.

CONTRA VIENTO

Por MARCO DE PABLOS

Fotografía MARIO SIERRA

Estilismo BEATRIZ MORENO
DE LA COVA



Su vida fue diseccionada y expuesta hasta límites que hoy resultarían impensables. Una marabunta de ataques se cebó con ella mientras el ruido crecía y su silencio se interpretaba como aceptación. Ahora, **MAR FLORES** rompe esa narrativa y, a través de sus memorias, revela cómo vivió aquella etapa, poniendo los puntos sobre las íes y sentenciando su verdad. Porque, como bien dicen, después de la tormenta siempre llega la calma.

Y MARE A



Vestido de seda verde con cintas, de SIMORRA; pulsera LOVE de oro amarillo, de CARTIER; pulsera de oro blanco con brillantes y piedras facetadas en forma de hojas, y pendientes de caracolas naturales con chatones de turquesas, montados en oro amarillo, todo de MARQUISE.

M

Muy pocos son capaces de mantenerse en el foco mediático con el paso del tiempo, incluso cuando no existe una noticia aparentemente novedosa que lo justifique. Desde que en la década de los noventa su fama alcanzara el punto álgido, prolongándose durante el nuevo siglo, la protagonista de este número ha acaparado cientos de portadas, la inmensa mayoría de ellas sin estar involucrada ni haberlo buscado. Resulta complicado establecer paralelismos con su historia, porque pocos podrían haber sobrevivido a una exposición tan feroz y continuada. Atrapada durante años en el ojo del huracán y sin manual de salida, hizo del silencio su mejor aliado. Pero el tiempo —y el karma, algo que bien conoce— ha terminado colocando a cada cual en su sitio y hoy es ella quien, con voz propia, ha decidido ocupar el lugar que le corresponde.

La borrasca Harry irrumpía aquella madrugada en la península, desatando un temporal marítimo que amenazaba con herir la costa y dejar su huella en cada rincón del mapa. En el centro geográfico, la climatología tampoco da tregua. Madrid amanece bajo un cielo blanco y deliberadamente dramático, que parece prometer nieve, pero termina conformándose con una llovizna persistente. El frío es cortante y seco. Por la calle Eloy Gonzalo, padres e hijos avanzan a la carrera, paraguas en mano, hasta la fila de espera de la ruta escolar que acabará llevándose a los pequeños al colegio. Son las nueve de la mañana y el termómetro titubea con el cero.

“Es importante
aceptar que
el silencio no
ayuda”

De manera escalonada e ininterrumpida, los integrantes de esta producción comienzan a llegar a los estudios encargados de acogerla, ubicados a apenas unos metros de la vía citada. Uno tras otro, cada uno con su cruz, van marcando terreno.

Desde el primer momento, dos nombres se repiten con la insistencia de un mantra, destinados a marcar el pulso de la jornada. Por un lado, María Félix; por el otro, Mar Flores.

La primera, La Doña, María Bonita, la mujer que México convirtió en mito antes incluso de que el tiempo tuviera ocasión de hacerlo. Actriz, icono, leyenda e inspiración de este proyecto. La segunda, María del Mar Flores Caballero, quien comparte algo más que el nombre: comparte esa rara cualidad que distingue a las mujeres que trascienden su biografía. Ambas han sido observadas, interpretadas y juzgadas hasta convertirse en rostros que ya forman parte del imaginario colectivo de todo un país.

Aparece pocos minutos después de las nueve y cuarto, con la melena suelta y húmeda, como recién lavada, deportivas brillantes, pantalones de cuero marrón chocolate, jersey beige y chaleco de pelo. Se encarga de presentarse personalmente ante cada miembro del equipo —servidor incluido, cuyo encuentro va acompañado de un “por fin te pongo cara”—. “¿Quién me falta?”, pregunta mientras avanza por el interior del camerino, saludando a Victoria, la asistente de estilismo escondida entre los vestidos que más tarde lucirá.

Acto seguido, se sienta en una de las sillas para comenzar el ajetreo que siempre conlleva una sesión de estas características. Alrededor, se debate sobre estilismos, tiempos y demás necesidades; Mar atiende atentamente a todo lo que sucede tras de sí a través del espejo.

Se trata de una de las contadas entrevistas que la madrileña ha concedido a lo largo de su vida. Llega meses después de la publicación de sus memorias, *Mar en Calma* (La Esfera de los Libros), que ya va por su segunda edición, y precede al debut de su pódcast *¿Qué habrías hecho mejor?*, del cual ya da cuenta en su libro y que ahora finalmente materializa.

Las tornas han cambiado. Si durante años fueron otros quienes ocuparon horas, minutos y titulares hablando de su vida, hoy es Mar quien ha decidido dejar de dar la llamada por respuesta. Televisiones, radios, prensa del corazón, e incluso la tradicionalmente acuñada como “seria”, confluyeron durante mucho tiempo en una misma diana. Una vorágine mediática en la que quedó sumida tras saltar a la fama después de ganar un concurso de moda impulsado por la revista *Elle* y de probar suerte en París. A su regreso a España, con apenas veinte años y a raíz de su primera relación sentimental, de la que nació su hijo mayor, todo saltó por los aires.

“El momento en el que descubrí que Mar Flores era un personaje ocurrió hace muchos años. Me empecé a sentir muy incómoda en mi propia piel. No entendía lo que pasaba ni sabía cómo gestionar la situación que estaba viviendo. Tuve que acudir a terapia personal para tratarlo. Fue entonces cuando me di cuenta de que me estaba comiendo el personaje”, narra, dejando constancia de cómo fue el principio del que muchos pensaban también sería su fin. Una vez más, estaban equivocados.





Mar Flores luce
vestido de tul con
madroños, de PILAR
BANDE; botines
de MAX MARA;
sombrero de ALEXIA
ÁLVAREZ DE
TOLEDO; pulseras
de YLIANA YEPEZ;
y pendientes de
ébano y brillantes, de
MARQUISE.



Vestido de tafetán con cuerpo de crepé negro, de FABIO ENCINAR; carré de cashmere y seda, de HERMÈS; sandalias de MARTINELLI; pulsera LOVE de oro amarillo, de CARTIER; y sombrero de ALEXIA ÁLVAREZ DE TOLEDO.



“Lo más importante de haber escrito este libro ha sido dejar un testimonio de lo que consideraba relevante contar al mundo. Y la parte esencial ha sido decir la verdad y romper el silencio de tantos años”, revela. Ese silencio fue, de hecho, su gran cómplice y también el que permitió que otros inventaran relatos, algunos de los cuales la modelo llegó a dar por ciertos.

“Cuando una persona empieza a creer todo lo que dicen de ella, como me pasó a mí, llega a un punto... Recuerdo una vez que me pregunté: ‘¿Yo hice esto?’. Y quien estaba delante me respondió: ‘No, yo estaba presente’. Fue entonces cuando pedí ayuda”, admite con sinceridad, para proseguir: “Esto invita a una reflexión, porque a veces, en el mare magnum de la vida, de las situaciones y de los prejuicios que recibimos de la sociedad o incluso de amigos, cuando dicho instante aparece —si es que lo hace— hay que sentarse, ser fuerte y pedir auxilio”. “Duele mucho escuchar cosas que no son ciertas. Te lo puedo asegurar. Creo que sobreviví porque soy naif. No lo viví realmente tan duro como lo estaba sintiendo; de haberlo hecho, hubiera desaparecido del mapa. Es duro aguantar lo que yo aguanté”, sentencia ante esta cabecera.



Hay alguna verdad que durante mucho tiempo no te hayas permitido reconocer, ni siquiera a ti misma, y que ahora finalmente has expresado?

- Cuando uno calla no otorga, pero las verdades tampoco se cuentan. Ahora he decidido abrir la puerta, contar la verdad y ahí queda reflejada mi experiencia de vida.

- ¿Qué te ha resultado más difícil a lo largo de todo el camino que has recorrido al escribirlo?

- Lo más duro ha sido recordar todo lo vivido. Me he dado cuenta que había muchos episodios que mi persona había olvidado o había puesto en algún otro lugar más cómodo para no sufrir. Ha sido un proceso de casi ocho o nueve meses que, te diría, casi se puede comparar con un embarazo bastante complicado.

- Publicar unas memorias implica exponerse de nuevo. ¿Has tenido miedo a volver a ser juzgada?

- Ya no me importa. Realmente lo hice porque ya había pasado el proceso de dolor. Me encontraba en una etapa de agradecimiento, de perdón y con la necesidad de comunicar lo que yo había vivido, por si alguna de mis experiencias pudiesen servir a otras mujeres u hombres que atravesarán situaciones similares.

En esas vivencias, que conforman el hilo conductor de esta entrevista, Mar se define a sí misma como alguien “trabajadora y muy disciplinada; una mujer familiar, divertida, algo tímida, precavida y sincera”. Pudimos comprobarlo de primera mano durante aquella jornada. Antes de que comenzaran los flashes, lanzó una promesa a Mario Sierra, con todos los presentes como testigos: “Hace mucho que no trabajamos juntos”, comentó, recordando viejos tiempos, y añadió: “Lo voy a dar todo”. No faltó a su palabra. A la vista está.

Esa determinación contrasta con la frustración que deja entrever en algún episodio de su escrito. En las más de doscientas páginas que lo conforman, hay una que se repite de forma reiterada: “maldición”. Lo hace con contundencia, dando cuenta de lo confuso que debió ser todo. En una de las ocasiones en que este término se manifiesta, lo verbaliza así: “La maldición que me atormenta, esa de que por cada cosa buena que me pasa sucede otra mala, apareció de nuevo”. ¿Acaso estaba predestinada desde niña a vivir una historia de cuento? ¿O fue el destino quien, de algún modo, decidió trazar ese camino? Ella lo tiene claro.

“No creo en el destino. Creo que el destino lo hacemos nosotros. Pero sí es verdad que la educación influye mucho. La manera en que nos enseñaban hace 40 ó 50 años nada tiene que ver con cómo se hace ahora. Salvando, obviamente, las diferencias generacionales, mis padres intentaron educarme de la mejor forma que supieron”, admite.

Y es cierto que habitamos una realidad diferente. Muchas de las situaciones que Mar tuvo que afrontar en aquella época hoy no serían toleradas. Las denuncias que interpuso habrían seguido adelante, seguramente fallando a su favor, y el martirio que vivió se habría frenado a tiempo. O eso es lo que nos gustaría creer. “Sinceramente, pienso que sí han cambiado las cosas porque he conseguido algo más de lo que esperaba. La gente puede pensar y comparar el momento actual con la España de hace 30 años. Hoy es más fácil todo”, concluye.

- ¿Qué parte de tu testimonio crees que todavía incomoda cuando se cuenta?

- Incomodan muchas cosas. La gente tendría que tener una visión más amplia y más bonita de la vida. Todo se supera con amor y con honestidad.

- En *Mar en Calma* repites en varias ocasiones que en el pecado has llevado la penitencia. ¿Cuál ha sido ese pecado? ¿Consideras este libro tu confesión?

(En el estudio se hizo un

“Lo más duro ha sido recordar todo lo vivido. Me he dado cuenta que había muchos episodios que mi persona había olvidado o puesto en algún otro lugar más cómodo para no sufrir”

Vestido de seda en color caldera con escote asimétrico, de NABEL MARTINS; chaqueta adamascada de COOSY; pendientes de caracolas naturales con amatistas talladas, esmeraldas y tanzanitas, montados en oro amarillo, y anillo con marco de malaquita tallada, diamantes y topacios azules facetados, todo de MARQUISE. En esta página, revestimiento mural Panthera, de ARTE.



Mar sobre su
participación en
DecoMasters: “Me
llevo una
experiencia
increíble y un
nuevo enfoque
de proyección
de vida, por así
decirlo. Ahora
voy mirándola
de otra manera”



Mar lleva camisa
de tafetán negro,
de TOT-HÔM;
pantalones bordados de
azabache, de MARIO
SALAFRANCA; *stiletto*s
de AQUAZZURA; y
bolero de tafetán, de
FABIO ENCINAR.



Vestido con bustier
negro y trenzado
de rafia, de
MALNE; *stiletto*s
de AQUAZZURA;
y pendientes de
caracolas naturales
con chatones de
turquesas montados
en oro amarillo, de
MARQUISE.
Al fondo,
revestimiento mural
Panthera, de ARTE.



silencio profundo, que solo fue interrumpido por un leve "wow" de la propia protagonista).

- Cuando te enseñan a decir que sí por educación, cuando te enseñan a agradar a todo el mundo por educación y, de alguna manera, te enseñan a confiar en todo el mundo. Mi pecado ha sido confiar y la penitencia ha sido pública. Ese es el desbalance que yo he notado en mi vida. Y eso es lo que me ha pasado factura.

- ¿Cómo ha cambiado tu relación con el silencio?
- Le di la bienvenida. Es importante aceptar que el silencio no ayuda.

- ¿Ya no lo consideras refugio?
- No, en absoluto.

- Y si la Mar que escribe hoy pudiera sentarse con la Mar de hace 20 años, ¿qué le diría?
- La Mar de hace años no se creería esta situación. Dentro del dolor que he vivido y de los cambios, todavía conservo un poquito de aquella Mar pequeña, inocente o divertida que era yo. Así que creo que se chocarían las manos y se felicitarían mutuamente.

- Con todo lo bueno y lo malo que has vivido, si pudieras volver a nacer, ¿elegirías ser nuevamente Mar Flores?
- No quiero volver a ser Mar Flores.

Antes de cambiar de tema, sugiero una última pregunta: "Ahora, ¿qué le pides a la vida?". Nuevamente, el silencio hace acto de presencia, el mismo del que tanto le ha costado desprenderse. Una lágrima recorre su rostro y uno de los presentes le ofrece un pañuelo. Finalmente, con la voz contenida, indica: "Esa pregunta no sé responderla".

Pese a ello, hoy es una mujer feliz y, sobre todo, en paz consigo misma. De alma noble y cercana, capaz de animarse y de contagiar su energía a quienes la rodean. Como aquel día, cuando pedía música cada vez que esta se detenía o soltaba un espontáneo "¡Olé, España!" al ritmo de uno de los cambios que más encajaba con la ocasión. Es una Mar renovada, en calma, como bien indica su título, que está emprendiendo nuevos proyectos.

El primero es *DecoMasters*, el nuevo *talent show* de Televisión Española en el que participa junto a Carlo, su hijo mayor. En él, diez parejas de celebridades

compiten por convertirse en auténticos profesionales del diseño de interiores, enfrentándose a retos reales de decoración. El concurso, presentado por Patricia Montero, cuenta con un jurado y un elenco de participantes a la altura: desde Antonia Dell'Atte o María Zurita y Borbón, hasta las Dominguín Bosé o la más joven del clan Pantoja.

Gracias a este, estamos descubriendo una faceta de ella hasta ahora desconocida, aunque en realidad siempre ha estado presente. Una veta que ha ido alimentando a lo largo de los años dada su amistad con algunos de los mejores interioristas del país, entre ellos Tomás Alía y Pascua Ortega.

"Ha sido divertido. Había personas que no había visto antes y me ha encantado conocer. Para mí también ha sido un paso a nivel personal, porque ese personaje que llevo siempre encima me lo he quitado y he podido disfrutar de ser María del Mar Flores Caballero", reconoce. "Espero que todo el mundo lo esté disfrutando y se esté sorprendiendo. Yo, desde luego, me llevo una experiencia increíble y un nuevo enfoque de proyección de vida, por así decirlo. Ahora voy mirándola de otra manera".

Recientemente también ha visto la luz su pódcast *¿Qué habrías hecho mejor?*, un formato en el que Mar se lanza de lleno, explorando uno de los canales de mayor éxito en la actualidad y volviendo a ponerse a los mandos, como en sus primeros años en la profesión. "Este proyecto es algo que me hace muchísima

ilusión y creo que realmente hay mucho más que en el libro: se va a ver y descubrir cómo soy, así como el interés que me producen las personas y sus historias", manifiesta en primicia a FEARLESS. "Vamos a poder ver conversaciones mías con los invitados y reflexionaremos sobre qué habrían hecho mejor en distintos aspectos de su vida".

Con las agujas del reloj acercándose a las tres, todos cuantos han conformado la producción abandonan los estudios por tandas. Mar se queda entre los últimos, despidiéndose de cada uno con la serenidad que le caracteriza. Cuando finalmente sale, lo hace con un *look* completamente diferente al primero que le vimos: botines de tacón negros, falda morada con un ligero vuelo a ras de los tobillos y parte superior negra. Se dirige a otro compromiso. Una pequeña transformación que parece una metáfora de lo que ha sido y es su vida. Dejar atrás lo que ya no necesita y avanzar hacia lo que está por venir. Porque como escribe en sus memorias: "Ya le he dicho al de arriba que gracias, que ya no es necesario que me mande más golpes, que ya puedo y sé aprender sin ellos". Dios la oiga.

"Es duro aguantar lo que yo aguanté"





*Maquillaje y
Peluquería:* CRISTO
RODRÍGUEZ, para
Guerlain, L'oreal Pro
y Extensionmania,
respectivamente.
Asistente de fotografía:
DAVID SANTACRUZ.
*Asistente de
estilismo:* VICTORIA
IZAGUIRRE.
Agradecimientos:
LAZARO ROSA-
VIOLAN y ARTE.





el EFECTO BRITEN

ANA BRITO, conocida en redes como @elshowdebriten y respaldada por más de medio millón de seguidores, conquista a quien la descubre. Pódcast, libro y televisión dibujan una trayectoria en constante movimiento y siempre acompañada de una sonrisa, recordando que pase lo que pase el *show* debe continuar.

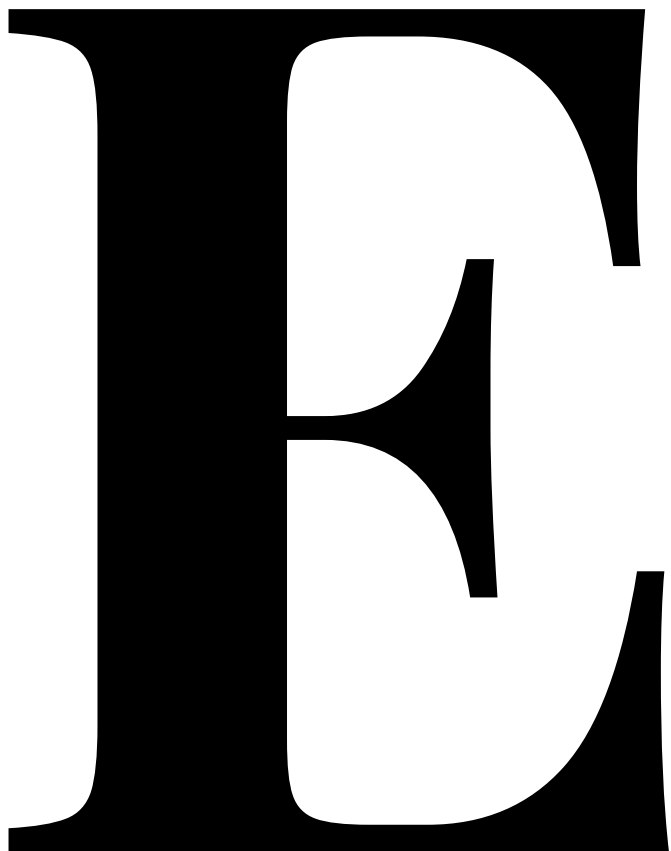
Texto MARCO DE PABLOS

Fotografía JUAN CARLOS VEGA

Estilismo NOELIA VILLAVERDE

FEARLESS *U2*





Existen días, por pocos que sean, en los que todo sale como uno espera. En cambio, hay muchos otros en los que los contratiempos y percances se encadenan uno tras otro. De cómo afrontes estos últimos es de lo que va la vida, y Ana Brito lo sabe bien. Comenzó a hacerse popular hace seis años de manera nada intencionada. Ella lo confirma: “De repente surgió. Me vi sin trabajo, empecé a hacer vídeos, se empezaron a viralizar, vi que gustaban y decidí profesionalizarlo y tomármelo más en serio”. El resto es historia viva de Internet. Si aún no le ponen cara, quizá lo hagan al leer su *username* en redes sociales: @elshowdebriten. Aglutina la friolera de más de medio millón de seguidores en Instagram y, junto al también creador de contenido y cómico Xuso Jones, copresenta uno de los podcasts más laureados por la crítica y el público, *Poco se habla*.

La gélida mañana de diciembre en la que se llevó a cabo esta producción, que por cierto resultó bastante accidentada y recordó a esos días llenos de imprevistos, Ana se mostró tal y como se deja ver tras la pantalla. Cruzó las puertas de los Teatros Luchana en compañía de uno de los miembros de su equipo de representación, ambos

nerviosos, ya que al día siguiente ponían fin a la gira de su podcast, colgando el cartel de *sold out* en los cines Capitol. Todo ello, en directo y frente a un patio de butacas a rebosar. Sin embargo, en ningún momento perdió la sonrisa, procurando que el resto del equipo presente tampoco lo hiciera.

Una sala repleta de asientos tapizados en terciopelo rojo, ocupados únicamente por plumíferos, bolsos y los *looks* que, minutos después, se enfundaría, la esperaba. Sin saberlo, se convirtió en la prueba de fuego idónea para lo que enfrentaría al día siguiente.



En estas páginas,
Ana Brito lleva *total*
look de cazadora
y pantalón con
estampado floral, de
MOSCHINO JEANS,
y sandalias negras de
tacón de REDONDO
BRAND para
MARTINELLI.

Mientras la maquillaban en un cuarto de luces reconvertido en camerino, comentaba junto a su *manager* las campañas y demás colaboraciones que tenía pendientes para ese día. Le lancé la primera y única pregunta que pude hacerle durante ese momento, pues al poco tiempo comenzaron los *flashes*, y con ello, el espectáculo.

- ¿Aceptas todo lo que te proponen?

- No, al revés. Digo que no a muchas cosas, bien porque no se alinean con lo que quiero hacer o con la forma que tengo de hacerlas, o porque no es una

marca que yo consumiría ni usaría sus productos. Creo que hay que mantenerse un poco en tus trece para no acabar siendo Wallapop.

En todo momento supo mantener el humor y la ironía que le caracterizan y que le han acompañado a lo largo de estos años, incluso en los momentos más difíciles. “Siempre lo he utilizado como una herramienta para desdramatizar las cosas malas que me pasaban a mí o a la gente de mi alrededor”, comenta, para luego rematar: “Para hacer la vida un poco mejor a los demás o para reírme de

mí misma y de lo que me pasaba”.

Durante más de tres horas, conocimos a una mujer cercana, cariñosa y, como no, bromista. Un “híbrido”, tal y como ella misma revela, entre Briten y Ana Brito. Una existe únicamente para entretener. Es la *showwoman*. La otra encarna todo lo que no se ve, pero que resulta igual de importante: el *back office*, la planificación y el propósito. En ese sentido, comparte: “Cuando la gente me conoce espera que sea un chiste andante y yo ya voy con la coletilla de ‘no soy tan graciosa’. Quizá ese día no me apetece hacer bromas”.

Vestido mini de
encaje negro con
detalles florales y
ribetes de plumas,
de CELIA B, y
sandalias de tacón de
REDONDO BRAND
para MARTINELLI.



La madrileña también tiene otras facetas mucho menos conocidas. “Aunque soy bastante payasa y siempre estoy haciendo el ganso, soy una persona calmada, callada, a la que le encanta hablar de filosofía, metafísica y temas místicos”, confiesa a esta revista. Y como cualquier mortal tiene sus límites: “De mi vida personal no publico casi nada y me encanta que sea así. Me protege, no solo de las redes. Cuanto menos enseñes de tu vida privada menos información tiene la gente para usarla en tu contra. Me he creado redes para entretener, a veces lo consigo y otras no tanto. Todo lo que no sea eso, no lo comparto”.

Finalizado el *shooting*, se despide uno por uno de quienes han participado en él, incluida su mano derecha. Propone continuar la entrevista en una cafetería. Apenas recorrimos unos metros por la madrileña calle Luchana, durante los cuales ahondé en su nerviosismo ante lo que se avecinaba. “Me suelo poner bastante nerviosa en los directos porque soy muy autoexigente, pero tengo un compañero con el que me entiendo muy bien. Sabemos sacar lo mejor el uno del otro y el público es súper agradecido. Soy más exigente conmigo misma que el público con nosotros”, cuenta.

Ya en el interior, con bastante ruido de fondo —incluido el llanto de un bebé, algo que no le perturba siendo madre de dos niños—, Ana pone todas las facilidades para que se escuche bien lo que quiere decir. Su elección es un café muy caliente. Mientras llega, continúa profundizando en las dos vertientes humorísticas que posee. “En redes, mi humor es más blanco, intenta no crear polémica y gustar a todo el mundo. Pero yo, Ana Brito, tengo un humor muchísimo más negro, y eso se ve, por ejemplo, en el podcast, donde soy tal cual. De hecho, la mayoría de las polémicas que he tenido vienen de ahí”.

- ¿El podcast se edita?

- Muy poco, salvo que el invitado lo pida. A veces cortan cosas para protegerme.

- ¿Tú lo habrías emitido?

- Sí. Siempre he sido de “lo hacemos y ya vemos”. El humorista inglés Ricky Gervais dice que el problema no está en lo que dices, sino en quién lo recibe. Mi comentario no es ofensivo; te ofendes tú ante mis comentarios. Otro ejemplo es Juan Dávila. En sus *shows* podría parecer que falta constantemente al respeto a la gente, pero también está dando voz a muchas personas que quieren sentirse vistas y que se toman con humor lo que a otros les parece políticamente incorrecto. Entonces, ¿quién tiene el problema ahí? La vida es muy corta. ¿Por qué le damos importancia a esas tonterías? Hay que darle valor a las cosas que realmente lo tienen.

“Soy una boomer que se ha colado aquí sin querer”

Al hilo, añade: “La gente crea una imagen de ti en su cabeza y, cuando dices o haces algo que no encaja con esa proyección, se rompe el cliché y llegan los ‘no me esperaba esto de ti’ o ‘te dejo de seguir’”. Curtida en la era digital, afirma: “En redes hay un discurso muy hipócrita. Se exige honestidad y transparencia, pero cuando alguien se muestra tal cual es y no estás de acuerdo, se le ataca o intenta cancelar. Yo he tenido consecuencias. En redes te expones a ello”. Y es que Brito, pese a tener cierto grado de influencia —algo que ella misma reconoce—, manifiesta “cagarla” continuamente: “Hace poco me enteré de que tenía las solicitudes de mensajes cerradas, de que se podían quitar comentarios... Soy la típica que no sabe usar bien Instagram. Una *boomer* que se ha colado aquí sin querer”.

La *influencer* también ha coqueteado con los platós de televisión siendo colaboradora en varios programas de la parrilla en los últimos años. Su foto de perfil en redes, un montaje que superpone su rostro sobre el cuerpo, sofá y plató que utilizaba la reconocida presentadora estadounidense Ellen DeGeneres, refleja su admiración por formatos de esa índole. Fue ella, con su característico pelo corto y rubio, la conductora durante muchos años de uno de los espacios con mayores índices de audiencia en Norteamérica, conocido por su tono rebelde, su humor negro y por poner siempre a los famosos en el centro de la diana, quienes, pese a ello, acudían noche tras noche a sentarse frente a frente. A Brito le encantaría poder presentar algo similar en España. “Ya hay formatos que han abierto camino y demostrado que se pueden hacer cosas diferentes”, reflexiona. Sin embargo, la política de la cancelación también alcanzó a Ellen, eliminando su programa. Sobre esto, Ana responde: “Ahora mismo todo el mundo es cancelable. El ejemplo más claro es Karla Sofía Gascón: la suben, la hunden y luego la rescatan. Cancelar me parece poco ético y poco moral”.

Hasta que ese momento llegue, puede presumir de haber publicado *El lado bueno de las cosas* (Ediciones Temas de Hoy), un libro que se presenta como una guía sincera y divertida para quienes buscan encontrar su propósito, superar sus miedos y vivir una vida más plena y feliz. “Me ofrecieron escribirlo y sentí que podía aportar desde lo que a mí me había servido en mi propio proceso de autoconocimiento”, explica. El 100 % de los beneficios recaudados se destina a la Fundación Soñar Despierto, que acompaña a jóvenes en riesgo de exclusión social cuando cumplen 18 años. “Igual que yo he cumplido mi sueño y lo sigo haciendo, quiero que estos chicos también puedan lograrlo”.

A corto plazo, aspira a conquistar nuevos territorios junto a Xuso. “Queremos ir a Latinoamérica; están surgiendo oportunidades y hay un mercado enorme, también en Estados Unidos”, cuenta. El objetivo parece estar al alcance de la mano y, a juzgar por su trayectoria, es casi una certeza. Como ella misma concluye: “El éxito está en sentirte bien con lo que haces, ilusionado y agradecido, escuchando tu intuición y siendo fiel a ti mismo. Si vives interpretando un papel, ese castillo se cae porque es mentira”. Ella cumple esa máxima al pie de la letra y motivos no le faltan para seguir materializando todo lo que se propone. Porque, al fin y al cabo, el *show* siempre debe continuar.

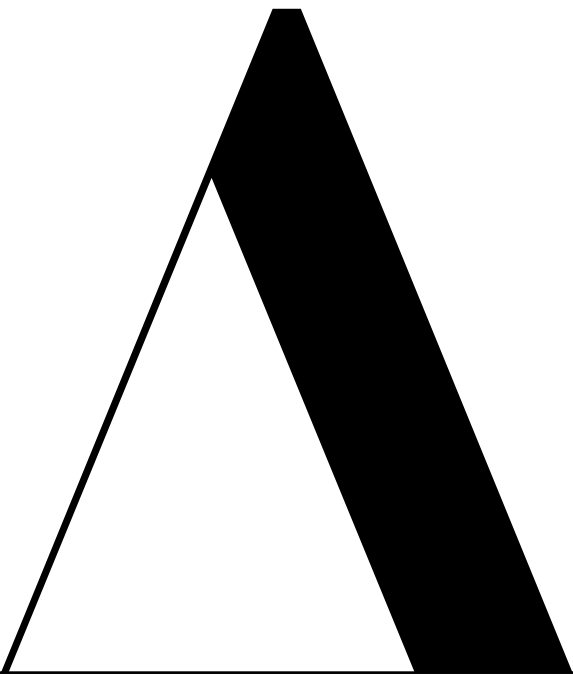
“En redes hay
un discurso muy
hipócrita.
Se exige
honestidad y
transparencia,
pero cuando
alguien se
muestra tal cual
es y no estás
de acuerdo,
se le ataca o
intenta cancelar.
Yo he tenido
consecuencias”



Blusa de popelín
con bolsillo y
botonadura, de
KARL LAGERFELD;
sandalias de tacón
de **MARTINELLI**;
y sombrero de ala
ancha prestado.

MUAH LUCÍA
BARANDA &
EVA CORTES
para HARPO.
Agradecimientos:
TEATROS LUCHANA.





Las

REMEDIOS y SAMARA AMAYA se mueven por el flamenco como quien respira. La voz de la madre, una de las grandes del género en España, parece desafiar al tiempo, mientras su hija, forjando una carrera en solitario, promete dejar su propia huella en él. Ambas conocen los obstáculos de la industria y saben lo que cuesta abrirse camino en ella, pero, al final, su medida del éxito es simple y rotunda: que les guste a ellas.

AMAYA

Por MARCO DE PABLOS

Fotografía ROMÁN CEPEDA



En su mano izquierda, Camarón de la Isla llevaba tatuada una estrella de David y una luna creciente, un símbolo que hoy también adorna la piel de Remedios Amaya, conocida como “La Camaronera” por su estrecho vínculo con el cantaor isleño, y la de su hija, Samara. Ambas llevan sus raíces como estandarte, conscientes de que forman parte de una de las últimas estirpes del flamenco.

“Este tablao lo había visto por la tele con Lola Flores y muchos otros artistas que hicieron un reportaje aquí. Y la verdad es que siempre había tenido ganas de venir a esta casa tan preciosa”, cuenta la matriarca, haciendo referencia al Corral de la Morería. Por su icónico escenario y bajo la atenta mirada de los personajes que protagonizan *Pelando la pava* —la obra que adorna el interior del local, realizada por Juan Barba y encargada por Manuel del Rey, fundador del establecimiento hace más de siete décadas— han pasado algunos de los cantaores y bailaores más laureados de todos los tiempos: desde Pastora Imperio, encargada de inaugurarlo, hasta Antonio Gades, Lucero Tena o La Paquera de Jerez, y ahora, también ellas.

Están en su hábitat, sobre las tablas y bajo los focos de un enclave mítico. Porque la felicidad de Remedios ha tenido siempre como telón de fondo otro santuario del flamenco: el histórico escenario de Los Gallos, en pleno barrio de Santa Cruz, uno de los arrabales con mayor aura de la capital hispalense, ciudad en la que ambas residen en la actualidad. “Ahí ha sido donde yo me he hecho artista”, confiesa la mayor del clan.

Su nombre original es María Dolores Amaya Vega y nació en Triana. No podía ser de otra manera. Desde muy joven comenzó a alternar en las grandes salas de la capital andaluza, donde fue dándose a conocer entre los principales referentes del género en España y ganándose el aplauso unánime de los más entendidos. Así fue forjando una trayectoria sólida y respetada hasta que, en 1983, dos productores y grandes amigos suyos, Paco Cervantes y Gonzalo García Pelayo, se pusieron en contacto con ella para comunicarle, posiblemente, la noticia más importante de toda su carrera. “Yo vivía entonces en Málaga, tenía unos 19 años y mi hijo mayor apenas contaba con unos meses”, recuerda emocionada. “Un día me llamaron y me

dijeron: ‘Remedios, nos hemos acordado de ti’. Yo pregunté: ‘¿Qué pasa?’. Y me respondieron: ‘Hemos pensado llevarte a Eurovisión’. No me lo podía creer: ‘¿Cómo que voy a ir a Eurovisión a representar a España?’”. Al evocarlo, su voz se quiebra levemente. “Ahí sentí que se cumplía un sueño, porque lo que yo quería era darme a conocer al mundo entero”.

Su participación en el concurso musical por excelencia en Europa marcó un antes y un después. Interpretó *Quién maneja mi barca* en solitario y llenó el escenario con su sola presencia. Salió con la melena suelta, los bucles perfectamente definidos y una cinta estilo boho cruzando su frente, a juego con un vestido de rayas blancas y azules elegido a última hora. La organización le prohibió el diseño original: un traje negro con pedrería que se perdía sobre el color del escenario. Esa fue la excusa que le dieron. Actuó descalza, al no encontrar zapatos de su número que combinaran con el look final, y sentó cátedra ante un público que no estaba preparado ni para esa actuación ni para la fuerza de una mujer así. “Yo flipé. No gané, porque no me dieron ni un punto, pero bueno... Fui allí representando a España y representando mi raza, porque yo soy gitana por los cuatro costados. Representé lo que soy”, rememora.

La cantante de éxitos que aún hoy resuenan en grandes reuniones como *Turu Turai*, *Me voy contigo*, *La calle del olvido* o *Dos toreros*, mantiene su timbre como si los años no hubieran pasado. Fuimos testigos de ello. Entre foto y foto, se arrancaba a cantar, dejando atónitos a todos cuantos por allí pululábamos, pese a que grandes tabiques nos separasen de ella. Su voz es infinita.

A su llegada, pidió una manzanilla con una rodaja de limón. Quién sabe si ese es su secreto mejor guardado, aunque, a ciencia cierta, parece no ser lo único que la mantiene imparable. Con la mirada puesta en el futuro, reconoce que se presentan cosas muy prometedoras. “Yo digo que este año es el mío”, afirma. “Tengo un proyecto con unos cantantes mexicanos maravillosos. Me encanta la idea. Siempre he soñado con cantar con artistas de otros lugares sin perder mis raíces, porque eso es lo mío. Pero también quiero llevar mi música a otros terrenos, compartirla con gente buena que te transmita cosas”. Además, hay una grabación en marcha con Cucurucho Valdés, nieto de Bebo Valdés, uno de los

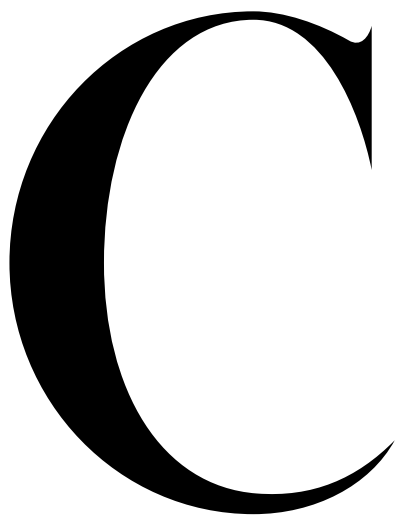




*Remedios Amaya sobre
su paso por Eurovisión:*
“Fui allí representando a
España y representando
mi raza, porque yo soy
gitana por los cuatro
costados. Representé lo
que soy”







más grandes intérpretes que ha dado Cuba, algo que para ella representa un logro muy importante. “Y, por supuesto, cuando llegue el momento, grabar con mi hija Samara. No porque sea mi hija, sino porque canta como los propios ángeles. Cada día canta mejor”, concluye orgullosa y entusiasmada, dejando claro que su legado sigue y seguirá vivo por mucho tiempo.

El nombre de su primogénita no es en vano. Samara significa la *protegida de Dios*, un concepto que parece marcar cada paso de su vida personal y profesional. “En mi familia todos cantan y bailan, quien no toca la guitarra, toca el cajón... y todo con un nivelazo. Yo, sin embargo, no abrí la boca en casa hasta los 16 o 17 años”, admite a FEARLESS.

Ha crecido escuchando flamenco, pero no fue hasta unos años antes de alcanzar la mayoría de edad cuando decidió soltar todo lo que llevaba dentro. “Fue una Nochebuena. En casa se celebra muchísimo el 24 y el 25 de diciembre y ya me dejaban beberme una copita. Y con esa copita salí cantando. Recuerdo que mi gente se miraban unos a otros como diciendo: ‘No. Esto no puede ser verdad’”, narra con una sonrisa. “Fue el momento en el que pude decir: ‘Voy a soltarlo’. Ahí empezó todo. A partir de entonces, mi madre comenzó a llevarme y a subirme a los escenarios”.

Reconoce que no es sencillo ser hija de una de las grandes artistas flamencas. “Por una parte es una putada y, por otra, tiene algo muy bueno porque al final eres hija de... y, al menos, te escuchan. Pero luego vienen las comparaciones. Es jodido”. No resulta extraño, por tanto, que la presión haya estado presente desde sus inicios. Sin embargo, lejos de frenar su camino, esa carga no la ha detenido y, a la vista está, tampoco lo hará. De hecho, se muestra agradecida por haber crecido en un entorno como el suyo. “Si hablamos de flamenco, bajo mi punto de vista, el estudio, conservatorio o técnica, tiene que ir acompañado de la vivencia. Tienes que estar en una juerga, vivir la noche o la tarde. Da igual la hora. Una juerga se puede hacer a cualquier momento, porque lo que se vive ahí no se aprende en un libro”, pone de manifiesto, citando a Paco de Lucía, firme defensor de esta misma idea.

“Tengo el listón muy alto y para mí no vale cualquier cosa”, asegura. En este momento se encuentra inmersa en el desarrollo de nuevos proyectos: “Quiero grabar varios temas, hacer cosas con mi madre y también en solitario. Me interesa fusionar el flamenco, hacer propuestas novedosas e integrarlo con otras culturas. Creemos que es el momento”, explica.

Mientras tanto, a la vida solo le pide poder triunfar, aunque no se considera especialmente amiga de la fama, tal y como asegura: “No busco el foco. Yo hago lo que siento a mi manera. Si le gusta a diez personas, bien. Si le gusta a cien, también. Sobre todo, que me guste a mí”. Y, por supuesto, salud.

Antes de despedirse, hace una última reivindicación. “Está muy bien fusionar y evolucionar, a mí me encanta, pero creo que la gente se está olvidando de la raíz. Tenemos la suerte de que todavía hay grandes artistas vivos. A veces parece que no interesa mirar atrás porque ‘eso no vende’. Un día ya no estarán y entonces tendremos que buscarlos en vídeos. Ahora todavía se les puede escuchar de cerca. No deberíamos olvidarnos de eso”. Razón no le falta. Y para mantener vivo ese legado estarán artistas como ella, con una trayectoria prometedora y una identidad firme que no olvida de dónde viene.

Termina la jornada y madre e hija abandonan el Corral, no sin antes hacernos partícipes de una promesa. “Oye, Remedios, ¿y si hablamos para que vengas con Samara a cantar aquí una noche?”, cuenta emocionada la propuesta. “Yo me quedé así y les dije: ‘Sí, claro’”. Habrá que esperar.

“No busco el foco. Yo
hago lo que siento a mi
manera. Si le gusta a
diez personas, bien. Si
le gusta a cien, también.
Sobre todo, que me
guste a mí”

Samara Amaya

A woman with short dark hair, wearing a vibrant, multi-colored patterned dress with a blue and white base and various colorful motifs. She is clapping her hands and looking upwards with a joyful expression. She is adorned with several pieces of jewelry: a large gold ring on her right hand, a red and white beaded bracelet, a gold chain necklace with a large circular pendant, and large, ornate earrings. The background features a large, detailed mural of a historical scene with several figures, including a man in the foreground looking towards the left and another figure in the background looking upwards. The lighting is warm and focused on the woman, creating a dramatic effect.

En todas las fotografías de este reportaje, Remedios y Samara Amaya aparecen con vestuario y calzado propios, y joyas de AGATHA PARIS.

Maquillaje y peluquería:
BELEN TUDANCA para
HARPO. Agradecimientos:
CORRAL DE LA MORERÍA.





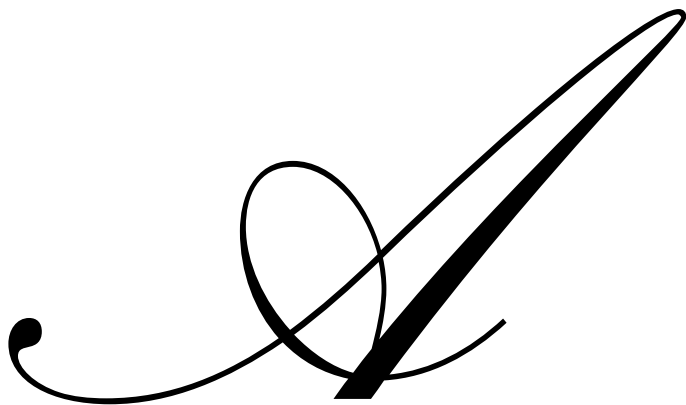
En la flor de la vida

A los 53 años debutó en un sector que antes miraba con recelo y al que hoy abraza. Con el tiempo, confiesa, aprendió que la moda le abrió los ojos y le cerró la boca. Más de una década después, y tras haber vivido mucho, quizá demasiado, **PINO MONTESDEOCA** puede presumir de algo excepcional: haberse encontrado a sí misma. También de formar parte del elenco de un filme de Almodóvar.

Por MARCO DE PABLOS

Fotografía ROBERTO MAROTO

Estilismo NOELIA VILLAYERDE



“Admiro profundamente todo lo que haces”, le confesó doña Letizia a la protagonista de estas páginas apenas veinticuatro horas antes de la realización del presente reportaje. Una afirmación que, por supuesto, no resulta gratuita y que Pino Montesdeoca difícilmente esperaba escuchar de labios de la reina. Desde hace varios años se ha consolidado como una de las modelos punteras del panorama de la moda española. Temporada tras temporada, diseñadores y firmas se rinden ante su tez de porcelana, su larga melena plateada y su arrolladora personalidad, deseosos de verla lucir sus últimas creaciones dentro y fuera de la pasarela. ¿Quién se lo iba a decir cuando, siendo una niña, aspiraba a ser cantante o astronauta? Pero la vida da muchas vueltas, y si no, que se lo digan a ella.

Su presencia se intuía en el interior de la floristería Fransen et Lafite, dentro del antiguo barrio de las Musas, ahora conocido como Las Letras. Sabíamos de su llegada incluso antes de que atravesara las cortinas que separaban el espacio en el que el equipo se desplegó del resto del local. Aquella mañana abundaban peonías, gerberas y crisantemos, entre otras muchas variedades florales; sin embargo, Pino destacaba por encima de todas. Se movía por allí con la misma libertad con la que el viento agita las copas de los árboles. Así es ella, una mujer libre que a temprana edad comenzó a tener la sensación de no encajar. “Me daba la impresión de que no encajaba ni siquiera en mi familia. Incluso podía mirar a los demás y pensar: ‘¿De verdad son de mi familia?’”, cuenta, y recalca: “Tenía ideas de ser diferente. Siempre me sentí diferente”.

Mientras la terminan de ataviar, relata algunas de esas vivencias que le acompañan desde la infancia y que han marcado su manera de estar en el mundo. Como canaria que es, vivía con

entusiasmo los días previos a la llegada del carnaval. Durante esas fechas, su casa se llenaba de personas diversas, entonces oprimidas a ojos del mundo, que pasaban horas cosiendo disfraces. Su familia, con algún que otro miembro ejerciendo como diseñador, no solo abría las puertas de su taller, también las de su hogar. Cobijada por aquellas paredes, aprendió que cada persona necesita un espacio seguro en el que poder mostrarse tal como es. Así, entre confidencias y secretos, observaba cómo quienes acudían encontraban la forma de expresarse con naturalidad, al margen de una sociedad que no siempre se lo ponía fácil. Pero todo cobraba sentido con la llegada de Don Carnal, cuando aquellas personas se transformaban y salían a la calle siendo, por fin, quienes realmente querían ser. “Era mágico”, rememora emocionada.

Voló del nido antes de cumplir la mayoría de edad, en compañía de su gran amor, y a partir de ese momento inició una vida errante: primero en Suecia, después en los Balcanes y, poco tiempo más tarde, en Bahamas. Tras bordear la muerte a causa de la picadura de un mosquito, regresó a España. En ese transcurso tuvo dos hijas, gracias a quienes —especialmente a la insistencia de una de ellas y de su yerno— probablemente estemos entrevistándola hoy. Fueron ellos los que, una vez superada la enfermedad y a los 53 años, le animaron a enviar unas imágenes suyas a la agencia de representación de modelos y actores Wanted, con la que continúa trabajando en la actualidad. “Me dijeron: ‘Tú vas a trabajar un montón, eres especial’. Y *pum*: me salió un anuncio para Mercedes con Raúl Arévalo. Después empezaron las campañas, llegaron los fotografías y, a partir de ahí, las editoriales. Luego vino la moda, la pasarela y, más tarde, el cine. Yo fui cogiendo cada cosa con una ilusión casi infantil”, explica a esta cabecera.

- En tu trayectoria, ¿alguna vez has escuchado la expresión “es demasiado tarde”?

- Creo que yo misma lo dije.

Ha pasado más de una década, pero Montesdeoca mantiene una convicción intacta. “¿Tú recuerdas por qué estoy aquí yo?”, pregunta. “Estoy aquí por mi edad. Si hubiese tenido 30 años, posiblemente no habría tenido ese plus, ¿no?”. Ella, a quien en varias ocasiones me referí como la Kristen McMenamy patria, mantiene otra certeza con la cabeza bien alta: “La moda me abrió los ojos y me cerró la boca”. “Es la herramienta que tienes para expresarte como persona, para mostrar a los demás quién eres. En mi caso, quiero que vean el tipo de mujer que soy: a la que le gusta moverse, que no es excesivamente glamurosa... pero que, al mismo tiempo, sí lo es. Soy elegante, pero también muy indigente. Soy elfa y a la vez bruja. Tengo muchas facetas y eso es lo que transmito con la ropa. Es lo que me enseñó esta industria”, reflexiona.

- Antes de poner un pie en la pasarela, ¿en qué piensas?

- En ser digna.

Para la canaria, la dignidad es una de las dos cosas que considera primordiales en la vida. La otra es ser consecuente. “Antes lo intuía, ahora lo confirmo”, dice. “Creo que si pierdo eso, pierdo el norte. Pierdo todo”.

Esa coherencia se manifiesta en su manera de habitar el cuerpo y el tiempo. En algún trabajo le sugirieron ocultar los brazos por considerarlos flácidos, evitando prendas de tirantes o de manga corta. Su respuesta fue firme: “No, no, pónmelo, pónmelo. Que se vea, que las mujeres nos ponemos así”. “La flacidez es algo bastante normal. Y yo te juro, por Dios, que no me voy a matar seis veces a la semana en tres horas de gimnasio. No tengo tiempo para eso”, alude.



Pino luce traje de
chaqueta y pantalón
de INMA LINARES y
sandalias de LILY & YOU.



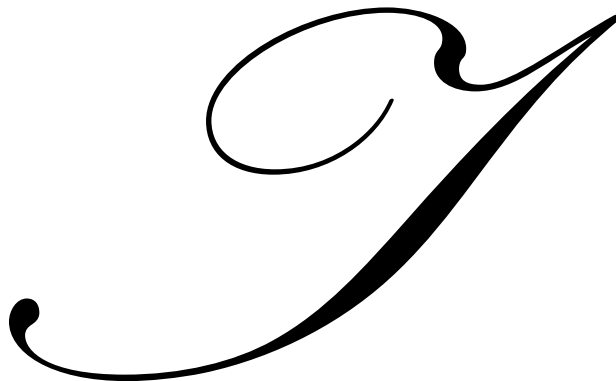
Vestido midi vaporoso de
bambula con manga larga
y volantes, de SIMORRA,
y sandalias de tacón de
LILY & YOU.

“No volvería a escribir otra vez, porque
yo escribo para mí. Eso de que alguien
pueda estar leyéndolo me resulta casi una
violación de mi intimidad”





Top palabra de honor y
encorsetado con falda
tubo, ambos en paillettes,
combinado con un maxi
abrigo de tafetán con
volumen, todo de THE
2ND SKIN CO.



Igualmente, en una única ocasión tuvo que sobrellevar un comentario alusivo a sus años, sin mala intención, recalca, pero que escuchó claramente. Fue entre bambalinas de la ya desaparecida pasarela Cibeles—hoy conocida como MBFWM—cuando alguien murmuró: “Me tocó la pureta”. Ella, sin pelos en la lengua, respondió: “Soy vieja, pero no estoy sorda. Piensa un poquito por qué estoy aquí. Quizá yo estoy aquí para abrirte camino, para que tú no tengas que dejar esto cuando tengas 30. Puede ser que puedas seguir desfilando con 40 o con 50”.

Algunos de estos episodios los narra en su reciente título *La edad es un número. La actitud lo es todo* (La Esfera de los Libros), un “libro de emociones”, tal y como ella lo describe. “En él hablo de emociones, porque, no sé si lo sabrás, para mí lo más importante de esta vida es el amor. Hay que ir entregando amor por ahí; las cosas siempre van mejor así”, comenta, y prosigue: “No somos los únicos que sentimos, no somos los únicos que vivimos cosas. Eso es lo que intento contar a través de mi vida: cómo me sentía cuando era pequeña, qué sentí por mi madre, qué sentí con la muerte, qué sentí con el amor. Todo esto, ¿no? Emociones, de eso se trata”.

- ¿Te dejaste algo por contar?

- Claro. ¿Tú qué te crees que yo le voy a contar todo a todo el mundo? Ni hablar.

- ¿Habrás segunda parte?

- Nunca. No volvería a escribir otra vez, porque yo escribo para mí. Eso de que alguien pueda estar leyéndolo me resulta casi una violación de mi intimidad.

Esas emociones de las que hace gala se vuelven especialmente patentes en dos momentos que relata en ese primer y único escrito que ha firmado. El primero, su relación con la muerte; el segundo, íntimamente ligado al anterior, el fallecimiento de su marido y gran amor, ocurrido hace tres años.

Sobre lo primero, explica que aquella experiencia reafirmó algo que ya imaginaba: la importancia del amor. “Me dijeron, sobre las cuatro y media de la tarde que no iba a sobrevivir a la noche. Todo fue una tormenta en mi cabeza que tuve que asimilar muy rápido. ¿Cómo me voy a morir?”, pensaba. Y llegó un momento en que me dije: ‘Pero saben los míos que yo les quise, que los he querido? ¿Lo saben?’. Me preguntaba si había sido capaz de demostrarlo de verdad, si iba a quedar mi amor o si había sido una imbécil que no había sabido expresarlo. Me quedé con una paranoia enorme. Y pensé: ‘Vale, si no lo hice, la he cagado. He metido la pata hasta el fondo’, manifiesta. “Cuando se me dio la oportunidad de seguir, aseguré: ‘A mí no se me escapa esto más’. Y desde entonces, por donde quiera que voy, lo intento”.

En relación a su eterno amor, recalca que siempre lo recuerda con cariño. “Todavía, en la soledad de casa —que adoro—, surge algún tema o llega un aroma que me recuerda a él. O pienso que a esa hora podríamos estar haciendo algo juntos, o en la cocina preparando su comida favorita. Somos seres humanos, ¿no? Siempre termino esa mezcla de llanto y sonrisa pensando en él. Y cierro esos momentos con un agradecimiento profundo. Pasé una vida entera a su lado y siempre me dejó ser quien yo era. Eso es lo que más le agradezco”, admite con una tierna sonrisa.

Pese a todos los baches que ha tenido que afrontar, no se considera una mujer fuerte. “Tengo las expectativas en su justa medida. El sentido común, para mí, es fundamental. Cuanto mayores son las expectativas, mayor es también la frustración. Por eso no creo que eso sea fortaleza”, asume.

Ahora, además, puede presumir de haber encontrado su sitio consigo misma, de estar a gusto y feliz en su propia compañía, algo que, admite, la capital le ayuda a cultivar. También puede regocijarse de ser, en parte, toda una chica Almodóvar, pues participa en la última gran película del manchego, *Amarga Navidad*. “Fue él quien me quiso allí. Es un tío maravilloso. Yo estoy flipando con el momento Almodóvar”, declara entre la admiración y la incredulidad que le provoca formar parte de su universo.

Por aquellos días, la primavera comenzaba a vencer el pulso del letargo invernal. Lo hacía entre las enladrilladas calles del Madrid del Siglo de Oro, con un sol que asomaba tímidamente, pero que ahí estaba. Le pregunto a Pino si le queda algún sueño por cumplir. “Yo no sueño. Yo vivo intensamente el momento. Este momento que he vivido hoy, lo he vivido a tope. No me quiero perder ni un segundo”, comenta, para sentenciar: “Mi mayor sueño es seguir soñando”. Con la autoridad de quien ha vivido y aprendido deja una advertencia: “Lo único que sí le pido a cualquier persona que se me acerque, sea de la edad que sea, es que se explore, que vaya hacia dentro, a ver quién es. Atrévete y, si no te atreves, deja una puerita abierta. La gente, antes de salir afuera, tiene que meterse dentro, porque quien da miedo de verdad es uno mismo”.

Apurando un café y a punto de salir hacia el coche que la aguarda, confiesa que le gustaría creer en la reencarnación y en que los que se fueron la están esperando. “Me encantaría creer en tantas cosas”, ríe. La intercepto una última vez, aludiendo a si, en otra vida, volvería a elegir ser ella misma. “¿Y si no, quién...?”, responde con una mueca cómplice. “Esta ya me la conozco y funciona... ¿Y si la otra me sale rana?”.

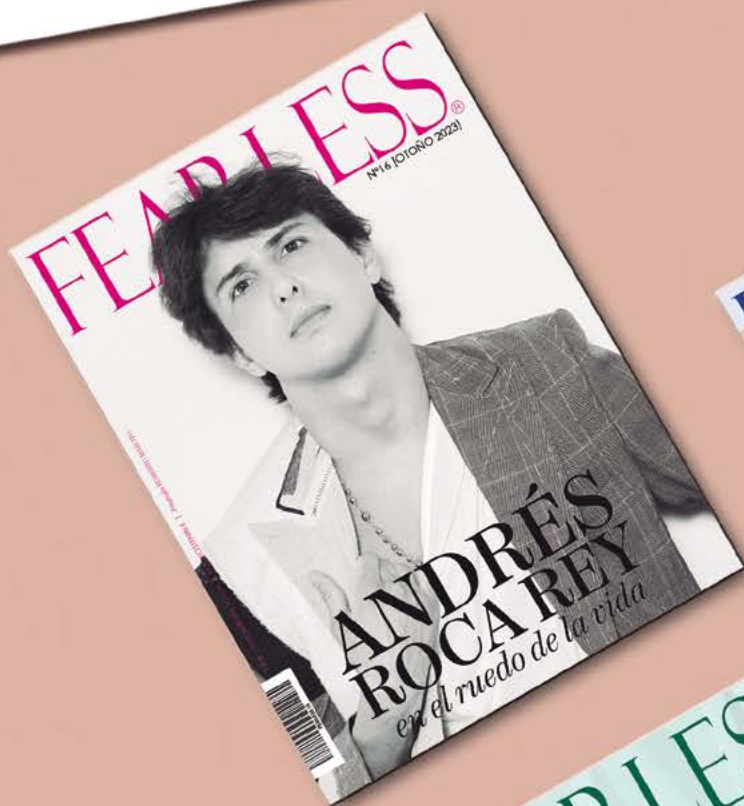


A la dcha., vestido de E.R.A.X.;
casquete de paja de estructura rígida
con velo, de MIMOKI; y sandalias de
tacón de LILY & YOU. En esta página,
Pino Montesdeoca lleva vestido corto
y estampado en blanco y negro, de
tirantes y silueta estructurada, de
MALNE, y joyas de SINGULARU.

Maquillaje y peluquería: RODRIGO
GALO (The Crew Art) para Saigu y
L'oreal Pro, respectivamente. *Asistente
de fotografía:* NEREA PADILLA. *Asistente
de maquillaje y peluquería:* CARLOS
JEREZ. *Agradecimientos:* Floristería
Fransen et Lafite.



www.fearless.es
Suscríbete



SUSCRÍBETE
Y DISFRUTA DE UN AÑO
DE CONTENIDO
FEARLESS POR 68,99€



También puedes adquirir la revista
con tu compra a domicilio en
Sanchez Romero y Club Gourmet
hasta agotar existencias.

SHAMELESS®

DESIGN By FEARLESS.



¡ABRAN PASO!

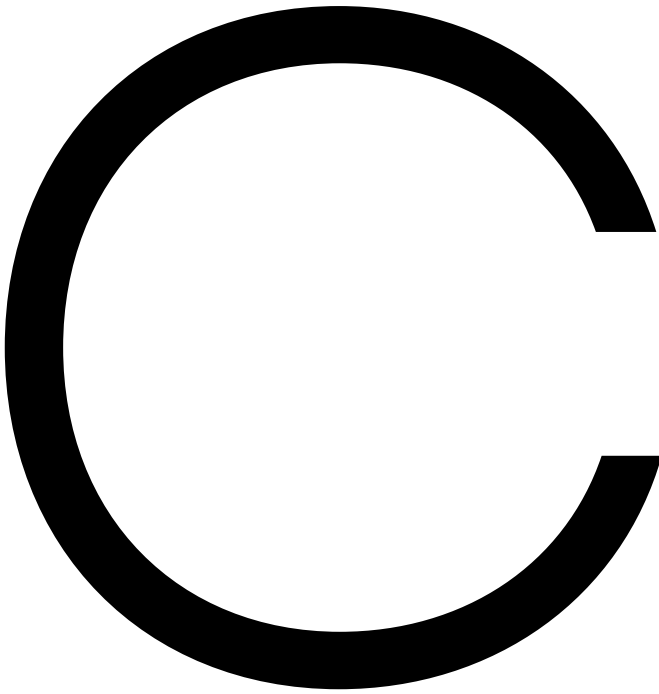
España está llena de talento joven que marca tendencia en arquitectura y diseño a nivel global. Ellos son un perfecto ejemplo. Con siete años de trayectoria trabajando en equipo, no han dejado de crear y conceptualizar espacios capaces de despertar todos los sentidos. Son David Meana, Ignacio Navarro, Iñigo Palazón y Ricardo Fernández, y juntos componen Estudio DIIR. Si aún no los conocen, estén atentos, darán mucho que hablar.

Fotografía CHRIS MORMIZ

En portada, CARLOTA LÓPEZ-CHICHERI, flanqueada por DAVID MEANA, IGNACIO NAVARRO, IÑIGO PALAZÓN y RICARDO FERNÁNDEZ, los integrantes de Estudio DIIR.



EN BUENA DIIR ECCCIÓN



Cuatro amigos, cuatro arquitectos, una misma generación y una forma muy clara de entender el oficio. **Estudio DIIR** nace de la unión de David, Íñigo, Ignacio y Ricardo, quienes decidieron hacer las cosas a su manera. Desde concursos públicos ganados en sus inicios hasta una práctica que hoy se mueve con naturalidad entre lo público y lo privado, su trabajo huye de la solemnidad para apostar por proyectos creativos, diferentes y con identidad propia. Hablamos con ellos sobre riesgo, aprendizaje, arquitectura y esa actitud que marca, desde el primer día, que van por buen camino.

Cuatro chicos, treinta años y cero ganas de pedir permiso. ¿En qué momento decidisteis montar DIIR y pensar: “si sale mal, que salga mal”?

Podemos decir que no fue tanto un salto al vacío como tal, sino que fue una decisión que, en gran parte, fue “fácil” tomar. Una vez terminamos la universidad (206-2017) comenzamos a trabajar para diferentes estudios nacionales, pero, de manera paralela y en nuestros ratos libres, empezamos a probar suerte en el mundo del concurso público. Curiosamente, el primer concurso que realizamos los cuatro juntos lo ganamos (2018), y ese pasó a convertirse en el germen que permitió la fundación de DIIR. Durante los primeros meses solapamos nuestra labor en otros estudios con esos primeros pasos de DIIR, hasta que, a principios de 2019, firmamos varios contratos con la administración pública, y nos vimos “obligados” a iniciar esta aventura.

Al principio, ¿qué fue más difícil: que os tomaran en serio o creéroslo vosotros?

Diría que tiene más que ver con lo primero. Cuando eres joven no tienes mucho miedo a la crítica, por lo que tienes confianza e ingenuidad de sobra para enfrentarte a cualquier reto. Lo difícil era conseguir la oportunidad. En ese momento, partes de cero, no tienes ningunas credenciales y por ello, es complicado que alguien crea en ti. Esta fue una de las razones por las nos dirigimos al sector público. Esos primeros concursos eran absolutamente anónimos, por lo que entendíamos que era la única manera de conseguir oportunidades por méritos propios y no por enchufes o contactos. Esto nos comenzó a dar cierto nombre, lo cual hizo más fácil que nos tomaran en serio.

¿Cuántas veces os han dicho que no?

En nuestros inicios era normal y comprensible que nos dijeran que no. Cuando apenas tienes un portfolio que te valide, poca gente puede confiar en ti. Los que lo hicieron, apostaron por nosotros y, a día de hoy, creo que no se arrepienten. Eso sí, siempre insistimos en que no vale solo con tener la oportunidad, sino que no debes desaprovecharla y tratar ese primer proyecto como si fuese el último.

La arquitectura suele ser un proceso lento y solemne. ¿Qué parte de DIIR nace, precisamente, de ir contra esa inercia?

Esto es algo que hemos aprendido con los años. Comenzamos el estudio aspirando a ser uno de esos despachos que realizaba grandes obras públicas. Esto es lo que en muchas ocasiones nos enseñan en la escuela. Pronto nos dimos cuenta de que ese enfoque era lento y financieramente insostenible. De ahí que comenzáramos a tocar escalas más pequeñas. Proyectos comerciales y residenciales donde existe una gran atención al detalle y en los cuales el trabajo sale de manera rápida y efectiva. Esto nos permitió coger inercia y, sobre todo, volumen de trabajo. Así es que como hemos huido de la solemnidad de las grandes obras para apostar por un modelo mucho más vivo y dinámico.

¿Qué hicisteis al principio que hoy no volveríais a hacer?

Creo que no nos arrepentimos de nada. Seguramente hayamos cometido numerosos errores y hayamos tenido infinitas dudas a la hora de tomar decisiones, pero justo eso es lo que nos ha hecho aprender y progresar. Somos cuatro personas muy inquietas y siempre hemos intentado evolucionar y potenciar aquellas ramas del negocio en las que menos experiencia tenemos. Muchas veces nos ha tocado aprender a base de prueba y error, pero gracias a ello hemos ido prosperando. Nunca hemos tenido miedo a descubrir lo que venía después.

¿En qué proyecto os la habéis jugado de verdad?

Diría que claramente en nuestro primer encargo público, un gran edificio en el norte de Madrid. Como contaba anteriormente, en este momento (2018), ni siquiera habíamos recibido físicamente el título oficial de arquitectos. Ya habíamos concluido la carrera, pero era tan pronto que simplemente teníamos un documento provisional, lo cual supuso un inconveniente a la hora de justificar la solvencia técnica. Ni que decir tiene que DIIR ni siquiera existía y, por tanto, no había infraestructura que nos amparase. En ese momento, no había de dónde agarrarse, pero la realidad es que no teníamos nada que perder.



“Nunca hemos
tenido miedo a
descubrir lo que
venía después”

¿Qué es lo más *punk* que habéis hecho dentro de un sector tan formal como este?

No nos gusta hacer ruido por hacer. De ahí que nuestra arquitectura se aleje de modas y tendencias y apueste por acercamientos más austeros y atemporales. Creemos que se puede generar impacto desde el concepto más que desde el ruido visual. Nos sentimos muy orgullosos de haber trabajado en proyectos que han alcanzado fama más por sus atmósferas o su narrativa que por ser una tendencia pasajera.

Estamos permanentemente innovando y dirigiendo nuestros esfuerzos hacia la creación de nuevos conceptos. Creo que ese es el valor que aportamos.

¿Qué aspecto del oficio os sigue dando rabia, aunque os vaya bien?

Nos apasiona el mundo empresarial. Por suerte, ya sea por formación universitaria o por experiencia laboral en otros países, hemos aprendido mucho de modelos de negocio anglosajones. Esto ha hecho que, desde nuestros primeros años, hayamos invertido mucho tiempo en entender y perfeccionar nuestro propio plan de negocio. A veces nos da rabia no haber recibido más formación en estos aspectos durante la carrera. Esto provocó que partiéramos prácticamente de cero y que hayamos sido autodidactas en estos temas. Siempre hemos pensado que unos conocimientos básicos a nivel empresarial serían de gran utilidad en cualquier grado universitario. Este conocimiento resulta fundamental para garantizar la viabilidad de cualquier empresa.

¿Qué os han intentado imponer y habéis respondido: “por aquí no pasamos”?

Tenemos un estilo y una línea estética muy definida. El cliente que llega a DIIR sabe perfectamente a lo que viene. Esto no quiere decir que establezcamos líneas rojas, pero es evidente que hay ciertas cosas que no hacemos. Siempre escuchamos las necesidades e inquietudes de nuestros clientes, y si en algún momento estas se alejan de nuestro propósito, buscamos la manera de reconducir el proyecto. No es cuestión de imponer, sino de guiar de acuerdo a un criterio. El objetivo siempre es alcanzar un equilibrio entre los deseos del cliente y nuestra habilidad como diseñadores. Ahí es donde reside el verdadero valor de nuestro trabajo: satisfacer las necesidades del cliente siendo consecuente con tu identidad y manera de hacer.



Aspecto de la tienda de la firma de calzado Diplomatic en Madrid. En la página anterior, estado final de la boutique de Neutrale en Barcelona.
Fotografías: DAVID ZARZOSO

“No nos gusta
hacer ruido
por hacer”





¿Creéis que hoy es más peligroso arriesgar o no hacerlo?

Lo peligroso sin duda es no hacerlo. Nosotros siempre hemos sido muy partidarios de no replicar ningún proyecto. Para nosotros es clave que cada nuevo proyecto sea un reto y de ahí que intentemos arriesgar continuamente. En unas ocasiones el grado de riesgo es más elevado que en otras, pero en todos los proyectos buscando algo diferente. Somos inquietos y tenemos gustos muy diversos, por lo que para nosotros es absolutamente indispensable cuestionar ideas y aportar otras nuevas. Si no fuera así, nuestro trabajo resultaría enormemente aburrido.

¿Hasta qué punto DIIR es una actitud vital más que un estudio de arquitectura?

Esto es algo que también buscamos promover. Como estudio joven que somos, nos gusta pensar que lo que hacemos va más allá de la arquitectura. Planteamos colaboraciones con marcas de diversas disciplinas creativas, organizamos charlas y eventos culturales, participamos en debates y mesas redondas. En definitiva, nos mantenemos permanentemente activos. La marca DIIR se fundamenta en eso. Somos un estudio de arquitectura, pero tenemos ambición e inquietud por aprender de cualquier otro ámbito creativo.

¿Qué os asusta más en este momento: crecer o dejar atrás la frescura de los inicios?

Ambas cosas van de la mano. Siempre hemos sido muy responsables a la hora de crecer. En los siete años que llevamos trabajando juntos hemos ido aumentando el equipo de manera muy orgánica y sostenida. El reto está en no perder el rigor y el mimo que caracteriza nuestro trabajo. Esto es fundamental a la hora de seguir vendiendo un servicio como el que hemos ofrecido hasta el momento.

Si tuvierais 25 años de nuevo, ¿volveríais a montar DIIR igual o arriesgaríais aún más?

Siempre es curioso volver la vista atrás. En ese sentido, solo nosotros sabemos por lo que hemos pasado durante estos siete años. Las primeras etapas nunca son fáciles y sí es cierto que hay momentos que no apetece revivir. Sin embargo, los cuatro nos sentimos muy orgullosos de los que hemos creado y no nos arrepentimos de nada. Es importante recordar esos inicios y no perder esa inocencia que muchas ocasiones te empuja a ser valiente y atrevido.

Para cerrar, ¿quién se incomoda con DIIR y por qué os divierte que sea así?

Por suerte no tenemos enemigos, y no pretendemos tenerlos. Creo que un aspecto interesante de las nuevas generaciones es que hemos entendido el potencial que tiene la colaboración. Unir fuerzas con otros agentes es absolutamente fundamental a la hora de crear sinergias que te lleven hacia terrenos inexplorados. Tenemos un afán constante por aprender de otros, ya que entendemos que esta es la manera de evolucionar y conseguir llegar a otros mercados. Por ello, nuestra intención siempre ha sido promover un servicio que persuada y despierte interés.

En la página anterior, uno de los rincones de Casa Day & Night (continuación del restaurante Casa Neutrale) en Madrid. *Fotografía:* DAVID ZARZOSO. En esta página, arriba a la izq., interior de Casa de la Música. *Fotografía:* SIMONE MARCOLIN. A la dcha., restaurante TonTon, también en la capital. *Fotografía:* DAVID ZARZOSO.





SHAMELESS x DOIMO CUCINE

De las FÁBRICAS al ALMA

Siguiendo eso que cantaban Los Hombres G de *Vamos juntos hasta Italia*, SHAMELESS Agency reunió a los suyos para recorrer el norte del país en compañía de arquitectos e interioristas. Cinco días entre fábricas, mesas y conversaciones que desvelaron cómo se construye hoy el lujo desde dentro, celebrando además la primera edición de la Champions Design Wine by Cuoco Spazio.

Fotografía OCTAVIAN CRACIUN

Texto KATY MIKHAILOVA

N

No era turismo.

Era una misión estética.

Durante cinco días, SHAMELESS cruzó el norte de Italia junto a un grupo de arquitectos e interioristas para descubrir de cerca el universo de DOIMO CUCINE y celebrar con los ganadores de la Champions Design Wine by Cuoco Spazio, el premio que reconoce la excelencia creativa vinculada a la cultura del vino y del diseño, y que en su primera edición recayó en Archidom Studio y Cuarto Interior.

Un viaje que reunió talento, mirada contemporánea y muchas ganas de entender cómo se construye hoy el lujo desde dentro. Entre los estudios invitados estuvieron también Impar Grupo, Álvaro Mesonero-Romanos, Noé Prades, Borja Esteras de Arquitalia y Álvaro Ferrándiz de FL-ARE, en una expedición donde el networking se mezcló con el aprendizaje real, el vino con la materia prima, y la conversación con la inspiración.

Además de visitar las fábricas de DOIMO CUCINE, el grupo tuvo acceso al universo de Fogli D'Oro, descubriendo sus procesos y colecciones de suelos de madera de alta gama gracias al showroom de Keramikos, que abrió las puertas a uno de los grandes templos europeos del parquet de autor.

Entre Venecia, talleres, salas de diseño y largas sobremesas, se confirmó una intuición: el lujo no se enseña, se destila. Se aprende caminando por las fábricas, tocando materiales, escuchando a quienes llevan décadas perfeccionando un oficio que mezcla precisión industrial y alma artesanal. Porque el verdadero diseño no nace en Instagram.

Nace en las fábricas.

Y se convierte en alma cuando se comparte.





De izqda. a dcha.: Álvaro Estúniga, de Archidom Studio; Noe Prades; Katy Mikhailova, directora de FEARLESS; Ana María Martín, de SHAMELESS Agency; Borja Esteras, de Doimo Cucine Cuoco Spazio; José Manuel Fernández, de Cuarto Interior, Álvaro Mesonero-Romanos, de Mesonero-Romano Studio; y Álvaro Ferrándiz, de FL-ARE Studio.





DUPLA *ganadora*

En pleno centro de la ciudad, una vivienda vuelve a pensarse desde dentro. REZ Estudio y COSENTINO firman una alianza en la que materia y concepto convergen, dando forma a un espacio donde cada decisión responde a una intención. Bajo la dirección de Pablo Gómez, los materiales de la firma almeriense se despliegan como un hilo conductor que atraviesa la casa, aportando textura, profundidad y, sobre todo, serenidad.

Fotografía ÁNGEL VINUESA



A la izqda., plano general de la cocina de la vivienda, con presencia de DEKTON de COSENTINO en la isla central, el mueble y parte del revestimiento de pared. En la página siguiente, Pablo Gómez, de REZ Estudio, responsable del proyecto.



En la confluencia del distrito de Moncloa con el de Chamberí se halla una vivienda muy especial, proyectada por **REZ Estudio** y bajo la dirección de **Pablo Gómez**, que ejemplifica cómo la arquitectura contemporánea puede conjugar diseño, funcionalidad y materiales de alta calidad, creando espacios adaptados a la vida moderna sin perder estética ni confort. Cada rincón del inmueble refleja una planificación precisa que aprovecha cada metro cuadrado, eliminando pasillos innecesarios y transformando la circulación en espacio habitable. Como señala Pablo: “El diseño de esta vivienda nace de la búsqueda de los propietarios de un espacio que cumpla

los requisitos que exige su vida: una familia joven con dos hijos, que buscan un diseño funcional, optimizado y duradero”.

Ese es uno de los motivos por los cuales la zona infantil se ha convertido en uno de los elementos más destacados del proyecto. “El baño juvenil se disgrega en dos piezas y sirve de distribuidor de los dormitorios”, explica Gómez, “lo que permite optimizar el uso diario y crear espacios híbridos que se adaptan a distintas necesidades”.

La vivienda combina una paleta cromática suave y equilibrada, donde tonos como rosa palo y verde oliva dialogan con la madera natural, aportando calidez y equilibrio. Los

detalles en negro metalizado introducen contraste y un carácter gráfico sutil, mientras que los baños incorporan superficies continuas de microcemento y alicatados estratégicamente seleccionados para reforzar la sensación de limpieza, continuidad y elegancia visual.

En este proyecto, los materiales de **COSENTINO** son protagonistas. Desde el estudio encargado de la intervención, destacan la elección de **Dekton** para encimeras de cocina y baños, así como para un lavabo a medida con encimera y cubeta continuos, realizado por un marmolista especializado: “En este caso optamos por Dekton para encimera de cocina y baños. Es un material que se adapta perfectamente a las

necesidades de la vida actual y ofrece una muy amplia gama de diseños y posibilidades. Además hemos empleado el mismo material para diseñar un lavabo a medida, con encimera y cubeta continuos, a través del trabajo de nuestro marmolista”.

Los acabados no solo cumplen una función estética y técnica, sino que también refuerzan la sostenibilidad y durabilidad del trabajo. “Se trata de encontrar las herramientas de diseño que nos permitan ser sostenibles sin perder la capacidad de la arquitectura de crear espacios con alma, personalizados y coherentes con el entorno. La sostenibilidad reside en muchos aspectos del diseño. Es importante desde el punto de vista de la durabilidad y eficiencia energética...



En esta página, planos detalle de la cocina, donde DEKTON aporta textura y continuidad a cada superficie. En la otra página, imágenes del baño, en el que las superficies de COSENTINO realzan los acabados del lavabo.



a la vida cotidiana moderna. Desde la elección de materiales hasta la planificación espacial, cada detalle ha sido concebido para crear un hogar versátil, estético y duradero.

La integración de Dekton en la cocina y los baños demuestra cómo la calidad de los materiales puede ser un aliado de la creatividad. Cada superficie, cada textura y cada acabado han sido seleccionados para aportar belleza, funcionalidad y resistencia, creando un espacio que no solo es agradable a la vista, sino también práctico y eficiente en el día a día.

La vivienda GB53 no es solo un hogar, sino una manifestación de la visión de REZ Estudio, donde diseño, técnica y materiales de alta gama se combinan para dar forma a espacios únicos, pensados hasta el último detalle y adaptados a la manera de vivir actual. Como concluye Pablo Gómez: “Nos permite centrarnos en el proceso creativo, porque la parte técnica y la calidad del material ya viene garantizada con sus productos”.

Con esta combinación, GB53 se presenta como un ejemplo claro de cómo la arquitectura puede ser bella, práctica y duradera a la vez, consolidando a REZ Estudio como un referente del diseño residencial, con COSENTINO como su mejor aliado.



de esta forma garantizamos un menor impacto ecológico”.

Para Pablo Gómez, trabajar con COSENTINO potencia la creatividad de su estudio: “Nos permite centrarnos en el proceso, porque la parte técnica y la calidad del material ya viene garantizada con sus productos”.

Más allá de los materiales, la vivienda GB53, como la autodenomina, refleja la filosofía de REZ Estudio: espacios polivalentes, diseño funcional y conexión emocional con quienes los habitan. La vivienda combina elegancia, comodidad y tecnología, garantizando que cada espacio responda a las necesidades de una familia joven y

URBAN SOULS

Retratos sobre hormigón

Modular Home, la firma que redefine las casas prefabricadas, presenta una nueva entrega de su serie fotográfica homónima, en la que celebra la belleza del hormigón, ese material humilde que, en manos de los arquitectos más destacados del panorama nacional, se transforma en hogar. Cada bloque, cada textura, cada ángulo cuenta una historia. En sus manos está, nunca mejor dicho.

Lejos de ser solo un soporte, el hormigón se convierte en un lienzo vivo, capaz de dar forma a espacios; el mejor ejemplo es la Galería de Arte La Chrome, encargada de acoger este encuentro. Esta nueva tanda vuelve a humanizar un elemento que a menudo pasa desapercibido, mostrando cómo puede transformar lo ordinario en extraordinario y acercar la arquitectura a la vida cotidiana. ¡He aquí la prueba!

Fotografía ROMAN CEPEDA
Agradecimientos LA CHROME

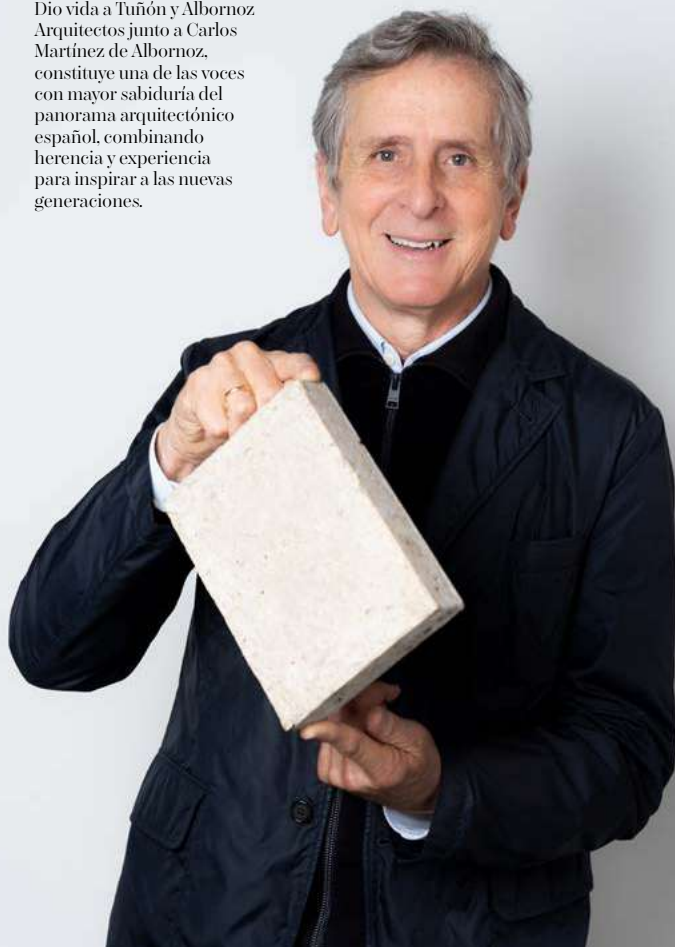
PALOMA SOBRINI

La arquitectura la ha acompañado desde la infancia: descendiente de arquitectos, ha trabajado de cerca en el COAM como exdecana, así como en Patrimonio del Ayuntamiento y de la Comunidad de Madrid. Pasado, presente y futuro.



EMILIO TUÑÓN

Dio vida a Tuñón y Albornoz Arquitectos junto a Carlos Martínez de Albornoz, constituye una de las voces con mayor sabiduría del panorama arquitectónico español, combinando herencia y experiencia para inspirar a las nuevas generaciones.



LUIS LOMBAO & ÁLVARO FERRANDIZ

Ambos constituyen y dan forma a FL-AIRE Studio, uno de los estudios revelación que está seduciendo a múltiples rostros y personalidades... sobre todo en el terreno de juego. ¿En cuál? Ya lo sabrán.



MÓNICA DIAGO

Arquitecta, interiorista y fundadora de su propio estudio en Madrid, especializada en reformas integrales y diseño personalizado, donde combina la arquitectura, el interiorismo y los materiales como elementos narrativos para crear espacios funcionales y con sello propio.



EDUARDO MEDIERO

Director del estudio HANGHAR, transforma espacios y materiales en experiencias que hablan de vida, luz y lugar, siempre con la sensibilidad y pasión que le caracteriza.



CARLOS CALERO

Ejerce como socio director de IMPAR Grupo, firma de diseño, gestión y construcción que ha dejado huella en proyectos residenciales, comerciales y de rehabilitación de edificios emblemáticos, con una visión 360° que une arquitectura, diseño y sostenibilidad.



IÑAQUI CARNICERO

Secretario General de Agenda Urbana, Vivienda y Arquitectura en el Ministerio homónimo, doctor arquitecto, con experiencia y conocimiento que parecen venirle de serie.





¡LARGA VIDA A LA ARQ



LA PENÚL- TIMA CENA

Durante años hemos confundido estar conectados con estar juntos. Por eso, cuando un grupo de personas decide apagar los teléfonos y sentarse a hablar, el gesto adquiere una fuerza casi política. La penúltima cena del G15 fue exactamente eso: una mesa compartida como acto consciente, como espacio de escucha y pensamiento, donde la arquitectura dejó de ser solo profesión para convertirse en conversación. Convocada por Mindway y con la presencia de **Agatha Ruiz de la Prada** como co-anfitriona, la velada reunió a algunas de las miradas más influyentes del panorama arquitectónico y creativo español. No para exhibir logros, sino para preguntarse cómo queremos vivir, construir y contar el futuro.

Por KATY MIKHAILOVA
Fotografías cortesía de Mindway

UTECTURA!

G15, Mindway, Agatha Ruiz de la Prada y el arte de pensar la arquitectura sin pantallas

H

Hay encuentros que se organizan. Y hay otros que simplemente tenían que suceder.

La penúltima cena del G15 fue una de esas cosas inevitables. Un encuentro íntimo, casi conspirativo, organizado por Mindway, bajo la visión estratégica de Francisco López, como continuación natural de la segunda edición de los Architecture Madrid Awards (AMA) y como antesala simbólica de lo que ya se anuncia como su evolución lógica: (F)AMA, los FEARLESS® Architecture Madrid Award, cuya tercera edición se celebrará en 2026.

Pero esta no fue una cena cualquiera.

Fue una cena sin móviles. Sin pantallas. Sin stories. Sin notificaciones. Un pacto tácito entre todos los asistentes: estar presentes de verdad. Volver a hablar sin prisa. Volver a escucharse sin intermediarios. Recuperar la conversación como herramienta de pensamiento colectivo.

Y como co-anfitriona, presidiendo la mesa con la autoridad natural de quien no necesita presentación, Agatha Ruiz de la Prada.

Agatha no es solo la reina del color, de los corazones, de las formas imposibles. Agatha es, en el fondo, una arquitecta a la moda. Hija de arquitecto, formada en el rigor del espacio, del volumen, de la estructura, ha construido durante décadas uno de los universos estéticos más reconocibles del mundo. Su lógica es simple y radical: si algo no existe, es porque todavía no lo ha diseñado ella. Y si existe, probablemente ella ya lo ha soñado antes.

Su presencia no fue anecdótica. Fue conceptual. Agatha aportó esa capa imprescindible de fantasía que la

arquitectura a veces olvida: la intuición, el juego, la libertad creativa, la belleza sin complejos.

La cena —servida magistralmente por el chef Asier Bejarano Martínez y acompañada por la experiencia sensorial de los grifos Quooker (sí, con Q, porque incluso el agua puede ser diseño)— tuvo lugar en pleno invierno, en una Castellana helada, con ese frío que solo Madrid sabe producir cuando quiere recordarte que estás vivo. Y, sin embargo, lo que se respiraba era primavera mental: ideas, futuro, proyectos, preguntas sin respuesta inmediata.

Alrededor de la mesa se sentaron perfiles que, más que currículums, representan capítulos completos de la arquitectura española contemporánea.

Paloma Sobrini, hija de arquitecto, madre de arquitectas, ex decana del COAM, ex responsable de patrimonio tanto en el Ayuntamiento como en la Comunidad de Madrid: una vida entera dedicada a pensar la ciudad desde dentro.

Carlos Lamela, con sus aeropuertos, sus





infraestructuras, su manera de convertir la ingeniería en gesto urbano.

Carlos Rubio Carvajal, arquitecto del edificio Metrópolis, responsable de una de las rehabilitaciones más complejas y simbólicas de Madrid, donde la arquitectura histórica dialoga con el presente tras años de trabajo minucioso.

Tristán López-Chicheri, CEO de L35, al frente de uno de los estudios más influyentes de Europa, responsable de grandes infraestructuras, estadios y proyectos urbanos que están redefiniendo el paisaje contemporáneo, incluido el Bernabéu.

Lázaro Rosa-Violán, probablemente el arquitecto de interiores más influyente del momento, firmando Amazónicos, hoteles, clubs, espacios que ya forman parte del imaginario colectivo.

José Antonio Granero, también ex decano del COAM, memoria viva del oficio.

Ignacio Vicens, al que muchos llaman el arquitecto de los papas y los reyes, por su capacidad para unir espiritualidad, monumentalidad y contemporaneidad.

María José Piccio, hoy desde la Comunidad de Madrid, gestionando arquitectura pública con una mirada técnica y política al mismo tiempo.

Álvaro Estúñiga (Archidom Studio), representante de una nueva generación que firma villas de lujo, restaurantes cool y una forma de entender el diseño mucho más transversal.

Ángel Cava, CEO y fundador de Modular Home, pionero de la vivienda industrializada en España, donde el hormigón no es material, es alma.

Héctor Ruiz, autor de algunas de las villas más espectaculares de República Dominicana y la Costa del Sol.

David Sastre (Cosmos AEC), parte indispensable de la creación conceptual de los AMA, y uno de los cerebros silenciosos del ecosistema.

Julio Touza, porque muchos de los mejores edificios de Madrid llevan su firma aunque no siempre lo sepamos.

Y, completando la dimensión empresarial y cultural: **Eva Longoria** (Grupo Rockwell), responsables de algunos de los mejores hoteles del país; **César**

Vidal, referencia absoluta en centros comerciales; y **César Ruiz-Larrea**.

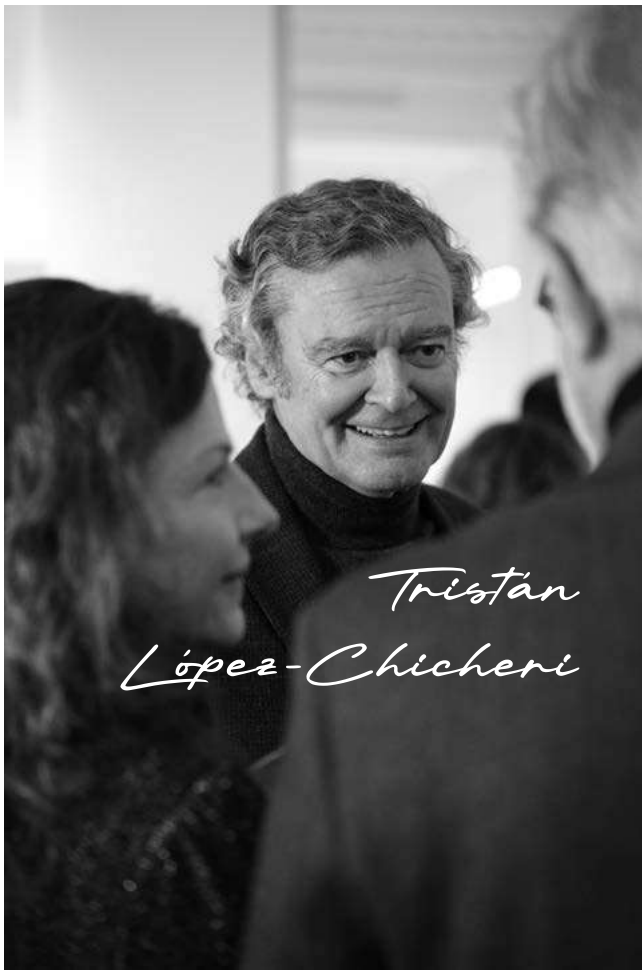
Lo interesante no fue quién estaba. Fue cómo estaban.

Sin jerarquías impostadas. Sin egos en modo escaparate. Sin necesidad de demostrar nada. Se habló de vivienda, de ciudad, de industria, de sostenibilidad real (no de marketing), de bienestar, de talento joven, de cómo comunicar mejor la arquitectura sin banalizarla.

Y, sobre todo, se habló del papel de los medios. De cómo los periodistas, editores y comunicadores tenemos una responsabilidad enorme: no solo amplificar proyectos, sino construir relato, contexto, deseo y pensamiento crítico.

La penúltima cena no fue un cierre. Fue un laboratorio. Un *lobby* elegante. Un manifiesto sin pancarta. Un espacio donde se entendió que el futuro de la arquitectura no se juega solo en los planos, sino en las conversaciones que nadie graba.

Por eso se llama la penúltima. Porque lo verdaderamente importante aún está por venir.



*Tristán
López-Chicheri*



*Agatha
Ruiz de la Prada*



*Héctor
Ruiz*

Borja Estévez







FEARLESS®

El arte de coleccionar belleza en papel

 @fearlessartmagazine | fearless.es

Lifestyle
LIFE IS FEARLESS.®



DAR *en el* BLANCO

La Prairie amplía su colección con **White Caviar Light Infusion Eye Serum**, un tratamiento iluminador y desinflamante que actúa sobre todo tipo de ojeras, desde las azuladas hasta las más oscuras o hundidas. Su fórmula multidimensional combina el Complejo Celular Exclusivo™, micronutrientes de caviar y moléculas iluminadoras para reducir pigmentos, frenar la sobreproducción de melanina y reforzar las fibras de colágeno, dejando la mirada más fresca y juvenil.

El estrés, la falta de sueño o el paso del tiempo afectan la delicada zona de los ojos, ralentizando la microcirculación y haciendo visibles ojeras vasculares, pigmentarias o estructurales. Este sérum actúa directamente sobre esas señales, devolviendo luminosidad y vitalidad al contorno de ojos, convirtiéndolo en una apuesta segura y en toda una jugada maestra.



Por *Lucía Heredero*,
Periodista de belleza
@lucia.heredero

¡TIEMPO DE *RENOVACIÓN!*

Es momento de despertar la piel y apostar por cuidados que sumen luminosidad y confort, también con nuevos aromas, maquillajes o aparatología de última generación. Una selección pensada para recibir la primavera con una energía renovada. ¡Apuesta por un cambio de ritmo en tu calendario y en tu neceser!



1. EmpowerRF de InMode. Radiofrecuencia bipolar que ayuda a tratar la zona íntima mejorando la elasticidad y remodelando los genitales externos. Además, su función de electroestimulación muscular fortalece el suelo pélvico para tratar la incontinencia urinaria sin cicatrices ni incisiones. Disponible en centros médicos especializados.

2. Skin Food Lip Balm. Bálsamo labial de reparación intensiva. Su fórmula rica y untuosa contiene aceites vegetales, cera de abejas, extracto de pensamiento silvestre, manzanilla y caléndula. Calma al instante, nutre en profundidad y repara las grietas. 5,95 euros.



3. Burberry Her Parfum. Perfume afrutado con aroma a cereza y un toque *gourmand* que evoluciona a través de un cálido ámbar hacia una elegante vainilla. 192 euros.

4. Contorno de Ojos Lifting Effect de Armonía Bio. Tratamiento que combina tecnología antiedad y nutrición natural. Ejerce un efecto *botox-like* sobre las arrugas del entrecejo y las patas de gallo, relajando micro-contracciones y alisando la piel. 15,90 euros.



5. Mascarilla Cryo Rehidratante de LPG. Su efecto refrescante inmediato estimula la microcirculación del rostro y sumerge la piel deshidratada en un baño regenerador que favorece su renovación celular. Con aceite esencial de menta, manteca de karité y marrubio blanco. 45 euros.

6. Germain Sun Flash SPF 50. Optimiza el micro-entorno cutáneo, que es donde se sintetiza la Vitamina D. Fórmula probada dermatológica y oftalmológicamente. Aporta hidratación, luminosidad, elasticidad y protección frente a los rayos solares.



7. Grapefruit & Olive Bone Cleansing Balm de G19. Gelatina limpiadora facial con acción exfoliante. Formulada con partículas de hueso de aceituna y extractos de frutas de acción antioxidante y renovadora. Los aceites esenciales de bergamota, pomelo y pachuli purifican la piel y reducen la inflamación. 32 euros.

8. Le Chemin de Baronnie de L'Occitane. Ambientador de hogar inspirado en los jardines y senderos de *Haute-Provence*, una exquisita combinación de notas de ciprés, angélica y musgo. ¡La primavera entra en casa! 145 euros.

9. Colour Elixir Soft Matte de Max Factor. El toque rubí que transforma tus labios. Un acabado frambuesa, tan icónico como el de las películas. Apícalo con los dedos para un efecto natural y sofisticado. 8,10 euros.

10. Musc Santal Eau de Parfum Intense de Narciso Rodriguez Him. La cálida y cremosa madera de sándalo, se fusiona con un corazón de almizcles magnéticos. Dualidad que confiere a la fragancia una seductora polaridad. 139 euros.

11. Aceite Corporal Radiante de Moroccanoil. Aceite corporal ligero que se funde con la piel para aportar nutrición y un velo luminoso, sedoso y dorado. Ideal para piernas, escote, hombros y brazos. 52 euros.

En CUERPO y ALMA con The Beauty Concept

Cuidar el cuerpo, el rostro y el cabello no debería ser algo ocasional, sino una rutina diaria, al igual que el deporte o la alimentación. Con esta filosofía, The Beauty Concept lanza cuatro nuevos programas de belleza que complementan los tratamientos existentes e incorporan medicina de precisión e integrativa, sumando además un enfoque en longevidad.

Para la directora de la marca, Paz Torralba, la idea es clara: “Agendar citas con una periodicidad marcada por los resultados del diagnóstico personalizado”. Esto refleja la apuesta del centro por integrar el cuidado personal de manera constante, con planes adaptados a cada necesidad.

Entre las novedades destaca el Programa de Medicina Integrativa 360, concebido para reiniciar el organismo, activar el metabolismo y equilibrar el cuerpo mediante medicina integrativa y aparatología corporal avanzada. Según el diagnóstico previo, se puede optar por dos modalidades:

La primera de ellas incluye una consulta inicial con el equipo de medicina integrativa, sesiones de *Body Radiance* para *detox*, tres sesiones de aparatología Adipologie, dos de ondas de choque y suplementación supervisada de creatina y proteína.

Por el contrario, la segunda incorpora cuatro sesiones de aparatología Adipologie, tres de ondas de choque, dos de maderoterapia, *Body Radiance* y suplementación personalizada.

Ambas alternativas buscan beneficios concretos, entre los que destacan la reducción de inflamación y retención de líquidos, mejora del drenaje y la circulación, activación metabólica y una sensación general de bienestar.

En el cuidado facial, The Beauty Concept presenta el Programa Facial Renovador, que combina tecnologías de última generación para renovar, reafirmar y restaurar la piel. Entre los tratamientos destacan *Face Tone* TBC, recién llegada de Los Ángeles y elegida por muchas *celebrities*, junto con radiofrecuencia fraccionada Exion y Emfusión. El resultado es un rejuvenecimiento avanzado que mejora el óvalo facial, unifica la textura de la piel, aporta luminosidad inmediata y garantiza resultados progresivos y duraderos.

Con estos programas, The Beauty Concept demuestra que cuidarse no es un lujo ni un gesto ocasional, sino un compromiso diario con el bienestar. Integrar estos tratamientos en la rutina convierte la belleza en una experiencia constante, donde los resultados se sienten y se ven, y el cuidado personal se convierte en un verdadero estilo de vida.



Los Favoritos DE YOLANDA



Por Yolanda Sacristán,
Directora general del grupo The NewsRoom
@ysacristan

Planes que brotan del BUEN TIEMPO, flores de ocio y bienestar

Lejan, el 'Barefoot Bonito' estrena tienda en Madrid

En los últimos años, todo el mundo habla del calzado respetuoso, el llamado *barefoot*, más saludable para el pie. Y por fin hay una marca española que, además, ofrece un precioso diseño para niños y mayores, con la posibilidad de que papis' y peques' hagan *match* y vayan a juego. Se trata de Lejan, la firma impulsada por el conocido podólogo Alejandro Martínez (@Lejancitos en Instagram).

Son diseños preciosos, con muchos acabados y estampados diferentes. Además de en su web, pueden adquirirse en su primera tienda física, la Lejan House, en el corazón del barrio de Salamanca de Madrid. En concreto, en el número 41 de la calle Velázquez.



Victoria: un vino que sabe a primavera

Los días son más largos y cálidos; la luz se posa. Y apetece volver a disfrutar de vinos frescos y más ligeros. Nada mejor, entonces, que Victoria, el único rosado de Bodegas José Pariente, que encierra en su espectacular botella el carácter gastronómico de un tinto y la sutileza de un blanco. Este *coupage* de Tempranillo, Garnacha y Viognier



es de aroma elegante e intenso y, en boca, resulta muy frutal, con notas de fresa, frambuesa, granada y mora. Victoria es equilibrado y untuoso, persistente y fresco, compañero perfecto para los aperitivos y también una excelente opción para platos de pescado, marisco, pastas, ensaladas y arroces. ¡Pura primavera en la copa!

The Scentuary: el templo del perfume de autor en la Milla de Oro de la capital

El perfume de autor es, seguramente, la tendencia *beauty* del momento. Por eso, esta apertura está siendo un éxito brutal. Se trata de The Scentuary (Goya 17, Madrid), imprescindible de la perfumería nicho. Además de las fragancias de los principales maestros perfumistas y las colecciones exclusivas de las grandes firmas, esta *boutique* cuenta con un innovador sistema de cerámicas aromáticas, calentadas e impregnadas con fragancias, que permite sentir los aromas de forma más pausada e íntima, evocando la temperatura de la piel y la conexión personal con cada creación.



Oler a Sevilla en primavera

Si hay una ciudad que sea diferente de otras en primavera, esa es Sevilla. Por eso, Contes de Parfums, la exclusiva colección de fragancias inspirada en los rincones más bellos del mundo, tiene entre sus *best sellers* el dedicado a la capital andaluza. Es una obra maestra de Jean-Christophe Héraul, quien evoca el olor único de la ciudad de los naranjos. En el corazón del perfume, un sofisticado *bouquet* floral de jazmín y azahar evoca el encanto andaluz y la magia de Sevilla. Maderas y almizcle configuran su cálido fondo. Una fragancia muy andaluza que no olvida sus raíces árabes, y que es perfecta para oler como la primavera más bella del mundo.



Evivid: la joyería emocional que convierte piezas en historias

Evivid es un atelier de Alta Joyería emocional de Madrid muy diferente. Su propulsora, Elena Vicente, es ingeniera de Minas, gemóloga, experta en diamantes y, ante todo, está dotada de una exquisita sensibilidad. Por ello, establece un diálogo íntimo con sus clientes para crear una joya desde cero capaz de capturar un momento vital, o bien dar una nueva vida a esos collares, anillos, pendientes, etc. que yacen en una caja y pueden transformarse en una pieza que emociona y que siempre se querrá lucir.



Gotas de belleza con (comfort zone)

La firma italiana de cosmética profesional [comfort zone] tiene la solución perfecta para

dotar la piel de una increíble luminosidad al momento. Es Sublime Skin Precious Glow Drops, unas gotas bifásicas que combinan extracto acuoso y oleolito de *Achillea millefolium*, una planta muy apreciada por sus propiedades revitalizantes, que además están enriquecidas con aceite de baobab, extremadamente nutritivo. Se funden en la piel sin aportar grasa, y deja el rostro radiante, uniforme, jugoso... y todo eso, con un 98,1 % de ingredientes de origen natural. ¡La primavera, en tu piel en un solo gesto!



Planeta BELIEVERS.



Por Vanesa Peloeche,
Fundadora & CEO de BELIEVERS. Comunicación
creativa para empresas orientadas al impacto positivo
@believers-hub

Primavera en *cinco* sentidos

La primavera siempre ha sido mi estación favorita. Ese momento en que todo se despierta un poco antes: el cuerpo, las ideas, las ganas de salir. Este año, Martina (11), Ana (9) y Claudia (9) me han convencido para hacer un viaje juntas a Cádiz, concretamente al **Iberostar Waves Royal Andalus**, donde ya nos imaginamos en la playa de La Barrosa con los pies descalzos, el mar todavía fresco y el primer helado del año. Es un plan sencillo, pero tiene todo: naturaleza, familia, buena comida y un hotel donde se respira propósito y felicidad. Con esa energía de renacer, comparto cuatro pequeñas decisiones que están marcando mi primavera.

1. Cuidarse desde dentro: el magnesio como ritual diario

Entre el estrés del día a día y el cambio de ritmo que trae la primavera, mi cuerpo me pide energía. Por eso he incorporado **Magnesio Total IVB**, una fórmula desarrollada por **Isabel Viña** que combina bisglicinato y malato, dos formas de alta absorción.

Es perfecto para combatir el cansancio, regular el sueño o reducir migrañas. Y sí, también para favorecer la absorción de la vitamina D, tan esencial en esta época. Un gesto pequeño que transforma cómo me siento cada día.

2. Redecorar el ambiente: el hogar como refugio sensorial

Esta primavera no he cambiado los muebles, pero sí la atmósfera. Lo he hecho con “**el Hogar**”, la vela de **Matarranz** creada junto a la perfumista **Ane Ayo** y con dirección creativa de **Ana de Santos**.

Con notas de cardamomo, sándalo y cedro, elaborada en cera vegetal y con recarga envuelta en lino, esta vela convierte el salón en un lugar de calma silenciosa. Como una manta ligera, como una luz encendida al atardecer.

3. Merati Moment: parar para volver a soñar

En primavera también siento la necesidad de parar de verdad. Y ahí aparece **Merati** (meratimoment.com y en La Botica Secreta, en Claudio Coello 15, Madrid), un ritual que va mucho más allá de una infusión. Creado por **Nona Ageo Álvarez de Toledo** —interiorista, madre de tres y soñadora incansable—, Merati nace de la convicción de que los sueños no son evasión, sino semillas.

Cada infusión es una pausa consciente, una burbuja donde el tiempo se detiene y los sentidos despiertan. Un ritual que conecta con los ciclos de la naturaleza y nos recuerda que, como parte de ella, tenemos la capacidad de crear, sentir y avanzar con valentía. Primavera es exactamente eso: nuevas hojas, más luz y más energía para atravesar miedos y volver a latir con fuerza.

4. Caminar en flor: naturaleza como refugio activo

No hay mejor estación para volver a caminar. Y no me refiero a pasos contados con el móvil. Hablo de paseos lentos, en campo abierto, donde todo florece a la vez: los árboles, los pensamientos, las decisiones.

Este año quiero regalarme más escapadas así: desde los cerezos del Valle del Jerte hasta un camino improvisado en las afueras de Madrid. Porque lo que cambia el día, muchas veces, es lo que pisamos.

5. La primavera es la estación del reencuentro.

Con lo natural. Con lo sensorial. Con nosotras. Este año la estoy viviendo con todos los sentidos despiertos y con una nueva certeza: no hace falta hacer mucho para sentirlo todo. Solo elegir con intención y disfrutarlo, en presente.



“el Hogar”, la vela de Matarranz | Merati, infusión de Primavera | Iberostar Waves Royal Andalus | Magnesio Total IVB

15 segundos



Por Eduardo Navarrete
Diseñador y empresario
@edunavarreteoficial

PRIMAVERA, ¿en blanco?

Los días se van alargando y, con ellos, los planes que nos invitan a salir a la calle a disfrutar de los primeros rayos de sol. La paleta cromática de la primavera se expande hacia colores vivos y cálidos, sin dejar de lado aquellos tonos que marcarán tendencia este año, como el ya polémico *Cloud Dancer*, una tonalidad blanca elegida por Pantone como el color que marcará el 2026. Para esta temporada, apostamos por piezas con personalidad y carácter, que aporten estilo y originalidad a cualquier *look*. Aquí algunos de nuestros *must* para esta primavera.



Zapatos de tacón Love Charol Nude, de PADU Brand. (PVP 98,40 €).

Paleta Naked Shape, de Urban Decay (PVP 75 €, disponible en la web de Druni).



Maleta C-LITE Lavanda, de American Tourister. Disponible en tres tamaños: 55 cm (PVP 400 €), 75 cm (PVP 480 €) y 81 cm (PVP 520 €).



Collar Front Row Necklace (PVP 165 €).



Acondicionador sólido, de Natural Carol (PVP 11,89 €).



Bolso Baguette, de Bash Paris. (PVP 206,50 €).



Bolso Canteen, de piel con diseño circular en color camel, de Daniel Chong (PVP 220 €).

LICENCIA *para* VIVIR

Cuando la ciencia escucha y la experiencia toma la palabra, la medicina cambia de forma. La Fundación Contigo nace del encuentro entre un oncólogo que aprendió a mirar más allá y una paciente que decidió no aplazar la vida. Una historia sobre cáncer, compromiso humano y la urgencia vital de vivir.

Por MARCO DE PABLOS
Fotografía ROMAN CEPEDA

H

Hay momentos en los que la medicina deja de ser solo ciencia y se convierte en un acto profundamente humano. La **Fundación Contigo** (@fund_contigo) nace justo ahí, en el cruce entre la investigación, la experiencia clínica y la voz de quienes viven el cáncer en primera persona. Es el resultado de años de experiencia, de preguntas sin respuesta y de una relación médico-paciente que trascendió la consulta para convertirse en un compromiso compartido. Al frente, dos nombres propios: el doctor **Javier Cortés** (@drjaviercortes), oncólogo e investigador, y Rocío Rafael (@rociorafael), una mujer de armas tomar, paciente, activista y alma visible de una entidad que investiga la enfermedad sin perder nunca de vista a quien lo padece, y, por si fuera poco, líder de una empresa de inversiones inmobiliarias y proyectos energéticos llamada Karsten.

“Los pacientes te enseñan mucho más de lo que tú puedes enseñarles a ellos. Muchísimo más”, afirma Cortés. Y esa frase, lejos de ser un recurso retórico, es el punto de partida de todo lo que vino después.

La lección que llega cada día

A lo largo de su carrera, Javier Cortés ha visto avances científicos decisivos, pero lo que más le ha marcado no se aprende en los libros. “Es espectacular ver cómo una enfermedad tan importante como es el cáncer se afronta, en muchos casos, con una fuerza y una alegría impresionantes”, explica. Especialmente en el cáncer de mama metastásico, donde convivir con él implica no olvidar que la muerte puede estar cerca.

Ese aprendizaje se repite en cada consulta. “La entereza con la que la gente vive o puede llevar esta enfermedad es tremenda, es una enseñanza continua”, señala. Para Cortés, la medicina no es solo tratar tumores, sino acompañar historias de vida. “Todos los médicos somos pacientes y los pacientes son médicos”, añade, mostrando cómo la relación con quienes atiende se convierte en aprendizaje mutuo.

Desde el punto de vista científico, también hay sorpresas. Pacientes muy deterioradas

que, gracias a determinados tratamientos, mejoran de forma radical. “Ves cómo personas que antes iban a morir empiezan a cronificar la enfermedad y ya no mueren como consecuencia de ella”. Avances que confirman que la investigación salva y prolonga vidas.

Pero hay algo más profundo: el cáncer como experiencia colectiva. “En las desgracias los pueblos se unen”, recuerda. Y añade: “Es triste que tenga que ser el sufrimiento el que nos una, pero el cáncer tiene esa capacidad de reconectar a las personas”.

Las preguntas que cambian a un médico

Hay situaciones en las que la ciencia no basta. “¿Qué va a ser de mis hijos cuando yo me muera?” es una de esas preguntas que Cortés no ha olvidado. “Son frases muy duras, que no sabes qué contestar”, reconoce. Y es que, detrás de ellas hay miedos. “Si no puedo trabajar, ¿cómo voy a alimentar a mi familia?”. Para el oncólogo, estas preguntas evidencian una carencia estructural: “Si como médico no puedes

“Cada vez
tratamos
mejor las
enfermedades,
pero la
pregunta es
si tratamos
mejor a los
pacientes. Y
probablemente
no”

Javier Cortés



“El amor también
ayuda a curar”

Rocío Rafael



ayudar a contestar esto, nos queda mucho por hacer”.

De ahí nace una reflexión que atraviesa toda la entrevista: “Cada vez tratamos mejor las enfermedades, pero la pregunta es si tratamos mejor a los pacientes. Y probablemente no”. La respuesta, para él, pasa por recuperar una medicina más humana, que use la tecnología sin olvidar a la persona. Pese a ello, asegura con optimismo que el futuro es bueno.

Rocío Rafael: decidir vivir

Rocío escucha y asiente a todo lo que dice Javier, a quien se refiere como “el mejor regalo que me ha hecho la vida”. Su historia es el otro pilar de Contigo. Diagnosticada de cáncer metastásico, recuerda perfectamente el inicio de su relación con el licenciado. “Una amiga en común, Sara Ouass, que es arquitecta y también paciente de Javier, nos presentó. Nos teníamos que encontrar. Fue flechazo, a primera vista”, dice.

D

Desde entonces, Rocío tomó una decisión clara: no dejar que la enfermedad definiera su vida. “Yo no voy a dejar de vivir porque tenga cáncer”, admite con convicción. Apagar el botón de la enfermedad no es negarla, sino permitir que no lo ocupe todo. “Salir a la calle, estar con amigos, tomarte una cerveza... se te olvida de verdad”.

Para ella, encerrarse no ayuda. “Hay gente que se encierra en casa y eso no mejora la enfermedad”. Lo más difícil, recuerda, fue decírselo a su madre. Porque el cáncer no afecta solo a quien lo padece. “Es una enfermedad individual y, al mismo tiempo, colectiva”, manifiesta. Ese es el motivo por el que les está eternamente agradecida a todos sus amigos, quienes durante estos años le han brindado su cariño. Y es que, tal y como cuenta emocionada: “El amor también ayuda a curar”.

Cuando la experiencia se convierte en acción

La Fundación Contigo nace de esa vivencia compartida. “Hace falta investigar”, insisten ambos. España invierte poco

en investigación y, ante esa realidad, la implicación de la sociedad civil es

clave. Contigo es una fundación sin ánimo de lucro, centrada en el cáncer de la mujer, con liderazgo español y una premisa clara: no fallar a los pacientes.

Su método es transparente y exigente. “Buscamos recursos, financiamos proyectos concretos, hacemos un seguimiento estricto y exigimos que los resultados se publiquen y se expliquen en un lenguaje comprensible”. Para Cortés, donar implica confianza, y la confianza se cuida con claridad.

Rafael también habla de los proyectos que están impulsando. “Para ganar recursos, estamos poniendo en marcha un proyecto con diamantes a través de Nacho Luna (@nacho_luna_alcalde), que es un amigo mío, y con quien colaboraremos para que todo lo que podamos recaudar durante el año se done”. Además, contarán con

iniciativas culturales, como iniciativas en torno al flamenco junto a Remedios Amaya y otros artistas. “Todo lo que haga, lo voy a hacer por y para la fundación”, asevera.

Una misma reivindicación

Al final, ambos coinciden en lo esencial: equidad y colaboración. Equidad para que el tratamiento del cáncer no dependa del lugar donde se viva. Y colaboración real entre sanidad pública y privada. “No pueden competir, tienen que coordinarse”, defiende Cortés.

Porque la lucha contra el cáncer no es individual. Y proyectos como Contigo demuestran que cuando la investigación se une al compromiso humano, el impacto va mucho más allá de los laboratorios. Y como cierre, la frase que resume todo su espíritu, dicha desde consulta, pero convertida en filosofía: “Ocúpate de vivir, porque vivir es urgente”.



Sin PRISA, pero sin PAUSA

Antes de imponer su filosofía del slow work en marcas de lujo como Taschen o Abadía Retuerta, Cristina Díaz de Bustamante ya sabía que en la creatividad, la prisa es enemiga. Desde su estudio, mezcla estrategia, paciencia y autenticidad, demostrando que escuchar más y correr menos puede ser la clave del éxito.

Por MARCO DE PABLOS Fotografía ALICIA RAMOS

E

En un mundo donde la inmediatez parece ser la única moneda de cambio, **Cristina Díaz de Bustamante** propone una nueva alternativa. Reconocida como una de las voces más influyentes en dirección y estrategia de marca, ha logrado transformar ideas en experiencias memorables, liderando proyectos para firmas como Abadía Retuerta, Four Seasons Hotel Madrid, Paris 64 o Taschen.

Fundadora de su propio estudio creativo, compuesto por todo un equipo multidisciplinar que abarca desde diseñadores gráficos hasta productores audiovisuales, es férrea defensora de una máxima: “Siempre digo que somos ‘alfareros del diseño’, también que proponemos una comunicación ‘hecha a mano’. Trabajar más despacio te permite adentrarte en los mundos de tus clientes con una mayor visión y comprensión”.

La paciencia como ventaja

Defensora del *slow work*, un concepto quizá desconocido para muchos pero que acabará por imponerse, Cristina

aclara que no se trata de un lujo ni de una renuncia, todo lo contrario, es una ventaja. “Las prisas no son buenas. Cuando trabajas despacio pones tus cinco sentidos en funcionamiento y los resultados son infinitamente mejores”, asegura. Este enfoque consciente y pausado no significa incumplir plazos, sino alcanzarlos y superar expectativas, siempre desde la calidad, la atención y la reflexión.

La escucha y la observación son pilares de su proceso creativo: “Vivimos en un mundo frenético, saturados de información. La observación es primordial para entender las tesisuras de los clientes, para captar *insights* y tendencias que luego se pueden aplicar en el proceso creativo. Solo desde el silencio se puede crear con sentido”.

Este método requiere también enseñar a los clientes a valorar la calidad sobre la cantidad. Cristina describe su papel como un “acompañamiento en la definición de su estrategia desde la confianza”. “Nos interesa escucharles y luego ayudarles a ordenar sus ideas... No se trata de hacer mucho o todo, sino de hacer menos y, como bien dices, mejor”, puntualiza. “Para mí, el lujo es un concepto especial. Es la suma de muchos factores tratados con delicadeza... Las marcas de ese nivel deben tener una ‘empatía sofisticada’ y observar hacia dónde va el mundo”, ahonda desde la experiencia que la avala.

Y es que Díaz de Bustamante aplica la misma filosofía de autenticidad en cada proyecto, distinguiendo lo que es coherente de lo que simplemente sigue una tendencia. “Lo que es auténtico responde precisamente a la cultura de la empresa. Cuando una marca tiene una cultura real de sostenibilidad, buen hacer y sensibilidad, eso se percibe. Lo que no es real, cae por su propio peso. Es solo ruido”.

Mindfulness en acción

La dimensión espiritual es central en la vida y el trabajo de esta adalid del *slow work*. Certificada en Mindfulness y Psicología positiva, construye sus decisiones estratégicas desde la calma y la conciencia. “Uno de mis mantras es ‘vivir un día a la vez’, no futurizar demasiado. Entonces, intentas hacer lo mejor que puedes con aquello que tienes encima de la mesa. Meterte de lleno en una sola tarea facilita mucho tanto el proceso creativo como la toma de decisiones”, reflexiona.

Incluso la espiritualidad se refleja en la creación artística y cultural que abandera: “Muchos artistas han creado a lo largo de la historia desde este prisma, como Mark Rothko, o más recientemente Rosalía, que ha elaborado un álbum lleno de contenido místico que se nota que se gestó con mimo y tiempo”.

Asimismo, destaca por capacidad para conectar a mujeres líderes de opinión, fomentando un entorno de soporte mutuo: “Nos interesan el crecimiento y el progreso y colaboramos para que todo ello se dé. Nos nutrimos las unas a las otras desde la no competencia y creo que esto es porque somos cada vez más conscientes de que juntas, llegamos más lejos”.

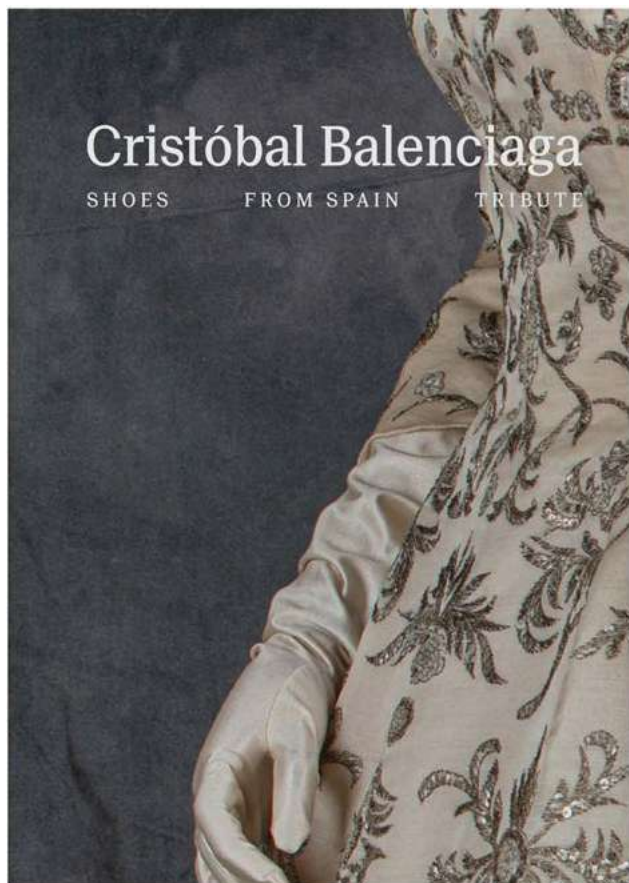
Para ella, el éxito no se mide por premios o cifras: “Para mí el éxito es la paz interior”. Y para quienes sienten la presión de la vida acelerada, propone un gesto concreto y sencillo: “Propondría una pequeña rutina, un ‘ritual’ de media hora al día... Estás en silencio, te conectas con el momento presente y con la divinidad, y luego haces lo que tienes que hacer lo mejor que puedes y sueltas el resultado”. Porque como recuerda, la clave no está en correr, sino en avanzar con consciencia. O mejor dicho, vivir y trabajar sin prisa, pero sin pausa.



BALENCIAGA INMORTAL

Juan Carlos Vega celebra 25 años de fotografía conectando el legado de Niemeyer y el de Balenciaga, con la reciente publicación del libro homenaje ***Cristóbal Balenciaga: Shoes From Spain Tribute*** de la Federación de Industrias del Calzado Español (FICE).

Fotografía JUAN CARLOS VEGA







Comisariado por Javier Echeverría Sola y con un cuidado diseño editorial basado en la identidad gráfica de Elisa Ossino Studio, el nuevo libro fotografiado por Vega se presenta como una edición de colección que trasciende el formato editorial para convertirse en un auténtico objeto de deseo. El proyecto articula fotografía, moda y artesanía en un homenaje al genio de Getaria, al tiempo que celebra la trayectoria del asturiano.



E

El renombrado fotógrafo Juan Carlos Vega inicia 2026 con una doble celebración: la presentación de su último libro de colección dedicado a Cristóbal Balenciaga y la continuidad de su exposición sobre la obra del arquitecto Oscar Niemeyer. Con más de dos décadas y media de trayectoria, Vega consolida su mirada como uno de los referentes en la fotografía que dialoga entre moda, arquitectura y patrimonio cultural.

El libro, promovido por la Federación de Industrias del Calzado Español (FICE) con el apoyo de ICEX, es la culminación de la primera exposición monográfica dedicada a Balenciaga en Italia, celebrada en el Palazzo Morando, en pleno corazón del Cuadrilátero de la Moda de Milán. Ideado y comisariado por Javier Echeverría Sola, el proyecto celebra la relación entre la alta costura española, el calzado y la artesanía contemporánea, rindiendo homenaje al genio del *couturier* y al *savoir-faire* del *Made in Spain*.

El volumen, disponible en las principales librerías o, en su defecto, a través de su página web (balenciagattribution.com/el-libro), se ha concebido como una edición de lujo de colección y recoge veinticinco vestidos originales de Balenciaga procedentes de museos y colecciones privadas españolas —Museo Cristóbal Balenciaga de Getaria, Museo del Traje de Madrid, Museo del Disseny de Barcelona y colecciones como la de Sonsoles Díez de Rivera y de Icaza— junto a fotografías de zapatos contemporáneos realizados por veinticinco marcas españolas, seleccionadas como embajadoras de la excelencia artesanal. La caja contenedora destaca con la imagen del icónico vestido de novia en shantung de seda color marfil de 1957, bordado íntegramente en hilo de plata y lentejuelas de nácar, la pieza estrella de la exposición en Milán.

Vega ha sido responsable de la fotografía, el diseño y la maquetación del libro, basado en la identidad gráfica de Elisa Ossino Studio, consolidando así su estilo característico: una fotografía que combina rigor documental, sensibilidad estética y narrativa visual. Para el fotógrafo, este proyecto no es solo un ejercicio profesional, sino también un homenaje sentimental a su amiga y colaboradora, Sonsoles Díez de Rivera y de Icaza, guardiana del espíritu de Balenciaga.

Paralelamente, Vega continúa su recorrido por la arquitectura internacional con Legado Niemeyer, un proyecto que recorre siete ciudades de tres países, incluyendo Brasil y España, celebrando al arquitecto brasileño con la misma pasión que dedica a la moda española. Ambos proyectos, Niemeyer y Balenciaga, se han desarrollado de manera correlativa, demostrando la capacidad del fotógrafo de construir puentes entre disciplinas y culturas, consolidando su trayectoria de 25 años de fotografía.

Con este libro y exposición, Juan Carlos Vega no solo documenta y celebra la obra de dos gigantes creativos, sino que también reafirma su posición como uno de los profesionales más influyentes del panorama español, capaz de aunar historia, arquitectura y moda en imágenes que trascienden el tiempo.



La DISCIPLINA del INSTINTO

Agradecimientos: VICENTE SUÁREZ
& GABLONS COMUNICACIÓN

M

Mauricio Umansky no habla del éxito como una meta, sino como una consecuencia. Consecuencia de una energía constante, de no negociar con la pereza y de entender el trabajo como una forma activa de estar en el mundo. “Me despierto a las cinco de la mañana, sin despertador, listo para la lucha diaria”, dice, resumiendo en una frase una manera de vivir que no entiende el descanso como huida, sino como equilibrio.

Nacido en México y criado en Los Ángeles desde los seis años, su identidad se ha construido entre culturas, aunque su mirada profesional es clara: “Mi forma de ver el negocio es más estilo americano”. Creció en Bel Air, en un entorno donde el lujo no es aspiración, sino contexto, y quizá por eso habla del real estate de alto nivel sin solemnidad.

A su disciplina le dan vida sus pasiones. Una de ellas es el esquí, que aparece en su relato como motor vital y recompensa. “Siempre le digo a todo el mundo que yo trabajo tan duro es para poder esquiar por todo el mundo”. Japón, Alaska, montañas lejanas y exigentes, reservadas para quienes saben leer la nieve y guiar su propio camino, igual que en el pulso de lo cotidiano. El esfuerzo solo tiene sentido cuando existe algo que lo justifica.

Su historia personal se articula en tres momentos decisivos. El primero, una enfermedad de sangre potencialmente fatal en la infancia, de la que se curó “milagrosamente”. El segundo, la familia: cuatro hijas que han redefinido su escala de prioridades. El tercero, la fundación de The Agency en 2011, el punto de inflexión que transformó una carrera de éxito en una visión global.

“Los negocios
son como
el golf, se te
olvida el tiro
malo y hay
que echar el
próximo tiro
bueno”

Antes de crear su propia firma, Umansky ya estaba en la cima del sector inmobiliario estadounidense —número uno en California y número tres en Estados Unidos—. Pero llegar no fue suficiente. Quiso construir algo que pudiera crecer más allá de él; algo que se pudiera enseñar, replicar y mejorar. Hoy, The Agency cuenta con más de 150 oficinas en 15 países y se ha consolidado como una de las marcas más reconocidas del lujo contemporáneo.

En su manera de entender el negocio no hay espacio para el miedo al error. Al contrario, equivocarse forma parte del método. “Los negocios son como el golf, se te olvida el tiro malo y hay que echar el próximo tiro bueno”. Y añade: “Hay que aprender de los errores, pero hay que olvidarlos y no hay que lamentarlos”.

La exposición mediática —televisión, realities, formatos alejados del mundo corporativo— lo obligó a salir de su zona de confort y a mostrarse desde otro lugar. Lejos de debilitar su perfil, lo reforzó. Entendió que crecer implica atreverse a no dominarlo todo, a volver a ser principiante.

Ese mismo mensaje es el que dirige a los jóvenes emprendedores: “Que sueñen y que tengan la confianza de tomar riesgos, de hacer cosas y cometer errores. No todo tiene que ser perfecto, porque si no te equivocas no vas a mejorar. Hay una profesora de Harvard que tiene un dicho muy bueno: “In order to be great you have to dare to be bad”.

Hoy, mientras España vive un nuevo impulso en el mercado inmobiliario de lujo, Umansky observa el país con interés, también como posible punto de partida vital. Europa y América le atraen por igual, pero España aparece como un lugar donde la energía, la cultura y el crecimiento conviven con naturalidad, tal y como él mismo explica.

Cuando se le pregunta por su misión, no habla de cifras ni de rankings. Habla de disfrutar la vida, de compartirla y de dejar una marca que sobreviva, capaz de tener sentido incluso cuando él ya no esté. Y para eso, cada mañana, volverá a levantarse antes de que salga el sol.



Gregorio MARAÑÓN y BERTRÁN DE LIS:

*Una VIDA entre la HISTORIA y la
MODERNIDAD con una energía
que DESAFÍA el TIEMPO.*

Texto: MANUEL GRANDE BOGGIO *Fotografía:* JUAN CARLOS VEGA



Gregorio Marañón y Bertrán de Lis, II marqués de Marañón, preside el Patronato del Teatro Real desde 2007 y acaba de ser reelegido para un nuevo mandato. Abogado, financiero y académico de número de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando y de la Academia Europea de las Artes, Ciencias y Letras, combina su trayectoria profesional con una intensa dedicación a la gestión y preservación del patrimonio cultural: desde la presidencia del Teatro Real, la presidencia de la Fundación Ortega-Marañón, la presidencia de honor de la Real Fundación de Toledo, de la que es creador, hasta la restauración y constitución de la Fundación del Cigarral de Menores.

La ambición artística del Teatro Real ha sido indeclinable desde que asumí su presidencia, en diciembre de 2007. Y así va a continuar siendo pues responde al proyecto que nos hemos dado desde el comienzo. Si queremos personalizarlo hay que mencionar dos nombramientos: el de Gerard Mortier, en 2008, y el más decisivo, el de Joan Matabosch en septiembre de 2013.

El Teatro Real ha vivido una etapa de consolidación internacional en los últimos años. Desde su presidencia, ¿qué momento reciente resumiría mejor la ambición artística del teatro?

La ambición artística del Teatro Real ha sido indeclinable desde que asumí su presidencia, en diciembre de 2007. Y así va a continuar siendo pues responde al proyecto que nos hemos dado desde el comienzo. Si queremos personalizarlo hay que mencionar dos nombramientos: el de Gerard Mortier, en 2008,

y el más decisivo, el de Joan Matabosch en septiembre de 2013.

¿Cómo se sitúa el Teatro Real dentro del panorama operístico europeo?

Hoy el Teatro Real forma parte del grupo de los cinco o seis grandes teatros de ópera europeos —Inglaterra aparte—: la Ópera de París, La Scala de Milán, la Ópera de Viena, la Ópera de Roma y una gran ópera alemana como Frankfurt. Son las casas que sostienen el nivel cultural de la ópera en Europa.

Recuerdo que cuando estudié en París, siendo muy joven, muchas de las producciones que se representaban allí ya las había visto en Madrid. Aquello me impresionó: un teatro de ópera más reciente estaba a la vanguardia junto a una institución con tanta tradición como la Ópera de París.

Eso es casi un milagro y es mérito de Ignacio García-Belenguer, de Joan Matabosch y de todo el equipo. En veinte años hemos conseguido que el Teatro Real se sitúe como si hubiera estado abierto todo el siglo.

Este es el primer año en que el Teatro Real no ha comprado una sola producción. Todas son coproducciones o producciones propias. ¿Eso cómo se hace?

Bueno, pues se produce en Madrid o en París, pero nos hemos puesto de acuerdo en el diseño, los elementos, en los ornamentos, en los tiempos. El coste se divide entre tres, cuatro o cinco teatros. Si la producción tiene éxito y se vende a otras casas de ópera, los beneficios se reparten entre quienes la produjeron. Hoy podemos decir que el Teatro Real es uno de los teatros que más óperas produce y exporta a nivel internacional.





¿Qué ocurrió entre 1920 y 1997, cuando el teatro estuvo cerrado?

En 1920 se descubrieron corrientes de agua bajo el edificio que afectaban a los cimientos y a la maquinaria. Hubo que cerrar el teatro. Lo inexplicable es que permaneciera cerrado durante más de setenta años.

Barcelona asumió entonces la capitalidad operística de España. Madrid había sido una de las grandes óperas europeas y quedó descolgada.

Cuando se reabrió en 1997, el presidente era el ministro de Cultura. Cada cambio de ministro implicaba cambiar al director general y

al director artístico. Entre 1997 y 2007 hubo diez ministros. Era imposible consolidar un proyecto.

En 2007 me ofrecieron la presidencia y acepté. Lo que intenté fue hacer lo contrario de lo que se había hecho antes: dar estabilidad y calidad.

¿Diría que la tradición operística en Madrid se ha recuperado recientemente?

Madrid quedó completamente descolgada durante décadas. Ir a la ópera implicaba viajar a Barcelona o al extranjero, algo al alcance de muy pocos.



No se puede abaratar el coste de producir ópera, pero sí se puede ampliar el público: retransmisiones, pantallas en la calle, cine, exportación de producciones. Hoy la ópera ha dejado de ser un fenómeno elitista. Hay centenares de miles de espectadores.

Programas para jóvenes, entradas con descuento y nuevas fórmulas están creando nueva afición. Ahí está el futuro.

Ha mencionado dos grandes etapas artísticas del Teatro Real: la de Gerard Mortier y la de Joan Matabosch. ¿Por qué considera esta última especialmente decisiva?

Mortier estuvo cuatro o cinco años, de los cuales solo tres ejerció realmente como director artístico. Joan Matabosch, desde el primer momento, en 2013, asumió plenamente el cargo y lo ha ejercido de manera continuada. Ha sido el director artístico que más tiempo ha permanecido en el Teatro Real, y ha podido realizar un proyecto de la mejor calidad.

Eso demuestra dos cosas: primero, que lo ha hecho admirablemente bien; y segundo, que toda la organización ha funcionado de manera engranada con su proyecto artístico. Sería inimaginable que un director artístico trabajara a espaldas del propio teatro.

¿Qué significa hoy presidir el Teatro Real?, ¿es más un cargo institucional, una responsabilidad cultural o una vocación personal?

Posiblemente confluyan estas tres connotaciones, pues es un cargo institucional que ejerzo por vocación personal y que comporta una alta responsabilidad cultural.

Soy presidente del Patronato, que es el órgano de máxima responsabilidad de la fundación. Presido también las comisiones ejecutivas, que se reúnen una vez al mes. Además, estoy prácticamente todos los días del año en contacto con el director general.

Siempre recuerdo que mi profesión no ha sido nunca, ni es ahora, la gestión cultural. Profesionalmente me muevo entre el mundo jurídico y el financiero, entre la abogacía y la banca. Mi dedicación al mundo de la cultura ha sido –y es– exclusivamente vocacional y desinteresada.

¿Hasta qué punto interviene en la parte artística?

La respeto al máximo. Mi intervención directa se limita al nombramiento del director artístico. En este caso fue una decisión tomada entre Ignacio García Belenguer y yo. Fuimos quienes convocamos a los candidatos, los entrevistamos y decidimos quién debía ser elegido.

El presidente tiene, naturalmente, criterio, pero la programación artística depende del equipo profesional, y siempre he respetado sus competencias también en este ámbito.

La ópera es tradición, pero también un reto a muchos niveles. ¿Cómo se decide hasta dónde innovar? ¿La programación del Teatro Real debe reflejar el gusto del público, educarlo o desafiarlo?

La propuesta que se hace al público, como es natural, tiene muy en cuenta sus gustos e intereses que son muy variados, pero el Teatro debe también responder a sus propios criterios artísticos, y, desde ahí, contribuir a conformar esos gustos.

“Nunca he querido desmarcarme del nombre y la referencia de mi abuelo, que es una figura a la que quiero y admiro profundamente”

¿Cuál es su ópera favorita?

Desde siempre, “La Traviata”. Fue la primera ópera que vi de niño y al asumir la presidencia del Teatro la había visto recientemente en el Teatro Colón de Buenos Aires. Podría haber dicho otra, pero elijo esa por razones personales. Hoy disfruto tanto del repertorio clásico como de las nuevas producciones.

¿Siente que en España, a nivel público y privado, se valora suficientemente la cultura como un sector estratégico para el país?

Me temo que esa necesaria valoración de la cultura no es lo que más nos caracteriza.

Hubo un intento de unir dos instituciones: el Teatro de la Zarzuela y el Teatro Real. ¿En qué contexto surgió esa idea, cuál era su objetivo?

La idea era muy clara. No se trataba de que desapareciera ninguno de los dos teatros. La zarzuela es el género lírico español y pensamos que es una tradición que hay que respetar y fomentar. Creíamos que la zarzuela podía hacerse con mayor calidad de la que se estaba ofreciendo entonces y con mayor difusión internacional; que se representara en otros teatros europeos y que llenara escenarios en toda Latinoamérica. Para eso hacen falta medios, estructura y una organización potente.

¿Por qué no se logró?

En realidad, se había logrado. El ministro de entonces lo dejó firmado y aprobado. Todo estaba completamente cerrado. Pero en ese momento se produjo un cambio de gobierno. Entró el PSOE y el nuevo Ministerio de Cultura decidió paralizarlo, en gran parte por la presión de los sindicatos del Teatro de la Zarzuela, que habían dado una batalla muy fuerte para no fusionarse.

El Teatro Real tiene un 36 % de financiación pública; la Zarzuela, un 95 %. Esa diferencia explica muchas cosas.

¿Es una idea recuperable?

Absolutamente. Podría recuperarse en 24 horas, con un ministro que creyera en ello y tomara la decisión política de hacerlo.

Su apellido está ligado a una tradición intelectual muy exigente. ¿Ha sido una inspiración, una presión o ambas cosas? ¿Ha habido algún momento en el que haya querido desmarcarse del peso del apellido para afirmar su propio camino?

Le reconozco que, teniendo la mayor admiración por la figura de mi abuelo, siempre he intentado conformar mi propio proyecto como algo natural que surge desde mi interior.

Nunca he querido desmarcarme del nombre y la referencia de mi abuelo, que es una figura a la que quiero y admiro profundamente. Pero tampoco he buscado protección bajo su sombra. Mi camino, en este sentido, ha estado determinado por mis propias opciones.

Si hoy pudiera conversar con su abuelo, Gregorio Marañón, ¿qué aspecto de la España contemporánea cree que más le sorprendería?

“En veinte años hemos conseguido que el Teatro Real se sitúe como si hubiera estado abierto todo el siglo”

Sin duda, la renovada radicalización tan poco consecuente con el éxito de la Transición.

El Cigarral de Menores es un lugar cargado de historia intelectual y emocional. ¿Qué representa para usted hoy?

El Cigarral de Menores ocupa un lugar esencial en el ámbito de mi familia. Con la ayuda de Pili, mi mujer, y de mi hijo Gregorio, arquitecto, lo hemos convertido en un espacio de referencia que ha merecido la declaración de Monumento (Bien de Interés Cultural).

Cuando mi abuelo lo compró ya no se llamaba cigarral, era una villa, y tenía apenas una cuarta parte de los terrenos actuales. Fue el único bien inmobiliario que tuvo en su vida. Al volver del exilio no tenía casa en Madrid y alquilaban un piso.

Para la generación de mis padres y para la mía, el cigarral fue la casa familiar de los fines de semana, vacaciones. En definitiva, el lugar de reunión de toda la familia y de los amigos.

Tras la muerte de mi abuela, el cigarral se adjudicó primero a mi padre, pero finalmente pasó a una de sus hermanas y yo lo di por perdido. Sin embargo, pocos días después mi tía Carmen Araoz me llamó para decirme que podía quedármelo por el precio de testamentaria, como continuador de la tradición familiar. Vendí mi casa de Somosaguas, compré el cigarral y al principio lo utilicé como casa de campo y de fin de semana.

Desde el primer momento pensé que había que preservarlo.

Ha constituido una fundación para su preservación. Además, se conserva el despacho de su abuelo, lo que le da un doble sentido: patrimonial e intelectual.

La fundación tiene, básicamente, una función de servicio público. Está asentada en la casa principal del cigarral, que forma parte de un conjunto mayor con otras edificaciones y una extensión aproximada de tres hectáreas, aunque el cigarral completo tiene cerca de veinte hectáreas.

Lo que yo he querido es que se conserve como modelo histórico de lo que es un cigarral. Los cigarrales son una creación urbanística del siglo XVI y este es uno de los pocos auténticos que quedan de finales de ese siglo o comienzos del XVII.

Siempre he estado muy implicado en la defensa del patrimonio y pensé que había que hacer algo para preservarlo, para evitar que desapareciera como tantos cigarrales de Toledo. La idea era mantener un signo vivo de la tradición sociológica, artística y arquitectónica de los cigarrales del siglo XVI.



Ha publicado recientemente un nuevo libro, *Reflejos de mi tiempo*.

Es una recopilación de artículos sobre política, literatura e historia de un ciudadano muy comprometido con la evolución de su país... y de su tiempo.

Si mañana dejara todos sus cargos, ¿en qué le gustaría emplear su tiempo de una manera distinta a como lo hace ahora?

Si me lo permite, no imagino otra vida distinta. Tengo ochenta y tres años y acabo de ser reelegido presidente del Teatro Real para un mandato de cinco años. Mientras pueda ser, así en todo.

¿Qué va a definir su próximo mandato?

Mi objetivo esencial es consolidar lo alcanzado. Quiero garantizar que este proyecto no se pierda. Además, el año próximo celebraremos los treinta años de la reapertura del Teatro Real.

“Siempre he estado muy implicado en la defensa del patrimonio y pensé que había que hacer algo para preservarlo, para evitar que desapareciera como tantos cigarrales de Toledo”

FRIDA KAHLO *en* 2026:

Si
F r i d a
Kahlo viviera
en 2026, probablemente
seguiría sin tener Instagram. No por rebeldía,
sino por coherencia: Frida nunca necesitó
mostrarse, siempre prefirió sentirse. Tampoco
haría *reels*. Le darían pereza. Seguiría escribiendo en
cuadernos, dibujando cuerpos abiertos, flores que sangran,
corazones con grietas.

Lo que sí haría, por primera vez en su vida, sería no pedir permiso para
su propio placer.

Frida pasó media vida intentando domesticar el dolor. El físico, el amoroso, el
existencial. Corsés, quirófanos, abortos, traiciones, amantes imposibles. Convirtió
su cuerpo en campo de batalla, pero también en laboratorio emocional. En 2026
descubriría que ese laboratorio ya existe, que el deseo también se investiga, se diseña,
se estudia. Y que incluso tiene estética.

No hablaría de juguetes sexuales. Frida hablaría de objetos íntimos con dignidad
artística. Piezas minimalistas, silenciosas, casi escultóricas. Cosas que podrían convivir
con un perfume de autor o una vela japonesa. Porque incluso para tocarse, Frida
exigiría belleza.

En algún momento alguien le hablaría de LELO. No como marca, sino como idea: el
placer entendido como experiencia estética, no como urgencia. Frida lo resumiría con
una frase suya, reinventada:

—“Antes creía que el deseo era instinto. Resulta que también era diseño.”

Le fascinaría especialmente saber que existe algo llamado SONA, un dispositivo
que revolucionó la estimulación femenina usando ondas sonoras, sin contacto
directo. Le parecería profundamente contemporáneo: sentir sin tocar,
vibrar sin invadir, excitar sin forzar. Diría que es casi conceptual, como
una instalación artística.

Y ahora, en 2026, descubriría que esa idea ha evolucionado en
SONA™ 3 y SONA™ 3 Cruise. Versiones más fluidas, más
elegantes, más personales. Frida lo compararía con la moda:

—“El placer también tiene su alta costura. Antes era barroco.
Ahora es minimalista.”

No hablaría de intensidades ni de modos. Hablaría de ritmo,
de transiciones suaves, de esa nueva lógica del deseo que no
busca el impacto inmediato, sino la experiencia
completa. El placer como algo que se construye
con intención, como un buen gesto frente al
espejo: sin estridencias, pero imposible de
ignorar.

Lo que más le intrigaría, sin embargo, no
sería la tecnología, sino la ciencia. Frida, que
siempre quiso entender su cuerpo, sonreiría
al saber que por fin alguien lo está estudiando
en serio. Que en 2021, la Unidad de Estudios
Sexológicos del Centro de Investigación CERNEP de
la Universidad de Almería realizó un estudio pionero sobre
el uso de SONA™ 2 Cruise. Cien mujeres, ecografías, análisis
reales. No opiniones vagas, sino datos.

Frida leería los resultados como si fueran un poema moderno: más intensidad,
más frecuencia, más facilidad, más conexión en pareja, más deseo incluso en soledad.

Y diría, con ironía suave:

—“Tardaron siglos en estudiar el corazón. Tardaron aún más en estudiar el clítoris. Lo verdaderamente
revolucionario no es el aparato, es que por fin nos tomaron en serio.”

En el fondo, Frida no se sorprendería. Siempre supo que el cuerpo era su única patria real. Lo que cambia en
2026 no es su deseo, sino el contexto: por primera vez, la tecnología no intenta corregirlo ni explicarlo, solo acompañarlo.

Frida seguiría enamorándose mal, por supuesto. De personas complicadas, de proyectos imposibles, de ideas que no funcionan.
Nunca sabría vivir sin drama. Pero ahora tendría algo nuevo: la posibilidad de no usar el sexo como anestesia emocional.
Y quizá, por primera vez en su vida, no necesitaría que nadie la salvara.

Ni Diego.

Ni el arte.

Ni el amor.

Solo su cuerpo, su deseo y una intuición que habría entendido antes que nadie:
El verdadero lujo no es que te deseen.

Es desearte tú, con belleza, con ciencia y sin pedir permiso.

El
DESEO
como obra
de ARTE
con
LELO

Sinmesas, no hay paraíso

by FEARLESS

Brindis & Flores

Fotografía: ADRIÁN HERRERO
Flores: NARANJAS DE LA CHINA

con VISTA ALEGRE



¡A la mesa con María Santos y Vista Alegre!



La clave para lograr este equilibrio, según la interiorista del momento, está en la selección y colocación de cada detalle: “Se integran usando pocas piezas, de estética natural y colores acordes a la mesa, colocadas de forma estratégica y equilibradas con flores y velas. Así funcionan como acentos decorativos que aportan carácter sin perder sofisticación”.

Y su consejo para quienes quieran crear mesas memorables, incluso sin experiencia, resume la filosofía que guía todo su trabajo: “Un buen consejo es partir de una idea clara (una estación, un color o una emoción), elegir una paleta sencilla, y trabajar con pocas piezas bien combinadas. Mezclar alturas con flores y velas, repetir materiales o colores y no sobrecargar ayuda a lograr un resultado armonioso y especial, incluso sin ser profesional.”

Al final, lo que la convierte en realmente inolvidable no es solo la belleza de las piezas, sino la emoción que consigue transmitir. “Una mesa se vuelve memorable cuando, además de ser bonita, transmite una emoción o una historia. Los pequeños detalles pensados con intención —flores, luz, texturas y objetos personales— crean una atmósfera que se siente acogedora y única, y hace que los invitados la recuerden más allá de lo visual”.

El resultado de esta colaboración entre María Santos y Vista Alegre es una mesa que celebra la primavera, la historia y la creatividad, donde cada elemento, desde la vajilla Famille Verte, las copas Bicos, hasta los jarrones Parterre o la cubertería Perle D’Or, tiene su lugar, creando una atmósfera luminosa y natural que invita a disfrutar del momento. ¡Qué aproveche!

Hay mesas que invitan a sentarse y simplemente respirar. Mesas que no solo muestran objetos, sino que cuentan una historia, transmiten emoción y celebran la vida que ocurre alrededor de ellas. Eso es precisamente lo que María Santos logra con su última propuesta junto a Vista Alegre, una composición inspirada en la histórica vajilla Famille Verte que combina tradición, color y frescura.

El resultado es una superficie que combina sofisticación y cercanía, elegancia y alegría, un equilibrio que invita a sentarse y, sobre todo, a disfrutar. Para María, lo más importante es que esta sensación se perciba desde el primer instante: “Me gustaría que, a pesar de ser una de las vajillas más sofisticadas de la colección, sintiera que es una mesa desenfadada en la que poder compartir con tranquilidad y paz”. Cada elemento ha sido seleccionado para dialogar con los demás. Los verdes de la

vajilla Famille Verte se entrelazan con acentos en turquesa, ocre y rojos, mientras que la cristalería verde esmeralda aporta frescura y ligereza visual. Como define Santos, el estilo elegido es “elegante, alegre, y fresco”, un reflejo de cómo tradición y modernidad pueden convivir de forma natural.

El encanto de Famille Verte radica en su historia. Los motivos florales, las mariposas y los tonos verdes esmeralda conectan siglos de porcelana china con un diseño contemporáneo. “Me gustan los motivos flores, las mariposas y sobre todo los tonos. El verde esmeralda me encanta”, explica, dejando claro cómo un patrón clásico puede inspirar una mesa actual y llena de vida.

Ese diálogo entre pasado y presente se extiende a las copas Bicos, cuyo verde intenso aporta armonía con la cristalería y los elementos decorativos, poniendo de relieve cómo una pieza puede transformar la sensación de toda la composición sin perder la originalidad.







**MAÑANA,
TARDE
y NOCHE
en el
¿MUSEO?
¿O RESTAURANTE
con mucho ARTE?**

Hay lugares en los que uno no sabe muy bien dónde mirar ni dónde depositar su atención. ABYA es uno de ellos. Un restaurante reconvertido en pinacoteca, o a la inversa. Lo que está claro es que sorprende tanto por su entorno como por sus platos.





ABYA En la página de apertura, la nueva obra situada en la entrada del palacete, obra de Miguel Milló. En esta página, Manuel González, propietario de ABYA, en el interior del mismo, junto a algunos de los cuadros dispuestos.



En plena Milla de Oro de Madrid, entre boutiques que despiertan admiración y recelo a partes iguales, un palacete afrancesado de principios del siglo XX se transforma en un lugar donde gastronomía, arte y diseño se encuentran en perfecta armonía. La entrada de ABYA, presidida por un mural monumental de Miguel Milló, recibe al visitante con un rostro andrógino de colores vivos, símbolo del mestizaje cultural que impregna cada rincón del restaurante. Desde la calle, la promesa es clara: cruzar esas puertas significa adentrarse en un universo de color, buen gusto y libertad.

Desde su apertura a principios de 2023, ABYA se ha convertido en un punto de referencia en Madrid, un espacio donde la creatividad se percibe en cada detalle. Ubicado en el majestuoso Palacio de Saldaña, en Ortega y Gasset, el restaurante propone un recorrido sensorial que comienza en la misma entrada. Allí, la obra de Milló, formado por miles de teselas de cerámica cortadas a mano, da la bienvenida a los visitantes y marca el inicio de la colección privada que atesora el local. Este rostro multicolor, ahora vinculado a la nueva terraza para sesenta comensales, refleja la filosofía del proyecto.



ABYA En la imagen superior, Manuel González en el interior de ABYA. A la derecha y en la otra página, detalle del espacio, donde se aprecian las lámparas y obras que atesora, así como las vistas hacia la calle Ortega y Gasset, donde se ubica la recién inaugurada terraza.



El interior de ABYA es un espacio a medio camino entre pinacoteca y restaurante, un paseo por una galería viva donde cada detalle está al servicio de la experiencia. Más de cien obras de arte acompañan al visitante, mientras que cada lámpara ha sido diseñada y fabricada en exclusiva para el proyecto, aportando un carácter único a cada ambiente y, sin lugar a dudas, poco antes visto en la capital.

El recorrido se despliega en tres plantas con identidad propia: la planta calle, con barras y DJ, es un espacio de energía vibrante donde los fines de semana se baila y desde donde se puede disfrutar de vistas al exterior; la primera planta acoge el restaurante, pensado para disfrutar de



la gastronomía en un entorno artístico; y la segunda planta ofrece espacios privados, perfectos para celebraciones o encuentros más íntimos.

La mente detrás de este refugio artístico es **Manuel González**, empresario y amante de esta disciplina, cuya pasión por Madrid y la creatividad encontró finalmente un lugar donde materializarse. Siempre soñó con un ambigü que rompiera con lo convencional, un espacio donde la gastronomía se entrelazara con la decoración. Cuando descubrió que el Palacio de Saldaña estaba disponible, no dudó en adquirirlo y asumir el reto de transformar este palacete afrancesado de la Belle Époque en un entorno vibrante, moderno y lleno de personalidad.

El proceso fue complejo y meticuloso. Junto a Bárbara de la Cruz y el equipo de 80 personas que lo conforman actualmente, Manuel logró respetar la arquitectura protegida del edificio, jugando al tetrís con lo que estaba permitido modificar. Durante cinco años, remodelaron cada rincón, utilizando maderas macizas, latones y materiales de primerísima calidad, sin perder la esencia del edificio, pero restándole seriedad para hacerlo accesible, dinámico y moderno. El proyecto sigue evolucionando, con nuevos espacios y ahora una terraza que amplía la experiencia al aire libre.

La oferta cultural y gastronómica de Madrid es inmensa. Por eso, quienes buscan un espacio donde ambas confluyen tienen una respuesta y una dirección claras: **ABYA**. Un lugar donde todavía es posible dar rienda suelta tanto a la imaginación como al paladar.



EL “SABER HACER” de PUEBLA



Por **María Jesús Puebla**,

Directora y Fundadora de Savoir Faire.

Agencia Boutique de Comunicación especializada en lujo, lifestyle y gastronomía
@savoirfaresl

Una espumosa PRIMAVERA



**Mestres Clos Nostre Senyor
Brut Nature Gran Reserva 2018**
(PVP: 42,30 € / 52,30 € *estuchado*)

Clos Nostre Senyor está pensado para la mesa y se mueve con comodidad en registros gastronómicos. La Xarel·lo se expresa con nitidez, mostrando frescura, tensión y una profundidad marcada por la larga crianza. El paso por barrica suma estructura sin imponerse, mientras que la segunda fermentación con tapón de corcho natural y más de 72 meses sobre lías termina de afinar la burbuja y la textura, que resulta envolvente y bien integrada.



Gramona III Llustros Reserva Brut Nature 2017
(PVP: 41,90 € *estuchado* / 38,80 € *sin estuche*)

La elaboración de III Llustros es completamente artesanal y se apoya en prácticas cada vez menos habituales: crianza con tapón de corcho natural, uso de pupitres y removido y degüelle realizados a mano. Este enfoque favorece crianzas largas y una evolución pausada del vino en cava.

Se presenta como brut nature, sin maquillaje, y con una expresión directa del carácter de la finca. En boca es un espumoso estructurado, con frescura bien definida y una sensación de volumen que le da recorrido gastronómico.

Gran Torelló Brut Nature 2016 (PVP: 33,19 €)

El Gran Torelló nace en la finca Can Martí, en Gelida, propiedad de la familia Torelló desde finales del siglo XIV. Un viñedo histórico del Alt Penedès del que procede este Brut Nature elaborado sin adición de azúcares y con una trazabilidad clara, incluida la fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.

La crianza se apoya en prácticas poco habituales hoy en día, como el *poignettage*, una agitación periódica de la botella que mantiene las lías activas y favorece una mayor complejidad aromática. El vino pasa cerca de 80 meses en contacto con ellas, siempre en botella y con tapón de corcho natural, lo que se traduce en una burbuja muy fina y bien integrada.

En boca se muestra limpio, equilibrado y elegante, con un perfil definido y una complejidad que aparece sin esfuerzo. El coupage de Xarel·lo, Macabeo y Parellada refleja con fidelidad el carácter de la finca y encaja con el estilo sobrio y preciso que define a los espumosos Corpinnat. Luis Gutiérrez, de *The Wine Advocate*, lo describe como un vino complejo y delicioso.



**Juvé & Camps Millesimé
Chardonnay 2021**
(PVP: 29,90 €)

El Juvé & Camps Millesimé Chardonnay 2021 es un Gran Reserva Brut ecológico que trabaja la variedad desde un perfil clásico y preciso. La crianza, superior a los 44 meses sobre lías, aporta complejidad y una burbuja bien integrada.

La añada 2021, marcada por un clima seco y cálido, se traduce en vinos de intensidad aromática y buena capacidad de envejecimiento, apoyados en las reservas hídricas acumuladas en campañas anteriores. El resultado es un espumoso equilibrado, con profundidad y una lectura clara del chardonnay en el Penedès.



Recaredo Serral del Vell 2018
(PVP: 43 € *sin estuche* / 52 € *con estuche*)

Serral del Vell procede de viñedos trabajados bajo criterios de viticultura biodinámica, dentro del territorio Corpinnat. Se elabora siguiendo el método tradicional y emplea exclusivamente variedades históricas del Penedès: Xarel·lo y Macabeo. La crianza en botella supera los 57 meses, siempre con tapón de corcho natural y sin adición de azúcares. El vino se muestra seco, preciso y con una expresión muy definida del origen, apoyada en una burbuja fina y una boca de perfil serio.



FEARLESS foodies



Por Isabel Aires,
Directora y fundadora de la Agencia de comunicación de
gastronomía AIRES NEWS
@isabelaires

Un DESPERTAR a la CARTA

La primavera tiene algo de despertar colectivo. Florecen los árboles, la luz entra por las ventanas y el cuerpo, que llevaba meses funcionando en modo hibernación, empieza a pedir calle. A mí me pasa todos los años: con el primer atardecer largo me vuelvo castiza, torera y muy de aquí. Me apetece Madrid en estado puro, planes con carácter, barras con conversación, mesas donde se come bien y se brinda mejor. Por eso, para inaugurar temporada, traigo propuestas con personalidad, oficio y mucho arte. Porque cuando Madrid florece, lo hace también en la mesa.

Si hay una zona que en primavera cobra vida, es la Plaza de Toros de Las Ventas. Con San Isidro, Madrid se pone castizo, y un lugar imprescindible para vivirlo es Casa Toro, en Julio Camba, 5, justo enfrente del coso. Una taberna andaluza con alma madrileña que no te esperas. El proyecto lleva la firma de César Molero, también creador de El Tentadero, un anfitrión de los que ya casi no quedan: presente, atento y con mirada. En cocina, Fran Porras defiende una cocina local bien hecha, con guiños al sur y un recetario que engancha desde el primer bocado. Hay platos que justifican la visita, como la ensaladilla rusa con gamba al ajillo, los torreznos Campeones de Madrid o los huevos rotos con migas de rabo de toro. A partir de ahí, todo suma: mollejas de cordero, oreja en versión afinada, rabo de toro, chacinas, pescados y mariscos. Para beber, vinos con distintas D.O., jereces, vermú de grifo y una caña de Águila impecablemente tirada. El espacio, diseñado por Néstor Marcos Architecture, reinterpreta la taberna clásica con lenguaje actual: canastos, tarros de conserva y un ambiente cálido. Las noches de jueves a sábado hay música en directo: flamenco, rumba y versiones canallas.

Y de casa en casa —y tiro porque me toca—. Hace unas semanas, por fin visité Casa Mortero. Le tenía ganas desde prácticamente su apertura, hace más de cinco años, tiempo en el que ha ido acumulando premios, reconocimientos y una reputación bien merecida. Está en Zorrilla, 9, justo detrás del Congreso, y se define en dos palabras: guisos y brasas. Aquí se viene a majar y rebañar. A disfrutar de recetas con solera, trabajadas con las técnicas de siempre, a fuego lento y sin atajos. Escabeches —imprescindibles sus mejillones, finísimos—, salazones, encurtidos y una manera de conservar y cocinar que mira a la tradición sin nostalgia, con oficio y sentido común. Cocina de las de antes, muy bien ejecutada por



Barra entrada, Casa Toro



Chulapoh Boy, Po Boy de calamares fritos con mayo de lima, Gulah

Pedro Gallego y su equipo, que entienden el producto, el tiempo y el valor de no tocar lo que ya funciona.

Y si la primavera sabe a bar, Juana Madrid sabe a brava bien hecha. Su historia empieza en 1963, en el mítico Bar Ancí de la calle Alcalá. Esta salsa brava única, roja, picante y con ADN castizo, es una receta familiar que pasó por tres generaciones hasta llegar a Ana y Juanma, quienes desde 2018 la elaboran y la llevan más allá. Hoy, la Salsa Brava Juana Madrid se presenta en seis variedades —tres niveles de picante y sabores como trufa y miel, mango y curry o cilantro y chile—, todas sin gluten ni lactosa, en botellas de cristal de diseño cuidado. Se encuentra en pequeños comercios, se vende online (www.juanamadrid.com) con envío peninsular y también en Amazon. ¡Echa un ojo a sus redes!

De Nueva Orleans a Madrid hay menos distancia de la que parece desde que Gulah trajo a Arturo Soria, en mayo de 2025, los Po'boys —el bocadillo más icónico de la ciudad del jazz—, hechos con ingredientes de aquí y espíritu de allí, dentro de un pan tierno y lleno de matices. Hay opciones para todos los gustos y antojos: desde el *Chicken Run* (pollo frito con toque picante), al *Voodoo Veggie*, vegetariano y con carácter, pasando por el *Jazz Balls*, de albóndigas con tomate casero y mozzarella. También hay guiños castizos que encajan como un guante, como el *Chulapoh Boy* de calamares fritos con mayo de lima. Se pueden pedir a domicilio en la zona norte de la capital, pero el local, con terraza y ese ambiente que pide la primavera, invita a relajarse y comer con las manos.

¿Cerramos con un brindis con las amigas para celebrar la nueva estación? A Lia, la *influencer* de Bodegas Pradorey, le gusta cambiar las normas. Es el rosado que no puede faltar cuando pensamos en terraces, aperitivo y, por qué no, un poco de postureo. Es sofisticado y sin complejos.

Está elaborado con tempranillo y albillo ecológicos, y su color recuerda a los vinos franceses de la Provenza, limpio y brillante. En nariz predominan el albaricoque o melocotón, con un toque de fresa, cereza y esencias de rosa y jazmín. En boca es sabroso, con un retrogusto a frutas maduras. El conjunto es muy fresco y su precio en tienda es 9,50 €. ¿No os parece ideal para regalar?



ANA en acción



Por Ana Escobar,
CEO agencia Acción y Comunicación
@anaescobarayc

En plena floración

ALETEO, EL MAR DE ROCACHO. El nuevo templo del marisco y el pescado a la brasa en Madrid

Con la llegada de la primavera, ya visualizamos en el horizonte el calor del verano, los chiringuitos de playa y el olor a mar. Hasta que llegue ese momento, podemos viajar a las costas de nuestro país a través de Aleteo, el Mar de Rocacho. Un espacio amplio y luminoso, ubicado en un emblemático y renovado edificio en la confluencia de María de Molina con el Paseo de la Castellana, donde los pescados frescos del día, que pasan por las brasas, y los mariscos vivos son los protagonistas. Lo mejor de este lugar es esa sensación de estar comiendo junto al mar sin salir de Madrid: una experiencia que se percibe nada más entrar, con la gran pecera central presidiendo el comedor y que recuerda que aquí el producto llega cada día de las lonjas de nuestro país. Pescado y marisco que llegan a diario desde distintas costas españolas y marcan el ritmo de las brasas. A esto se suma una bodega muy cuidada, que convierte una comida en Aleteo en un plan redondo de los que acaban con una larga sobremesa.

NICOLASA. El regreso del emblemático restaurante de las mesas del poder capitalinas

Hay nombres históricos en la gastronomía madrileña y Nicolasa es uno de ellos. Hubo un tiempo en el que empresarios influyentes, políticos y miembros de la familia real tejían sus relaciones en las mesas de este emblemático restaurante. Ahora, más de una década después, regresa a la restauración madrileña con una propuesta que rinde homenaje al recetario original de Nicolasa Pradera con elaboraciones de la cocina tradicional, especialmente la vasca, y el protagonismo absoluto del mejor producto de temporada. Precisamente, la época del año en la que nos encontramos hace que la carta de Nicolasa cobre aún más sentido. La primavera se deja notar en una propuesta que apuesta por platos reconocibles, de fondo clásico, donde el producto manda y se trata con respeto: verduras de temporada, pescados frescos y guisos que recuerdan a los platos de nuestras abuelas.



BODEGA DOÑA FELISA.
Vinos con alma rondeña

La Serranía de Ronda conquista a todos aquellos que viajan por la zona, y eso es lo que le pasó a la familia Losantos, propietarios de Bodega Doña Felisa. Se hace irresistible no visitar este rincón malagueño, un escenario privilegiado, a 1000 metros de altura, donde la bodega se encuentra rodeada por los parques naturales de la Sierra de las Nieves, la Sierra de Grazalema y el Alameda del Tajo, en las proximidades de las ruinas romanas de Acinipo, denominada "Tierra de Vinos". Este proyecto personal, liderado por Julia Losantos, se ha convertido en un referente enológico en la Serranía de Ronda, reconocido por combinar el respeto absoluto por el entorno con una elaboración cuidada y precisa. Cultivan sus viñedos en 50 hectáreas con una amplia selección de variedades, tanto internacionales como autóctonas: Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Petit Verdot y Tintilla de Rota, que se han adaptado perfectamente a sus diferentes parcelas. Y lo que más me gusta: sus cuatro suites, que permiten vivir las actividades de enoturismo desde dentro.



BERNABÉU MARKET. El estadio del Real Madrid alberga el mercado gastro del momento

Los más futboleros saben que la primavera llega en el momento clave de la Champions League. Esta competición es la favorita del Real Madrid, el club que juega en el Santiago Bernabéu. Y es precisamente ahí donde quiero ir a parar, al estadio que alberga desde hace unos meses el mercado gastronómico Bernabéu Market. Un espacio amplio y dinámico que entiende perfectamente lo que pide la primavera: variedad, movimiento y cero rigideces. Es el lugar ideal para aquellos que quieren disfrutar de un plan gastronómico sin prisas y compartiendo con los suyos. Aquí conviven hasta veinte propuestas gastronómicas muy distintas, buen producto, mesas compartidas y un ambiente urbano acogedor. Bernabéu Market tiene ese punto informal, pero bien pensado, que encaja con esta época del año en la que apetece beber, comer, charlar largo y tendido y dejarse llevar por un ambiente vivo.



BRAZZA.
Cocina de fuego, contrastes y emoción

Brazza es uno de esos restaurantes que, nada más llegar y sentarte, te hace explotar la cabeza. Su propuesta resulta difícil de encasillar en un solo estilo —quizá eso sea lo que más me gusta— y es lo que lo ha convertido en uno de los imprescindibles de la capital. Es el escenario que el chef argentino Franco Malacisa eligió para su primera incursión europea, después de tres décadas de trayectoria en las que viajó por medio continente: Gales, Escocia, Oxford, Londres, París, Moscú, Ucrania y Siberia son los destinos en los que se curtió como chef, reuniendo técnicas, productos y recetas que hoy conforman su estilo. Pero, por encima de todo, como su nombre indica, Brazza es un restaurante de brasas, hilo conductor de la propuesta de Franco, por las que pasan una gran variedad de cortes de carne, tanto de origen argentino como europeo. Se ofrecen: entraña, ojo de bife, bife de chorizo, cuadril, picaña, pincho de solomillo —en formato brocheta— o chuletón.





Por *Esther Vila*,
Editora de moda
@esthervila8

RÍOS de historia una *nueva forma* de hacer TURISMO

Los ríos son uno de los destinos menos conocidos para los viajeros. Miles de ofertas llenan las agencias de viajes, los blogs digitales y las revistas, pero los viajes fluviales siguen siendo una experiencia por descubrir para el gran público.

Un viaje fluvial recuerda a la forma de viajar de antes: recorrer carreteras, atravesar pueblos y ciudades sin aeropuerto, lugares llenos de historia a los que quizá no iríamos si no fuese porque forman parte del camino hacia un gran destino.

Para vivir esta experiencia hemos elegido uno de los ríos más emblemáticos de Europa: el Rin. Esta arteria histórica ha sido clave en el transporte de mercancías entre el interior del continente y el mar desde la época romana. Esta condición ha dado lugar a riberas repletas de historia, cultura y comercio, convirtiéndolo en un río ideal para una primera experiencia fluvial.

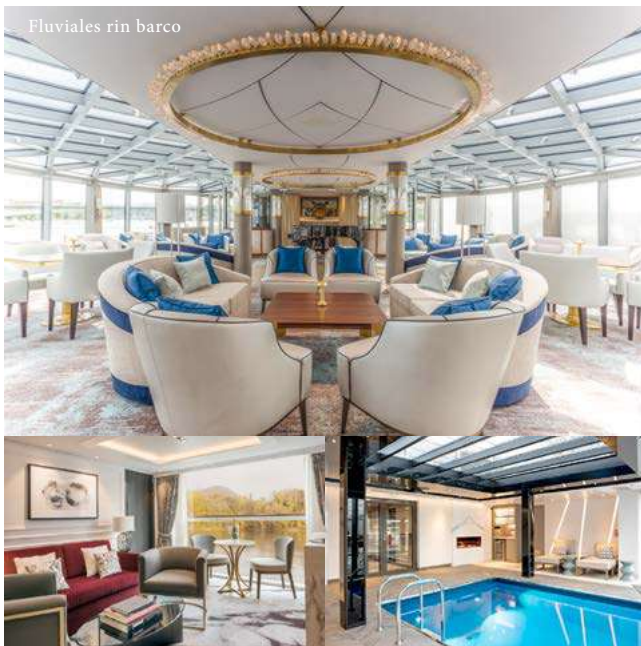
En este tipo de viajes, la elección del barco es fundamental, ya que se convertirá en tu hogar durante todo el viaje, sin necesidad de hacer y deshacer maletas a diario, una de las grandes ventajas del crucero fluvial. El *Debussy*, de *Riverside Luxury Cruises*, es una excelente opción para descubrir Europa desde el agua. Se trata de un barco que respira lujo y en el que, desde el momento del embarque, todo está cuidadosamente pensado para ofrecer una experiencia inolvidable.

Las habitaciones son amplias y cómodas, con ventanales de suelo a techo que permiten disfrutar de un paisaje distinto en cada etapa del viaje. Además, cada pasajero cuenta con un asistente personal, lo que convierte la experiencia en algo cómodo, exclusivo y muy personalizado. La propuesta de *Riverside* se basa en la alta gastronomía, el servicio impecable y la inmersión cultural en cada destino.

Bach Waterside



Fluviales rin barco



La gastronomía es uno de los grandes pilares de esta experiencia. La compañía ha sido galardonada con el *Editor's Pick* a la *Mejor Gastronomía en Cruceros Fluviales* durante tres años consecutivos. El restaurante a bordo adapta su propuesta al recorrido del río, utilizando productos locales y de proximidad, con recetas que refuerzan la conexión cultural con cada parada.

Riverside Luxury Cruises navega por algunos de los ríos más espectaculares de Europa, atravesando paisajes fotogénicos y ciudades con un gran carácter. El barco navega durante la noche hacia el siguiente destino, permitiendo aprovechar al máximo los días para descubrir pueblos con encanto, castillos, viñedos y enclaves históricos.

Cuando no hay excursiones o simplemente se decide no bajar en alguna parada, el barco ofrece múltiples opciones para disfrutar del entorno desde dentro: espacios gastronómicos con cocina local e internacional, piscina climatizada, zonas de trabajo y descanso, gimnasio y una cubierta perfecta para tomar el sol o disfrutar de espectaculares barbacoas. Todo ello acompañado de un servicio que hace que cueste abandonar el barco. Estas propuestas también han sido reconocidas con el *Cruise Critic 2025 Best in Cruise Awards*.

La experiencia fluvial es tranquila, cómoda y muy placentera. Se viaja mientras se duerme, sin desplazamientos incómodos y con una sensación constante de calma. Los viajes fluviales representan una nueva forma de conocer el mundo, adentrándose en las arterias del continente y descubriendo una cara diferente de los destinos. Sin duda, una experiencia altamente recomendable que no dejará indiferente.

Son Xotano:

volver al origen en el corazón de Mallorca



Por Elena Cristina de Sande,

Directora de Relaciones Institucionales de VIDA TV
@elenacst82

En el interior de Mallorca, lejos del ritmo de la costa y del ruido del verano, existe un paisaje donde el tiempo parece discurrir de otra manera. Entre olivos centenarios, viñedos en producción y campos de lavanda, una antigua posesión del siglo XII inicia una nueva vida. Su nombre es Son Xotano, y no nace como un hotel al uso, sino como un lugar al que llegar y quedarse. Un lugar de sensaciones.

Esta finca histórica marca el desembarco de Annu Signature Hotels en Mallorca y se suma a la colección de retiros que la firma ha desarrollado en Lanzarote y Menorca. Pero Son Xotano es, quizá, su proyecto más íntimo: una declaración silenciosa sobre cómo habitar el Mediterráneo hoy.

Arquitectura que escucha al lugar

La restauración de Son Xotano parte de una decisión poco habitual en la hospitalidad contemporánea: preservar antes que transformar. La finca, una casa señorial rural mallorquina, ha sido intervenida con un respeto casi arqueológico por su estructura original. Muros de piedra seca, vigas centenarias y arcos de marés extraídos de la propia cantera del terreno han sido consolidados y puestos en valor, no como piezas museísticas, sino como parte viva del espacio.

El estudio mallorquín ClapésPizà Arquitectos ha liderado una rehabilitación que rehúye el gesto grandilocuente. Aquí la arquitectura no se impone: se revela poco a poco, a través de la luz, las sombras y la textura de los materiales. El resultado es una finca que no parece “terminada”, sino habitada desde siempre.

Interiores con memoria

En los interiores, el lenguaje es igualmente contenido. La diseñadora Virginia Nieto ha construido un universo sensorial basado en materiales locales y tonos suaves: arcillas mallorquinas, maderas claras, lino lavado, metales cepillados. La paleta cromática remite

al paisaje: azules apagados, tierras cálidas, blancos rotos que respiran calma.

Las 22 habitaciones, de las cuales 14 son suites, no siguen un patrón rígido. Cada una es distinta, pero todas comparten una misma sensación: amplitud, luz natural y una serenidad casi doméstica. Algunas se abren a jardines privados; otras conservan techos abovedados, balcones o patios amurallados. Los textiles tradicionales, como la roba de llingües mallorquina, aparecen reinterpretados con discreción, integrándose sin nostalgia.

Los baños, abiertos y generosos, combinan piedra arenisca, cerámica artesanal y grifería de latón mate. En las suites, bañeras exentas, chimeneas y piscinas de inmersión privadas refuerzan la idea de retiro personal más que de alojamiento hotelero.

El lujo de lo esencial

En Son Xotano, el lujo no se mide en exceso, sino en tiempo y espacio. Los jardines han sido diseñados siguiendo los criterios de Xerojardinería, recuperando bancales históricos y aljibes de piedra seca. Algarrobos, higueras, romero y lavanda crecen según los ritmos del clima, sin artificios ni riegos innecesarios.

La piscina alargada, sobria, revestida en piedra natural parece surgir del propio paisaje, flanqueada por cipreses y pérgolas de lino. Más que un punto de encuentro social, es un lugar para nadar, leer o simplemente observar cómo cambia la luz a lo largo del día.

Los espacios comunes evocan más una casa privada que un hotel: un vestíbulo silencioso, patios que conectan habitaciones y zonas gastronómicas, rincones donde detenerse sin objetivo. Todo invita a una forma de estar más lenta, casi introspectiva.

Cocina con raíz

La propuesta gastronómica de Son Xotano nace del entorno inmediato. Aquí el kilómetro cero no es un concepto de marketing, sino una práctica cotidiana. Los ingredientes

proviene de fincas cercanas o de la propia tierra: garbanzos, algarroba, cítricos, hierbas silvestres.

El antiguo celler de la finca alberga hoy un restaurante de estética rústica y elegante, donde el fuego, la cerámica local y la luz tenue crean un ambiente íntimo. En la piazza, un patio cubierto de parras y presidido por un horno de leña restaurado, las comidas se alargan bajo el cielo mallorquín. La cocina es abierta, visible, honesta: una invitación a entender el proceso, no solo el resultado.

Bienestar sin imposiciones

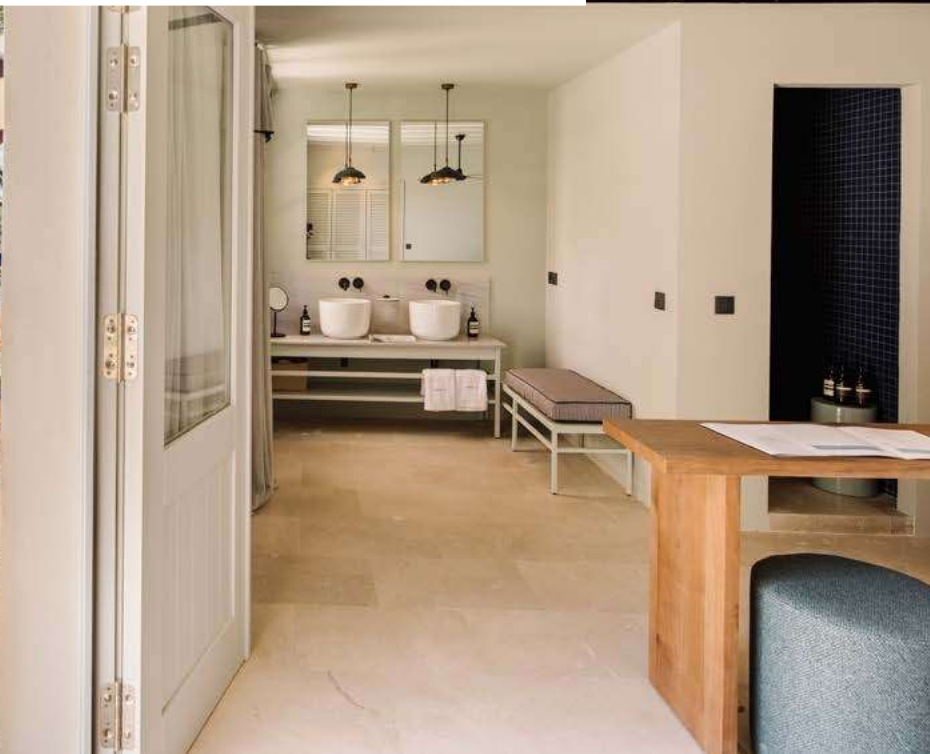
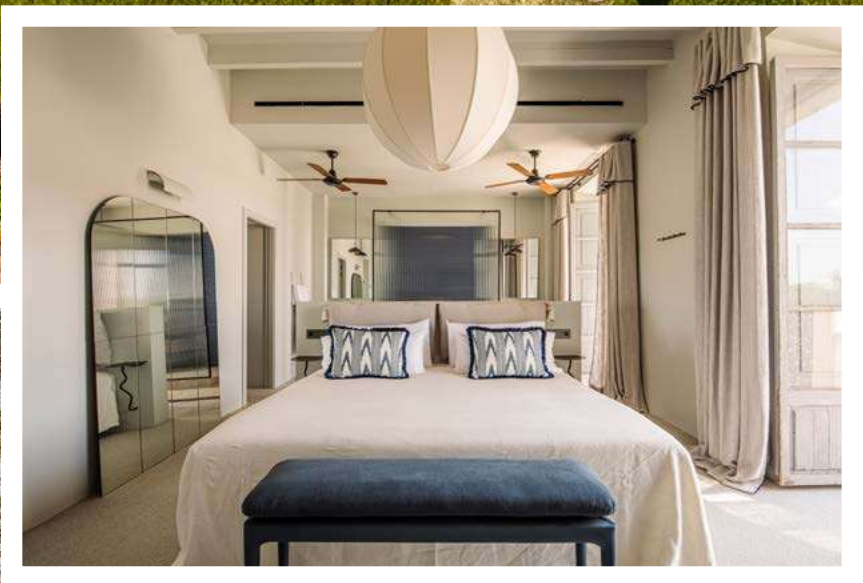
El bienestar en Son Xotano no responde a horarios ni a protocolos cerrados. Masajes personalizados, yoga al aire libre y tratamientos inspirados en técnicas tradicionales mallorquinas se integran de forma natural en el ritmo del lugar. Aquí, el descanso comienza en la arquitectura misma y la experiencia se completa con un cuidado diseño sensorial, aromas de lavanda, higuera y piedra calentada por el sol que acompañan al huésped casi sin que lo note.

Una nueva idea de hospitalidad

Más que un hotel, Son Xotano funciona como un escenario para encuentros significativos. Bodas íntimas, retiros creativos o celebraciones privadas encuentran aquí un marco sobrio y profundamente conectado con la tierra. Cada evento se diseña a medida, sin fórmulas prefijadas.

Este proyecto consolida la visión de Annu Signature Hotels, fundada por los hermanos Álvaro e Iñaki Sasiambarena: una hospitalidad centrada en lo humano, donde el verdadero lujo es la autenticidad, el silencio y la conexión con el lugar.

En Son Xotano, Mallorca no se presenta como un destino, sino como una experiencia interior. No es un descubrimiento espectacular, sino un regreso. A la materia. Al paisaje. A un tiempo que, por fin, se detiene.



m *é* x *i* c o

México se despliega
como un territorio
de contrastes
y profundidad
cultural, donde la
historia no pertenece
al pasado y la
identidad se expresa
en cada gesto
cotidiano. Entre
paisajes que van del
desierto al trópico
y una creatividad
que atraviesa
gastronomía, arte
y arquitectura, el
país invita a ser
leído con calma.
Una mirada curada
y contemporánea a
México, atendiendo
a su esencia, su
carácter y su
extraordinaria
capacidad de
seducción.

Por LUIS MARÍA DÍAZ DE
BUSTAMANTE

L I N D O

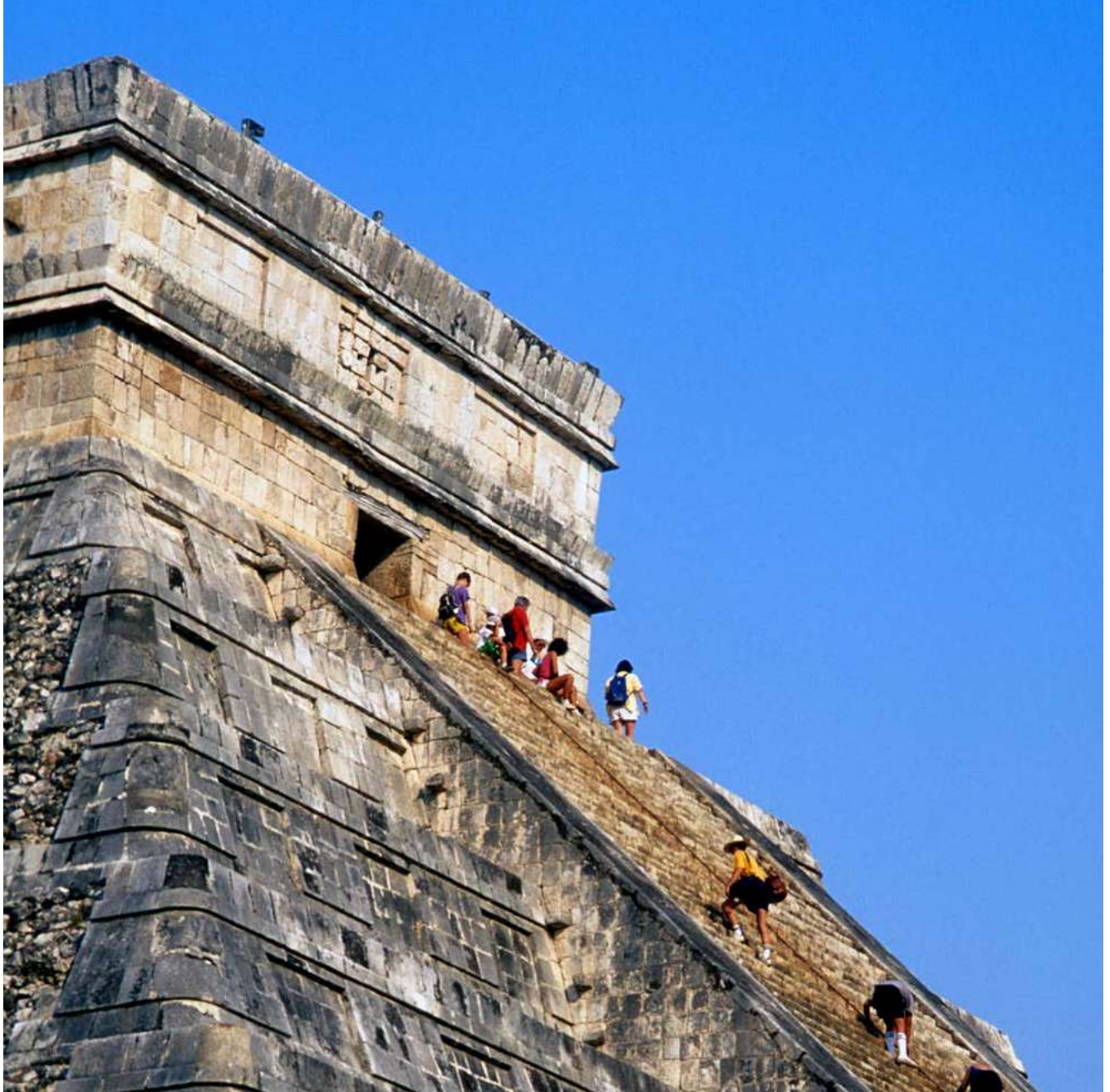
FEARLESS[®]
TRAVELER





NO TRABAJO EN LONELY PLANET, PERO HE IDO A MÉXICO VARIAS
VECES Y TE QUIERO CONTAR LOS SITIOS QUE ME HAN ENAMORADO.





La primera vez que volé a México fui a Cancún. Me molestó no pisar el DF porque había escuchado que era una de las capitales más impresionantes del mundo, pero me insistieron en que la ciudad de México se merece un viaje independiente, por intensa, caótica y singular. He de decirte que, habiéndolo comprobado más tarde, tenían razón. Mi primer consejo por lo tanto, es que, si vas a DF, sólo vayas a DF. Pero volvamos a Cancún.

Aterricé en el aeropuerto, alquilé un coche y conduje por toda la costa caribeña de la península del Yucatán. Visité el yacimiento arqueológico de Chichén Itzá, cuyo templo

Kukulcán, es reconocido como una de las nuevas siete maravillas del mundo. Entendí en ese instante, que la vida pasa, pero los sitios permanecen.

Coroné mi experiencia templaria, bañándome en el cenote Ik-kil o “sagrado azul” como se conoce popularmente (a escasos tres kilómetros de Chichén Itzá). No soy dado a bañarme entre multitudes, pero aquel lugar tenía una energía, un silencio y un color que era simplemente irresistible. Recuerdo el agua fría y purificadora.

No puedes encontrarte en esa zona y no visitar Tulum, cuyas playas son todo lo que te imaginas del lujo paradisíaco: Arena fina, agua azul turquesa y muchos *beach clubs* agradables en los que tomarte Margaritas y tacos. Mi preferido fue Rosa Negra, pero al tratarse de un sitio tan bien frecuentado

tienes opciones más internacionales como el restaurante griego Ilios Greek Estiatorio.

Me alojé en el hotel Azulik, que es ecosostenible y no tiene electricidad. Las habitaciones se iluminan con velas, y el hecho de que limiten tanto el uso de la tecnología hace que no tengas otra opción que desconectar y fundirte en el más amplio sentido de la palabra (no hay aire acondicionado) con la naturaleza. Antes de que existiese *White Lotus*, el hotel Azulik ya entendía el nuevo concepto de eco-lujo.

Mi segunda vez volé a Oaxaca (otra vez molesto por no poder visitar DF en condiciones). He de decirte que es un lugar sensacional: El ambiente artesanal en las calles (Mercado Benito Juárez), las fachadas pintadas de colores vivos y la



naturaleza salvaje (Jardín Etnobotánico) invitan a quedarse unos días y a integrarse por completo en la cultura ancestral mexicana.

En Oaxaca probé por primera vez los chapulines, experiencia a la que era totalmente reticente pero que, una vez envuelto en esa energía local, no me pareció en absoluto desagradable. Te recomiendo la excursión a las cascadas naturales Hierve el Agua (otra experiencia inmersiva) para que, si puedes prolongar un poco tu estancia, te relajes unos días en la localidad de Puerto Escondido.

Fue en las navidades siguientes cuando por fin pude disfrutar de unos días en Ciudad de México. Y no me defraudó en absoluto. Tratándose de una ciudad con más de veinte millones de habitantes,

se puede considerar en sí misma un país. Me explicaron que el barrio en el que hayas nacido condiciona tu círculo, tu universidad, quizás la vida que puedas llevar como adulto (algo menos evidente a ojos de un ciudadano europeo).

Ciudad de México es arquitectura pura, desde barrios exclusivos como Polanco, donde conviven elegantes edificios residenciales, casas tradicionales indianas y rascacielos ultramodernos, hasta barrios más bohemios como La Condesa, en cuyas calles se erigen edificios *art déco* que podrían llevarte a pensar que estás en Europa.

En Polanco me alojé en el Hyatt, pero tanto el Sheraton, el Intercontinental y el Marriott son grandes opciones. En la zona, tienes múltiples alternativas de

restauración internacional. Tengo un gran recuerdo de los italianos Cancino (pizzería magnífica) y Fratelli La Bufala Polanco.

El Bosque de Chapultepec es el pulmón natural de la capital. Pasé una mañana entera en su Museo de Arte Moderno, toda la tarde siguiente paseando y haciendo deporte, y llegué a la conclusión de que ni Central Park ni el Parque del Retiro, ni siquiera el Bois de Boulogne de mi capital favorita, tienen esa inmensidad.

Terminé mi aventura mexicana visitando el centro histórico de la ciudad, donde conviven más de 1.500 edificios milenarios, catalogados con valor artístico e histórico. México es una ciudad en la que el tiempo nunca es suficiente, y de alguna manera me alegro, porque eso lo convierte en un lugar único al que deber volver.



Por Miguel Sanz,
Kiosquero en el N45 de la calle José Ortega y Gasset
@miguel_sanz_92

LEER *para* CREER

El brillante debut de Lucía Solla con *No comerás flores* (Libros del Asteroide) ha sido uno de los acontecimientos más destacados del último trimestre en el ámbito de la narrativa. La autora gallega se adentra en la complejidad de las relaciones familiares y de pareja a través de una trama dura y realista, en la que describe con gran sutileza un maltrato cotidiano y rutinario que suele pasar desapercibido, casi imperceptible. Una adolescente se sumerge en una relación con el prototipo de “hombre perfecto”, unos años mayor que ella, que acabará por consumirla y vampirizarla. La novela muestra con precisión lo complicado que resulta abandonar una relación tóxica y las inercias que impiden cerrar esa unión que no solo no te conviene, sino que te destroza.

Entre las novedades de comienzos de año, recomendamos encarecidamente el libro más personal de Marta Jiménez Serrano, *Oxígeno* (Alfaguara). A partir de la traumática experiencia de estar a punto de perder la vida tras inhalar monóxido de carbono por una fuga en la caldera, la autora reconstruye los cinco últimos años de su vida y consigue enganchar al lector desde la primera página. A través de sus peripecias vitales, el libro retrata con lucidez la precariedad laboral y habitacional que atraviesa a nuestra generación, la culminación del sueño de ver sus obras publicadas y convertirse en novelista, así como las vicisitudes cotidianas de la vida en pareja.

Isaac Rosa, en *Las buenas noches* (Seix Barral), aborda el grave problema social del insomnio como consecuencia de las inseguridades laborales, las inquietudes personales y las preocupaciones políticas y existenciales. Los protagonistas de la obra son dos desconocidos que descubren que el único remedio para sus malas noches es dormir juntos.

Por su parte, siete ediciones en menos de dos meses atestiguan el gran interés que ha despertado *El profeta*, la novela sobre la vida de Jesús de Nazaret, elaborada con un riguroso trabajo documental por José María Zavala (Ediciones B).

En la línea de sacar a la luz lo no tan evidente, Cristina Fernández Cubas construye en *Lo que no se ve* (Tusquets) un volumen de seis cuentos en el que explora las fronteras de lo tangible y lo real. La veterana escritora catalana, fiel a las constantes de su obra, hace converger la magia de lo extraño con la extrañeza de la realidad a través de una prosa precisa, salpicada de un sentido del humor que sus lectores tanto agradecen.



Lucas Montjojo debuta con brillantez en el ámbito de la novela con *El secreto de ultramar* (Renacimiento). La historia, ambientada en el siglo XVI, se inicia en Sevilla y se traslada posteriormente a la recién fundada Ciudad de México. En una sociedad dominada por los hombres, la protagonista, María, deberá luchar por sobrevivir y trazar las coordenadas de su propio futuro a través de peripecias emocionantes y vibrantes, en las que el autor demuestra el profundo conocimiento histórico que atesora sobre la situación de la mujer en aquella época.

Alfonso J. Ussía, en su último ensayo publicado por Círculo de Tiza, *Bajo cielo*, convierte Madrid en un personaje literario con vida propia. Se percibe su conocimiento caminante de la ciudad, su mirada aguda y la amenidad con la que describe tanto las transformaciones que están teniendo lugar como las esencias de la capital que permanecen inalterables al paso del tiempo.

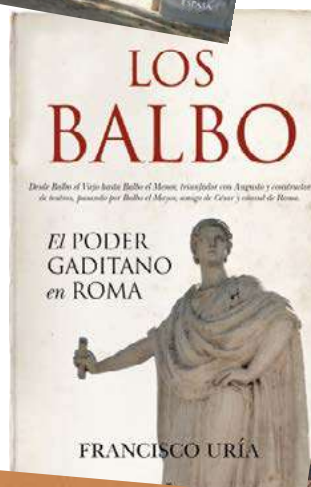
Rubén Amón desmenuza con todo lujo de detalles el fenómeno Morante en su libro *Morante. Punto y aparte* (Espasa). ¿Por qué tantas personas, tantos jóvenes, han acompañado al torero en cada plaza donde se ha batido a duelo con el toro? El fenómeno ha trascendido el ámbito estrictamente taurino para convertirse en una suerte de religión civil. Amón sostiene que se trata de una respuesta al vacío al que nos ha condenado una sociedad incolora, inodora e insípida. Un revulsivo frente a una moralización asfixiante y al abuso de la corrección política.

El joven profesor Víctor Ballesteros Sánchez-Molina nos anima a adentrarnos en los autores filosóficos de todos los tiempos para intentar —sin la pretensión de lograrlo— comprender los grandes enigmas de la vida en su ensayo *La vida pensada* (Temas de Hoy).

En el ámbito del ensayo histórico, para descubrir la importancia que tuvo Cádiz en el Imperio romano en época de Julio César, conviene adentrarse en *Los Balbo* (Almuzara), de Francisco Uría. A través de tres generaciones de los Cornelio Balbo, el autor despliega una crónica detallada de la profunda romanización de parte de Hispania y de la insólita influencia que Gades llegó a ejercer en el mundo romano.

Música, literatura y viajes se dan la mano en *Autorruta del sur* (EfeEme), de Julio Valdeón. El autor nos propone un recorrido por la ruta 61 en busca de los latidos del sur de Estados Unidos y, al engazar peripecias autobiográficas con apuntes históricos, ofrece una crónica brillantemente escrita.

Cierran esta selección dos libros muy diferentes pero igualmente estimulantes. *Pasarela. Louis Vuitton* (Blume) es un volumen visual y cuidado que recorre la historia y el imaginario de la una de las casas de moda más icónicas de todos los tiempos, convirtiéndose en objeto de deseo para quienes aprecian el diseño y la cultura. Por otro lado, Ana Brito, en *El lado bueno de las cosas* (Ediciones Temas de Hoy), ofrece un manual de optimismo y autosuperación escrito con el humor que la caracteriza. A través de su experiencia personal y profesional, muestra cómo mantener la alegría y el sentido del humor incluso en tiempos difíciles, enseñando a desdramatizar la vida y poner el foco en lo positivo.



JUGAR *en* CASA

Por MARCO DE PABLOS

Muchas de las noches que han precedido a la publicación de este número, Jaime Rodríguez Pérez-Olleros las ha pasado enclaustrado entre la madera que recubre el interior de la Biblioteca Nacional, ubicada en uno de los barrios más aristocráticos de Madrid, casi equidistante del Retiro, de la iglesia de San Jerónimo el Real —popularmente conocida como Los Jerónimos— y del Museo del Prado. Un espacio silencioso y “fantasmagórico” que le funciona como refugio de una ciudad implacable y, en ocasiones, salvaje.

Se encuentra en un momento de cierre y apertura a la vez. Su primera novela, *Muérete, Cupido*, publicada antes del verano, ya acumula tres ediciones y avanza hacia una cuarta, mientras él concluye su segundo libro. “Estoy en un momento de cierre intenso, casi obsesivo”, confiesa, describiendo cómo todo en su vida parece entrelazarse con la escritura. “Duermo tres o cuatro horas al día. Cuando estás terminando un libro, todo te persigue. Las ideas surgen en el cine, en el gimnasio, caminando por la calle, y si no las anotas, se pierden”.

A pesar de ser un autor novel y prometedor, nunca dudó de sí mismo. Su primera publicación surgió de manera natural, sin que tuviera que ejercer presión alguna: “No quería convertirme en ‘el pesado del libro’. Si funcionaba, alguien me llamaría. Y así fue”. La editorial madrileña Círculo de Tiza creyó en él desde el principio, confiando plenamente en su visión. Y, a juzgar por las cifras, no se equivocaron. Tanto es así que ahora quien ha llamado a su puerta es una de las grandes editoriales del país, Planeta.

La historia de aquel debut es oscura y directa. Jota, su protagonista, transita entre desilusiones amorosas, drogas y autodestrucción en una ciudad que no siempre brilla. “Madrid es maravillosa, pero también muy peligrosa. Te lo da todo y, al mismo tiempo, te lo puede quitar”, resume el autor. La novela traza una caída emocional profunda seguida de un regreso a la luz, con la capital y el amor como telón de fondo.

Y es que el escrito propone una revisión crítica del imaginario romántico con el que muchos crecimos, moldeado por las películas de Walt Disney. Colores, personajes y voces que escondían mensajes no siempre tan prometedores, pero que hicimos propios. “Me gustaban las pelis de amor Disney, porque me lo vendieron —como a todos—. Nos vendieron ese amor que no funciona”, reflexiona. Al preguntarle si busca ahora desmontar ese relato, responde: “Pues sí, aunque sea sin querer. No es que quiera vender lo contrario, es que no creo en ello. Y creo que tengo la obligación de advertir a cuanta más gente mejor de que tengan cuidado, porque se pueden pegar una buena hostia”.

Pese a todo ello, aquella trama tiene un final feliz, tal y como sucede en esas cintas de dibujos animados. El protagonista, aun después de las tragedias y de haber perdido la fe en el amor, retoma el vuelo, “y se da cuenta de que el amor es lo único que mueve este mundo. Porque todo lo demás no merece la pena”.

Ahora, la nueva novela del autor madrileño se adentra en un ambiente oscuro y extremo, con escenas que rozan el terror y pasajes incluso difíciles de leer. Jaime reconoce

que la obra representa un pequeño desencasillamiento respecto a los clichés románticos de su primer libro: “Hay amor también, pero, sobre todo, es un paseo por un Madrid oscuro, acompañado de música clásica”. La ciudad, con sus barrios, calles y rincones, se convierte en un personaje vivo, un escenario que refleja sombras y luces, peligro y belleza en cada capítulo, desde La Latina hasta Salesas. Lo que durante la época estival solo se asomaba en sus redes sociales, cobra vida en su nuevo lanzamiento.

Este proyecto está previsto que vea la luz en torno al 20 de mayo, coincidiendo con la feria del libro. “Es la primera vez que hablo de esta novela en una entrevista; ya la tengo bastante terminada, así que puedo compartir algo sin arruinarla”, explica en primicia a esta cabecera.

Para él, la meta no son premios ni reconocimientos: “Que llegue a mucha gente, porque es un libro que habla de Madrid, que habla de cultura y que habla de arte. Creo que la gente tiene que saber que aquí hay mucho de eso”. Lo demás, dice, es aprendizaje y honestidad. Tal como admite, una de sus mayores ilusiones es ver a alguien leyéndolo, algo que ya ha tenido la ocasión de experimentar. Y, claro, “quiero vender”, añade.

En un mundo que corre a toda prisa, él avanza a su manera: observando, escribiendo, paseando y dejando que Madrid —su ciudad— hable a través de cada página, incluso cuando el cuerpo apenas aguanta unas pocas horas de sueño. Quizá por eso muchas de sus noches siguen transcurriendo en una biblioteca, donde el silencio todavía permite pensar.



OPINIÓN y otras reflexiones [NO APTO PARA SENSIBLES]

CREACIÓN, orden y desorden en el Universo



Por P. José Luis Sánchez García

La entropía es una medida del desorden, una magnitud física que indica el grado de degradación. La entropía tiende a aumentar.

El universo completo se considera un sistema aislado donde la entropía nunca disminuye y crece con el tiempo. Cada vez el universo va a estados más desordenados, con energía más dispersa. Ludwig Boltzmann sostiene que el universo tiende a estados de mayor entropía. El universo empezó muy ordenado, se expande con el tiempo, la energía se dispersa y todo tiende al desorden máximo posible.

El Premio Nobel de Química Ilya Prigogine afirma que la naturaleza se mantiene lejos del equilibrio generando inestabilidad, incluso catástrofes; esta es la manifestación de la entropía. El mismo autor nos dice que, cuando un sistema complejo está lejos del equilibrio, pequeñas islas de coherencia, en un mar de caos, tienen la capacidad de desplazar todo el sistema hacia un orden superior.

La realidad que analizamos tiene estructura de orden, al tiempo que la entropía es una realidad. Tenemos que decir que la naturaleza tiende a la entropía, mientras observamos la negentropía, que introduce restauración en la inclinación al desorden y ayuda a descubrir el sentido, la forma y la finalidad.

¿Qué es la negentropía, una vez vista la entropía? Erwin Schrödinger, en su libro *¿Qué es la vida?* (1944), explica que la negentropía es entropía negativa. Es decir, todo proceso que crea orden y organización, disminuyendo el desorden interno. La vida se alimenta, según este autor, de negentropía. La negentropía combate la tendencia entrópica creando estructuras ordenadas. Es un proceso natural.

Son islas de orden que están en células, organismos y cristales. El organismo que evita el desorden surge del mismo proceso natural de autoorganización que rige las estructuras físicas del universo. Por tanto, esto nos llevaría a pensar que es algo inteligido: este orden y desorden al mismo tiempo.

Para ilustrar esto, ponemos el ejemplo de los folios. Imaginemos que tenemos sobre la mesa de nuestro despacho un conjunto de 1.500 folios ordenados de un manuscrito. Dejamos la ventana abierta y un golpe de viento los desordena completamente. Si volvemos al despacho y aparece el manuscrito perfectamente ordenado, ¿cómo ha sido posible? Aquí se ve clara la entropía y la negentropía.

El científico Howard Hathaway Aiken, padre del cerebro electrónico americano, sostiene que la segunda ley de la transformación de la energía indica que el proceso natural y espontáneo evoluciona hacia la entropía, el desorden, pero lo que observamos en el universo es orden. Por tanto, Aiken deduce que tiene que haber una Causa Primera y sobrenatural que procura el orden que percibimos.

El hombre es libre; la naturaleza tiene sus propias leyes y, por ello, es autónoma. El ser humano investiga la realidad descubriendo que esta es inteligible, se puede entender. Si no pensamos que el mundo ha sido creado, entonces no ha sido inteligido; no puede ser inteligible: una realidad que no ha sido pensada por nadie. Por ello, los desastres naturales son consecuencia de la libertad humana y de la autonomía de la naturaleza.

Se impone, para Julián Marías, la idea de creación, porque, si no, intelectualmente entramos en zozobra. Lo mismo sucede con el Big Bang: si no hay una partícula primera que pueda dar origen después a la explosión de donde surgen las galaxias, las constelaciones, etc., sería imposible que esto se pudiera realizar. Por eso, creación es poner en la existencia una realidad que no existía: esa partícula primera.

El universo empieza en un momento determinado y se va midiendo en años; la persona es nueva, surge de la nada y existe un plus de realidad que hace que esa persona sea única y diferente. Los científicos desconocen de dónde procede ese rasgo distintivo y singular. La científica Natalia López Moratalla lo explica muy bien diciendo que bien podría haber un diálogo entre el plus de realidad y el alma humana. Este plus de realidad comienza desde el primer momento de la concepción y le da su carácter personal. ¿De dónde surge ese plus de realidad?

El hombre es irreductible, porque es *ex novo* y *ex nibilo* y, por ello, el ser humano es alteración radical de la realidad: piensa, crea, ama, sufre y transforma su entorno de manera consciente. En cada acción humana, por pequeña que parezca, se revela esta capacidad de trascender su propia materialidad y generar cambios que son auténticamente nuevos en el universo. De ahí que cada biografía sea distinta.

El conocimiento científico de que el universo tiende hacia su disolución nos permite comprender que, así como hubo un principio, habrá un final.



Por Jorge Sánchez de Castro Calderón,
Abogado y apasionado de la filosofía
@el_unico_paraíso_es_el_fiscal

Lo sagrado y las estaciones

Como este año no ha habido edición de invierno en FEARLESS®, quiero pecar de esnobismo trayendo la Navidad en primavera. Creo que merece la pena aprovechar la ocasión para pensar de nuevo sobre el significado profundo de esas fechas para los cristianos: la recuperación de lo sagrado.

Pero ¿desde qué perspectiva tratar un concepto tan usado y hacerlo en primavera?

Considero que ninguna mejor que el asombro que proyecta la mirada de un niño ante cualquier portal de Belén, esto es, un niño recién nacido, sus padres, un buey y una mula.

Sin embargo, la ensimismada observación del niño nos enseña que la presencia de esas sencillas figuras son algo más que un bebé, sus progenitores y unos animales. Ese “algo más” es el misterio de lo sagrado, que multiplica la realidad para convertirla, también, en entidad sobrenatural.

Por tanto, gracias a lo espiritual, el hombre incorpora a su cotidianidad la con-vivencia con objetos y seres con-sagrados. Una de las características más vigorosas del hombre antiguo, aunque su existencia transcurra en el siglo XXI, es vivir dentro de lo sagrado. Los niños quizás sean los eternos arcaicos, pues todo su mundo es sagrado.

Para los adultos, la magia de la Navidad reside en introducir una rotura en nuestro tiempo homogéneo. Irrumpe cada año

rompiendo la monotonía de los días y sus noches para traernos, una vez más, la memoria del inicio del mundo... sagrado. Supone la escisión temporal que nos recuerda el momento fundante en el que el hombre, además de profano (mundano), se reconoce como sagrado (espiritual). Solo a partir de esa ruptura entendemos toda nuestra vida y nos orientamos en ella.

En realidad, volvemos a la Navidad porque es nuestro punto de apoyo frente a cualquier tormenta. Es nuestro productor de sentido.

No deja de ser paradójico que lo que no está presente en nuestra existencia hiperrealista (lo sagrado) lo convoquemos cada año, provocando su aparición con el fin, además de tomarnos un descanso, de reconstituírnos.

No pretendo infravalorar la regularidad de los días laborables, sino invitarles a que no olviden que en todo elemento profano pueden encontrar el aliento de lo sagrado.

Tuve esta idea compartiendo la “Tardevieja” con mis amigos Dani (jefe de sala) y Alberto (barman) en el templo profano del “Cien por cien”, un “centro de gravedad permanente”, que diría el ya desaparecido compositor italiano Franco Battiato.

Ojalá busquen y encuentren lo espiritual, pues, aunque hayan pasado las Navidades y también pasará la primavera, nunca pasa lo sagrado, nuestro auténtico punto de apoyo.



Por Manuel Quintanar Díez,
Doctor en Derecho Penal y criminólogo
Ex Subdelegado del Gobierno en la CAM
@manuelquintanar_oficial

Para olvidar en esta PRIMAVERA

I. En una entrevista, el exministro de Defensa Federico Trillo-Figueroa afirmó que la decisión y ejecución, por parte del Gobierno de España, de escoltar y repatriar a la denominada flotilla pro Palestina (no será necesario precisar cuáles eran los objetivos y posibilidades reales de la misma y de sus tripulantes, por ser esta información de dominio público), utilizando un Buque de Acción Marítima de la de la Armada (Furor P46) y un Airbus 400 del Ejército del Aire (y del Espacio), pudieran entrañar la *comisión de un delito de malversación de caudales públicos*.

II. De otro lado, ya se interpuso una acción penal por los mencionados hechos ante el Tribunal Supremo contra la ministra de Defensa. Fue el sindicato Manos Limpias quien inició dicha acción contra la citada ministra por prevaricación administrativa.

III. No es nuestro objetivo, en este breve artículo, analizar técnicamente el *fumus boni iuris* de dicha acción penal ni su previsible futuro. Parecería, sin embargo, que la decisión del Gobierno y la autorización de la ministra de Defensa carecen de justificación normativa y que, por tanto, se derivaría fácilmente de ello una extralimitación en el uso de la fuerza militar para este supuesto.

IV. Como ha apuntado el expresidente del Congreso de los Diputados, Federico Trillo, se ha prescindido abiertamente de la observancia de la Ley Orgánica de Defensa Nacional, en su artículo 17, que prescribe en estos casos la autorización del Congreso de los Diputados. Literalmente dispone:

1. *Para ordenar operaciones en el exterior que no estén directamente relacionadas con la defensa de España o del interés nacional, el Gobierno realizará una consulta previa y recabará la autorización del Congreso de los Diputados.*

2. *En las misiones en el exterior que, de acuerdo con compromisos internacionales, requieran una respuesta rápida o inmediata a determinadas situaciones. Los trámites de consulta previa y autorización se realizarán mediante procedimientos de urgencia que permitan cumplir con dichos compromisos.*

3. *En los supuestos previstos en el apartado anterior, cuando por razones de máxima urgencia no fuera posible realizar la consulta previa, el Gobierno someterá al Congreso de los Diputados, lo antes posible, la decisión que haya adoptado para su ratificación.*

V. Nada se hizo, que sepamos, de lo anteriormente preceptuado y, siendo así que tanto la Ley como los propios hechos resultan notorios, se plantea (ante el Tribunal Supremo se inició la acción y, al momento en que FEARLESS se publique, es posible que se haya resuelto en punto a su procedencia) la posible comisión de un delito de prevaricación administrativa y de malversación de caudales públicos, pues ni la defensa de España ni el interés nacional resultaban comprometidos en este caso y, por tanto, el envío del Buque de Acción Marítima y de la aeronave militar para la repatriación de los tripulantes no estarían justificados, máxime a la vista de lo que previsiblemente ha sucedido.

VI. Se trataba, y esto es lo que denunciaba Federico Trillo, de un supuesto en el que el *fumus boni iuris* de la decisión no se daba. Más bien, lo que se dió (*recte*) es la hedentina de un *fumus delicti*, pues se habría quebrantado el orden constitucional y se habrían comprometido elementos materiales y humanos por puro interés político. La autorización del Congreso es preceptiva y finalista, y es claro el precepto. Reiteramos: este no es un análisis técnico-jurídico, ni es nuestro propósito realizarlo; es la interpretación lisa y llana de las palabras de la ley. Por ello, entendemos razonable, como apunta Federico Trillo, la posible apertura de un procedimiento criminal contra los autores y partícipes de tal decisión, que, de otro lado, compromete internacionalmente a España, en un uso político, a nuestro juicio, de las Fuerzas Armadas. De todo ello debieran dar explicaciones quienes hayan adoptado o no impedido la adopción de tal decisión.

VII. El resultado de la misma y de la operación fue el que todos conocemos, sin entrar en el drama humano que, como excusa tan solo para la promoción política de los manifestantes, se ha utilizado en orden a dar un esperpéntico e inútil espectáculo al que todos hemos asistido. Los execrables excesos del Gobierno de Netanyahu son hechos notorios para todos, sin que nadie gane a quien suscribe en su censura, que se acrecienta cuando se trata de la condena del terrorismo de Hamás. Pero ello no justifica el fingido proceder filantrópico y sospechoso, a costa del erario público, sin contar con la autorización legal y constitucional preceptiva. Las Fuerzas Armadas nos representan a todos los españoles, no al Sr. Sánchez ni a la Sra. Robles.

VIII. Por lo demás, uno de los principios del Derecho público es la proporcionalidad, que exige necesidad, adecuación racional de los medios empleados y un fin último posible, amén de proporcionado *stricto sensu*. Y tampoco se compadece la cuestionada decisión con dicho principio, habida cuenta de la más que razonable predecibilidad del resultado, que torna la decisión, si cabe, en aún más caprichosa y desproporcionada.

IX. No todo puede justificarse “bolañescamente” en Derecho. Nos parece, y ello se afirma salvo mejor parecer, que *meridianamente* se ha quebrantado el ordenamiento jurídico constitucional, sin necesidad de mayores disquisiciones.

X. Por otro lado, quedó comprometida la imagen de España con el empleo inadecuado de un Buque de Acción Marítima para una misión de imposible justificación. Imagen que se proyecta desde el Gobierno como una grosera muestra de arbitrariedad y de dilapidación de medios públicos, nada menos que los destinados a la defensa nacional, así como por la ausencia de explicación alguna a tamaña decisión. Imagen internacional de España concretada en dicho despropósito. Nada más alejado de una actuación conforme con la legalidad. El *fumus boni iuris* queda sustituido por el *fetor putris* (olor a podrido para los no versados).



Por *María Mikhailova*,
Mentora y coach estratégica
@mariamikhailova_com

Cuando las EMOCIONES se quedan atrapadas en nuestro cuerpo

¿Te ha pasado alguna vez que, sin una razón clara, sientes un nudo en el estómago antes de una reunión, una presión en el pecho al pensar en cierta persona o una tensión persistente en el cuello que no se va ni descansando? No es casualidad. Muchas veces no se trata simplemente de un dolor muscular o de una mala postura al dormir, sino de una emoción que no encontró su espacio para expresarse.

A ese fenómeno lo llamamos **bloqueos emocionales**: emociones que no pudieron expresarse, verbalizarse o procesarse en su momento y que el cuerpo decidió guardar,

como si fuera un trastero interno donde se acumulan enfados, miedos, tristezas y decepciones pendientes. Con el tiempo, ese almacén emocional empieza a pasar factura: nos cuesta sentirnos relajados, disfrutar, poner límites o relacionarnos con los demás de una manera fluida y libre.

La buena noticia es que no es algo raro ni irreversible. Nos pasa a muchísimas personas y cuando esas emociones empiezan a liberarse suelen desaparecer incluso los síntomas físicos o, al menos, disminuyen en parte.

1. Cómo se quedan las emociones en el cuerpo

Imagina que viviste un conflicto fuerte con alguien importante para ti. En ese momento, quizá no pudiste expresar tu enfado o sentiste que no era seguro hacerlo. La mente hace lo que sabe para protegerte: sigue adelante, minimiza y se distrae, pero la emoción no desaparece.

El cuerpo la registra. A veces como una mandíbula apretada que no se relaja; otras, como un estómago cerrado, una respiración más entrecortada o una debilidad en los músculos. He trabajado con pacientes a los que una tristeza antigua se les manifestaba en forma de migrañas recurrentes, o un estrés constante acababa en contracturas tan fuertes que la persona tenía dificultades incluso para moverse o respirar libremente.

A diferencia de las emociones, el cuerpo no dramatiza ni exagera: simplemente avisa. Solo que su lenguaje no son las palabras, sino sensaciones. Cuando paramos un momento, respiramos y escuchamos sin juzgar, ese lenguaje empieza a volverse comprensible para nosotros.

2. Lo que dice la ciencia (sin misticismos)

Aunque hablar de emociones atrapadas suena poético, la ciencia lleva años explicando este fenómeno. En psicología y medicina se conoce como **somatización**: cuando un malestar emocional se expresa a través del cuerpo sin que exista una causa médica que lo justifique.

Ante una emoción intensa, sea miedo, tristeza, ira u otra, el sistema nervioso autónomo se activa como si hubiera un peligro real. Se liberan hormonas como el cortisol, cambia la respiración, la tensión muscular aumenta y se alteran procesos como la digestión o el sueño.

Si este estado se mantiene en el tiempo, el cuerpo entra en una especie de alerta crónica. De ahí surgen dolores musculares persistentes, problemas digestivos, cansancio profundo o sensación de bloqueo. No es imaginación ni debilidad: es nuestra fisiología.

Pero si aprendemos a liberar las emociones que causaron el malestar, también estamos liberando nuestro cuerpo.

3. Dónde suelen anclarse estas emociones

Los bloqueos corporales suelen tener raíces claras, aunque no siempre somos conscientes de ellas:

- Un rechazo vivido en soledad que hoy se nota como un cierre en el pecho.
- Una pérdida no llorada que se siente en el corazón o en la garganta.
- Crecer en un entorno donde no se habla de lo que duele y acabar somatizando la tristeza en el estómago.

A esto se suma el ritmo de vida actual: exigencia constante, poco descanso, relaciones tensas y falta de espacios para descargarnos emocionalmente. Cada preocupación añade una capa más de rigidez.

Además, hábitos como respirar de forma superficial, pasar horas encorvados frente a una pantalla o no mover el cuerpo lo suficiente mantienen al sistema nervioso en alerta. Aunque la mente crea que ya pasó, el cuerpo lo sigue recordando.

4. Pasos para empezar a soltar emociones atrapadas

No se trata de forzarte a cambiarlo todo, sino de empezar por algo muy simple: escucharte.

Puedes dedicar unos minutos al día a sentarte en silencio, colocar una mano en la zona donde sientas tensión y preguntarte con honestidad: “¿qué siento aquí?” Nombrar la emoción —por ejemplo, “siento miedo”, “esto es tristeza”, “aquí hay rabia”— ya empieza a calmar el sistema nervioso.

El movimiento consciente también ayuda a desbloquear lo que estaba estancado: caminar con presencia, estirarte al despertar, practicar yoga o permitir que el cuerpo se mueva soltando tensiones, ya sea bailando o corriendo, es también una manera física de reducirlas.

La escritura es otra gran aliada. Puedes escribirle una carta a esa parte del cuerpo que duele y preguntarle qué necesita, qué recuerda o qué intenta proteger. A veces, las respuestas sorprenden por su claridad.

Y si lo que aparece es demasiado intenso para sostenerlo a solas, los espacios terapéuticos o de *coaching* emocional ofrecen un lugar seguro donde traducir esas sensaciones físicas en comprensión, cuidado y nuevas decisiones.

Recuerda: el cuerpo no es un enemigo contra el que luchar ni al que culpar de los dolores. Es un mensajero que busca tu bienestar. Cuando por fin es escuchado, se relaja... y te permite vivir con mucha más calma, presencia y coherencia contigo mismo.



Por Luis María Díaz de Bustamante,
Escritor en proceso
@luis_diaz_de_bustamante

La Catrina en 2050 El tedio del *bienestar*

Es el año 2050 y la Catrina fuma desesperada, si es que al acto irreverente de aspirar ese vaporizador con olor a champú de bebés se le puede llamar fumar. La gente no muere. Desde hace un par de décadas, el mundo en general y la ciudad de México en particular se han convertido en refugios seguros, modélicos, sostenibles; en definitiva, lugares aburridos y carentes de peligros y amenazas. Algo del todo inoportuno para la diosa del óbito.

La Catrina se lamenta de que, en un mundo así, tanto ella como los principales actores de la muerte hayan sido relegados al olvido y la marginalidad. Sólo le queda ese vapeo y observar cómo la gente, ahora inmortal, reside en sus casas homogéneas.

Los apartamentos que imperan en esta nueva sociedad tienen los cristales transparentes, la cocina integrada en el salón y varios muebles de estilo atemporal. Las personas que residen en ellos van ataviadas con gafas de realidad virtual y, a pesar de su aislamiento escogido, viven permanentemente conectados entre sí, con una sensación de sosiego sereno, como si la Tierra se hubiera convertido en un lugar seguro y amable en el que habitar.

Pero lo cierto es, querido lector, que el mundo en 2050 se ha convertido en eso:
Ya no hay estrés ni comidas especiadas; tampoco desórdenes

sexuales o minorías maltratadas. Todo funciona de manera correcta, honorable, como las agujas de un reloj suizo.

No existen causas por las que luchar, tampoco discursos populistas que lleven al enfrentamiento y la polarización; no existe nada que pueda engrasar la maquinaria política. De hecho, no existe la política. Todo funciona de manera correcta y transparente, un autogobierno sostenido en principios de igualdad, equidad y equilibrio. Y a la Catrina eso le parece espantoso.

La ciudadanía se muestra cortés y respetuosa, cordial y colaboradora, insultantemente bondadosa. No hay atracos ni inseguridades (la Catrina recuerda con melancolía esos días en los que atacaba siempre a los paseantes con Rolex y anillos de Cartier). Pero ya no hay nada que robar: Nadie entiende el lujo ni la diferencia.

La gente vive en calma, abanderando la paz mental y eliminando cualquier atisbo de angustia o culpabilidad. Todo está medido, controlado, planificado. Todo está paralizado.

Los habitantes cenan ligero, no ingieren carbohidratos después de las cuatro de la tarde y duermen ocho horas seguidas. Al levantarse, consultan su dispositivo horario, que les informa sobre la cantidad de aire que han expulsado

por la noche, sus niveles de azúcar en sangre y la duración de la fase REM del sueño, sólo para asegurarse de que se encuentran en plena forma para iniciar una jornada laboral que no existe. Porque en 2050, querido lector, todo el mundo se ha quedado sin trabajo, incluida ella, la Catrina, que no ha asistido a ningún fallecimiento desde 2037.

En la lucha entre la máquina y el hombre, la máquina ha ganado y se ha instaurado entre los habitantes humanos una renta vitalicia suficiente que les permite vivir de manera confortable, sin necesidad de trabajar, sin la angustia de tener que labrarse un porvenir. Se han perdido la ambición y la codicia, pero también la individualidad; cualquier impulso por prosperar es considerado una trampa, puesto que todos los habitantes tienen acceso a un confort extraordinario sin el mínimo esfuerzo.

En 2050, lo único que se le exige a un ciudadano es la colaboración completa para mejorar el clima del mundo que tienen la suerte de poblar. Y todo es tan bueno y positivo que nadie se atreve a disentir.

La Catrina observa al ciudadano 431554xjk. Desde hace varios años, los nombres se han convertido en combinaciones alfanuméricas; es lo más sensato e igualitario, acabando así con cualquier polémica del lenguaje inclusivo o de la supremacía heteropatriarcal. Incluso la Catrina tiene su propio código (aunque ella se niega a aceptarlo y se sigue identificando como la Catrina).

La Catrina observa de nuevo a 431554xj. Se está preparando un café en ese salón monocorde; la cafetera dispensa la cantidad idónea de cafeína calculada para su edad, peso, complejidad y expectativa de ejercicio físico que va a realizar durante el día. El propio café contiene un comprimido personalizado y un complemento que mantiene la microbiota intestinal en perfecto estado de revista. La Catrina añora aquellos buenos tiempos en los que un buen café depurativo provocaba arritmias, disenterías y agonías en el retrete. 431554xj escoge una taza de Mr. Wonderful con mensajes motivadores que le recuerdan lo afortunado que es y los deberes que tiene por haber nacido así.

431554xj dispone de informes inmediatos sobre su salud mental, emocional y sexual. Tiene a su alcance todas las *red flags*, los patrones de comportamiento a evitar, la tipología de traumas existentes y la solución para tratarlos. Sin rupturas dolorosas, atracones de comida ni decisiones erráticas, no hay suicidios ni desgastes. La Catrina está desesperada.



Ella misma recuerda cuando la obligaron a asistir a terapia conductiva para investigar sobre esa afición a guardar los huesos de los cadáveres. Aquel robot vestido de loquero le recetó unas pastillas para atajar un potencial síndrome de Diógenes y le prohibieron seguir coleccionando huesos de difuntos; esos mismos huesos que han convertido en ceniza biodegradable y sirven para construir carreteras sin baches ni sorpresas.

Da igual, ya no hay difuntos; tampoco tráfico, no hay coches. La ciudadanía es responsable con su huella de carbono y se desplaza a pie. Hasta han quitado el picante. Los últimos litros de tabasco que la Catrina guardaba en su cobertizo fueron incautados y reconvertidos en biocombustible.

Se acabaron las fiestas, los trajes folclóricos. Todo es armonioso y blanco. Todo es saludable, reciclable, programable. Todo es inaceptable. La gente ya no tiene miedo a la muerte porque la gente ya no muere, y la Catrina está desesperada porque no se puede entender la vida sin la muerte.



Por Gerard Guiu,
Director general de Andema
@gerardguiu

La CONFIANZA de los CONSUMIDORES en juego: **afrontando las amenazas digitales para las marcas.**

En un entorno cada vez más digitalizado, las marcas ya no compiten únicamente por la cuota de mercado, sino también por la credibilidad, la confianza y la reputación.

Cada vez somos más los que compramos de forma *online*. Los datos lo corroboran: centrándonos en España, durante el segundo semestre de 2024 se alcanzó un máximo histórico de facturación procedente del comercio digital.

Asimismo, es innegable reconocer que consultamos Internet antes de comprarnos un producto o servicio. Así quedó reflejado en el último informe de Skeepers, según el cual el 89 por ciento de los españoles consultamos las reseñas.

La transformación digital ha multiplicado las oportunidades de conexión con el consumidor, pero también ha abierto la puerta a amenazas invisibles que afectan tanto a empresas como a ciudadanos. Entre ellas destacan las webs clonadas que imitan a las originales o la proliferación de reseñas y

valoraciones manipuladas que, bajo la apariencia de opiniones espontáneas, buscan degradar la imagen de las marcas. Lo grave de estas reseñas es que, en muchas ocasiones, son campañas automatizadas desleales que emplean *bots* para viralizar en redes vídeos que distan mucho de acercarse a la realidad. Por desgracia, ISDIN, empresa asociada a ANDEMA, ha sufrido una de estas campañas, tal y como han explicado en su perfil en TikTok. Lo que está prohibido en el mercado físico tendría que estar prohibido también en el mercado digital.

Asimismo, resulta llamativo observar cómo no se permite la publicidad comparativa en Antena 3 o Telecinco, y sí que se permite en TikTok, YouTube o Instagram.

Lamentablemente, en la actualidad el consumidor se mueve en un entorno *online* en el que la línea entre lo auténtico y lo falso es cada vez más difusa. Esta situación genera una desconfianza generalizada, frena el comercio electrónico y penaliza especialmente a aquellas marcas que sí cumplen las normas y apuestan por relaciones honestas y transparentes.



Por Juan Gonzalo Ospina,
Abogado penalista y socio director de Ospina Abogados
@juangospina

La PRESUNCIÓN DE INOCENCIA en la era del *linchamiento digital*

La presunción de inocencia es uno de los pilares más antiguos y sólidos del Derecho Penal. Sin embargo, nunca había estado tan expuesta —ni tan debilitada— como en la era del linchamiento digital. Hoy, una acusación basta para construir una condena social inmediata, irreversible y, en muchos casos, más severa que cualquier sentencia judicial.

Las redes sociales han alterado profundamente la forma en que la sociedad procesa la sospecha. El proceso penal, que exige pruebas, contradicción y tiempo, ha sido sustituido por un juicio instantáneo, donde la emoción prevalece sobre la razón, y el “yo te creo” se impone como dogma. El problema no es creer a las víctimas, sino confundir la empatía con la prueba y la denuncia con la culpabilidad.

En este nuevo ecosistema, la imputación, o incluso la simple mención en un atestado, se convierte en un acto de estigmatización pública. El investigado pierde su nombre y pasa a ser “el presunto”, una etiqueta que rara vez se desprende, incluso cuando la causa se archiva o termina en absolución. La absolución no se viraliza; la sospecha, sí.

El daño es profundo y silencioso. Se destruyen reputaciones, carreras profesionales y vínculos personales sin que exista una resolución judicial que lo respalde. Y lo más inquietante es que este castigo no está sujeto a garantías: no hay derecho de defensa real, ni principio de proporcionalidad, ni posibilidad de reparación. La pena social es perpetua y sin recursos.

Los medios de comunicación, atrapados en la lógica del clic, y las redes sociales, guiadas por la indignación emocional, han asumido un rol cuasi jurisdiccional.

La pregunta ya no es si el sistema judicial debe adaptarse a la era digital, sino si la sociedad está dispuesta a seguir respetando sus propias reglas cuando la indignación exige castigo inmediato.

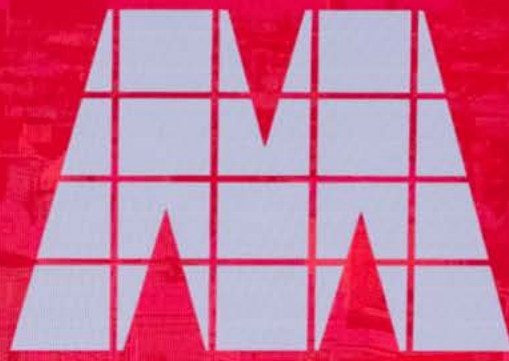
Por segundo año consecutivo, los astros de la arquitectura y el diseño volvieron a alinearse en una noche memorable para decenas de estudios y profesionales del sector. Con el Teatro Magno como telón de fondo y bajo la atenta mirada de Carmen Moragas, presente en las citas más especiales de esta cabecera, se celebró a una industria que, con demasiada frecuencia, queda relegada al olvido, sin reparar en que somos lo que somos gracias a ellos. Igual que aquel día nosotros fuimos lo que fuimos gracias a Campari, partner imprescindible para brindar por todo lo logrado y por los muchos años que aún están por venir.

LA ARQUI TECTU RA SE VISTE D E GALA

Fotografía
OCTAVIAN
CRACIUN



ADRID WARDS



2 0 2 5



1. De izqda. a dcha.: Tristán López-Chicheri, César Vidal, José Antonio Granero, Nacho Vicens y Carlos Lamela. 2. Marta Jaumandreo, presentadora de la velada, junto a Katy Mikhailova, directora de la cabecera. 3. Rafael Aranda, de RCR Arquitectes, y acompañante. 4. Cristina Chaves Galán y Adriana Arranz-Sobrini, del estudio Galán Sobrini. 5. José Manuel Fernández, de Cuarto Interior, junto a sus hijos. 6. Álvaro Estúñiga, de Archidom Studio, y acompañantes. 7. Nacho Castillejo y Raquel Gutiérrez, de POLIGHT. 8. El equipo de mujeres de ACERTA, junto a Eva Cuesta (a la izqda.) y Julio Touza y Paloma Sobrini, en el centro. 9. Simona Garufi, Héctor Ruiz y acompañante. 10. Sonia Alonso, de IMPAR Grupo. 11. César Vidal. 12. De izqda. a dcha.: David García Núñez, de Madrid Capital Mundial; Carlos Bosch y Raquel Giménez, de Bar MANERO; y Katy Mikhailova. 13. Lázaro Rosa-Violán y Francisco López, de Mindway. 14. Alberto Chicote y Enrique Barrera, de In Design We Trust. 15. Carlota y Tristán López-Chicheri. 16. Lázaro Rosa-Violán junto a su equipo. 17. Alejandra Pombo, flanqueada por el equipo de Gancedo.





9.



10.



11.



13.



12.



14.



15.



16.



17.





NAMELESS con... *Mario Conde*

Estrenamos NAMELESS, un cuestionario sin biografía oficial y sin personaje, pensado para quienes ya han sido demasiado visibles como para seguir fingiendo anonimato. Un espacio para Anonymous mediáticos, para hablar cuando ya no hace falta explicar quién eres. Y no es casualidad que este lugar lo ocupe Mario Conde.

Mario fue el primero en habitar este territorio cuando aún no sabíamos muy bien qué iba a ser todo esto. Antes de premios, antes de siglas, antes incluso de tener forma. El nacimiento de FEARLESS fue una portada inédita, un logotipo recién estrenado y un artículo suyo. Así empezó la conversación.

Seis años después, seguimos aquí. Quizá con menos ingenuidad, pero con la misma curiosidad. Por eso tenía sentido volver a empezar con él. Porque hay personas que en lugar de inaugurar secciones, inauguran épocas.

Hoy no le pedimos que opine, ni que sentencie. Hoy simplemente le preguntamos. Y escuchamos.

Ilustración: JUAN LLORET

BORNLESS

¿En qué momento sentiste que realmente habías nacido?
En mi primer encuentro de cuerpos, impulsado por amor.

TIMELESS

¿Dónde se te olvida el tiempo?
Cuando amo y cuando medito.

FEARLESS

¿A qué tendría que dejar de tener miedo para ser tú?
No se me ocurre. No tengo miedo.

SHAMELESS

¿Qué parte de ti dejaría de existir si no tuvieras vergüenza?
El disfraz.

NAMELESS

¿Quién serías si nadie supiera tu nombre?
Yo.

HOMELESS

¿Dónde te sientes en casa de verdad?
Oliendo la tierra gallega.

LOVELESS

¿Qué te ha enseñado la falta de amor?
La inutilidad de vivir.

SPEECHLESS

¿Qué no sabes decir aunque lo sientas?
Las verdades ácidas personalizadas.

WEIGHTLESS

¿Qué te haría sentir más ligero ahora mismo?
Liberación de compromisos sociales ridículos.

ENDLESS

¿Qué te gustaría que no se acabara nunca?
La sensación de acariciar.

FAITHLESS

¿En qué dejaste de creer?
En el producto humano.

PAPEL A CONTRACORRIENTE

FEARLESS®

Nº22 [PRIMAVERA 2025]

9,90€ | LUJO SOSTENIBLE & DISEÑO



FEARLESS 22

El Embrión de Falsa

Fotografía de RUBEN VEGA

En portada de SPORTMAX & VIVASCARRION

doimocucine

CUOCO SPAZIO

