

shangay

E S P E C I A L G A S T R O

# fashion & lifestyle

Nº 40 • Invierno 2018/19 • EJEMPLAR GRATUITO

**JAIME  
LORENTE:**

“

AMO Y  
ODIO MI  
OFICIO  
A PARTES  
IGUALES

”

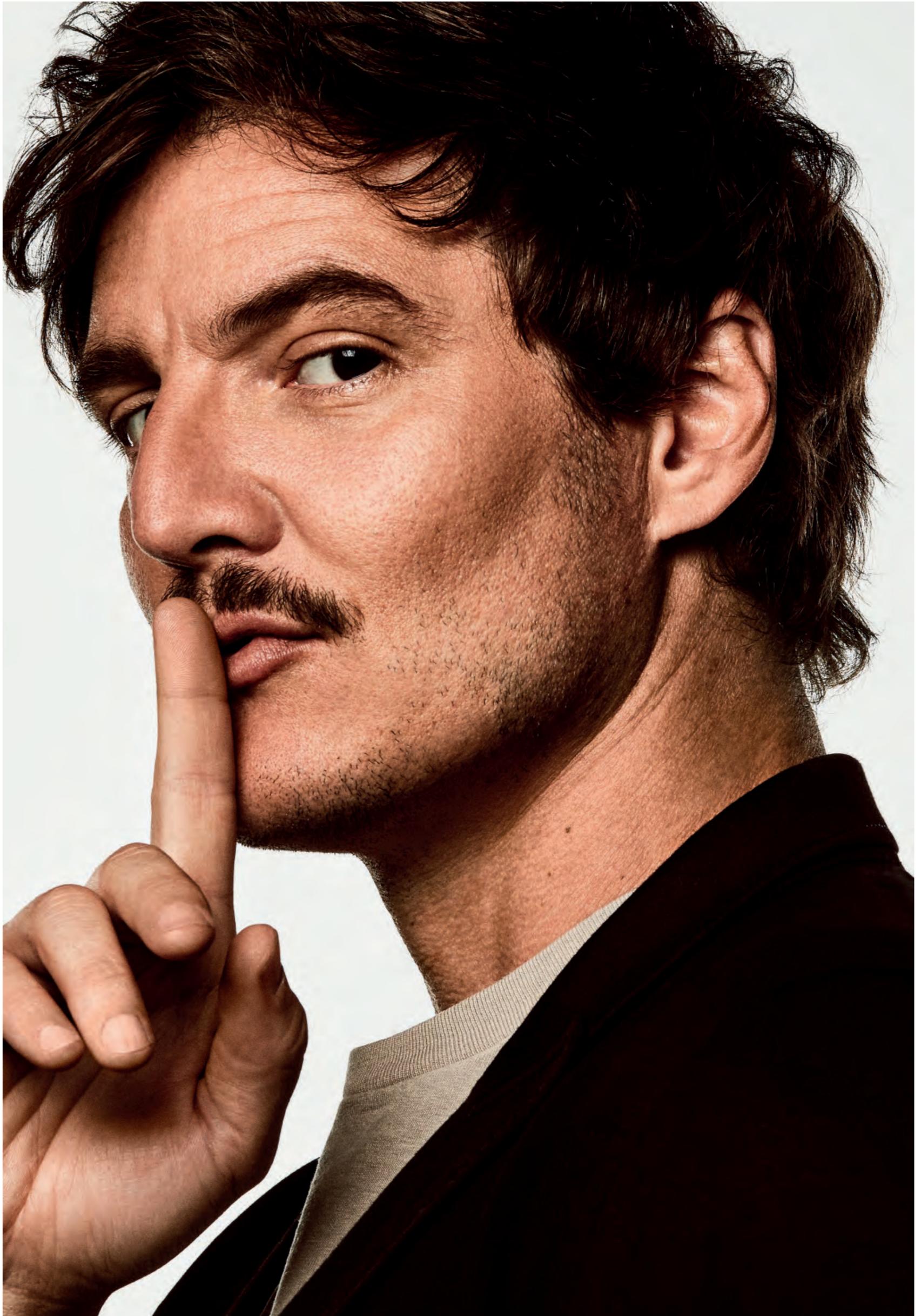
FOTOGRAFIADO EN  
EXCLUSIVA POR  
MARC PALENCIA



# LOEWE



LOEWE SOLO





**CREATED  
to TRAVEL**

[www.panamajack.es](http://www.panamajack.es)





EC-GHA

# EDITORIAL

NOS LO DICE PEPÓN NIETO EN LA ENTREVISTA QUE CIERRA ESTE NÚMERO: “LA GASTRONOMÍA ES COMO LA INTERPRETACIÓN, SUPONE UN RETO DIARIO”. HEMOS HABLADO CON ÉL DE ELLO PORQUE SU RESTAURANTE EN MADRID, MARENGO, ES EL PUNTO DE ENCUENTRO DEL ‘QUIÉN ES QUIÉN’ DEL ESPECTÁCULO.

ESTE *SHANGAY STYLE* QUE TIENES EN TUS MANOS VUELVE A ESTAR DEDICADO A LA GASTRONOMÍA, UN MUNDO QUE NOS ENCANTA PORQUE, DE ALGUNA MANERA, ES PARALELO A *SHANGAY*. ESTE AÑO CELEBRAMOS EL 25 ANIVERSARIO Y NUESTRA REVISTA, COMO ESPAÑA –Y COMO SU MUNDO GASTRO– HA EVOLUCIONADO DE UNA MANERA MILAGROSA. HEMOS PASADO DE SER CONOCIDOS POR LA PAELLA, LA TORTILLA DE PATATA Y LAS TAPAS A SER LA ÉLITE DE LAS VANGUARDIAS EN LOS FOGONES DE TODO EL MUNDO, SIN PERDER NUESTRAS RAÍCES. JAIME LORENTE OCUPA LA PORTADA. ES UNO DE LOS PROTAGONISTAS DE *ÉLITE*, LA SERIE QUE ARRASA EN NETFLIX Y QUE REFLEJA LAS INQUIETUDES DE LOS JÓVENES DE HOY. UNA NUEVA FORMA DE CONSUMO AUDIOVISUAL QUE HA REVOLUCIONADO TAMBIÉN EL MUNDO DEL CINE Y LA TELEVISIÓN.

ESTAMOS EN UNOS AÑOS EN LOS QUE TODO CAMBIA MUY RÁPIDO, PERO HAY COSAS QUE PERMANECEN, COMO EL PLACER DE COMER BIEN, DE DISFRUTAR O DE VIAJAR. POR ELLO, EN ESTAS PÁGINAS TIENES UN POCO DE TODO: DESDE UN VIAJE POR EL MUNDO A TRAVÉS DE LOS RESTAURANTES DE CHUECA (UN BARRIO QUE ES EL REFLEJO PERFECTO DE LO QUE HA VIVIDO NUESTRO PAÍS EN ESTOS AÑOS) HASTA LOS SECRETOS DE MARIO VALLES, UNO DE LOS COCINEROS QUE, SIN HACER RUIDO, HA CONVERTIDO HORTENSIO, SU RESTAURANTE, EN UNO DE LOS PUNTOS CALIENTES DE MADRID. YA LO HEMOS DICHO, LA COCINA ES COMO LA INTERPRETACIÓN: UN RETO DIARIO.

NACHO FRESNO, *director adjunto*



shangay  
*fashion & lifestyle*

## Director

ALFONSO LLOPART  
(alfonso@shangay.com)

## Director de Arte y editor de moda y belleza

ROBERTO S. MIGUEL  
(roberto@shangay.com)

## Director adjunto

NACHO FRESNO  
(nacho@shangay.com)

## Redactor Jefe

AGUSTÍN G. CASCALES  
(agustin@shangay.com)

## Ayte. de maquetación

JOSÉ A. IGLESIAS  
(jose@shangay.com)

## Redacción

PABLO CARRASCO (pabloc@shangay.com)  
JOAQUÍN GASCA (joaquin@shangay.com)  
DANIEL RÓDENAS (daniel@shangay.com)  
IVÁN SALCEDO, DAVID BOSCO

## Colaboradores

ABRAHAM RODRÍGUEZ, ANA PARRILLA, ARTURO ARGÜELLES,  
CLAUDIO GALÁN, DAVID BOSCO, JAU FORNÉS,  
JAVIER AZA, MARC PALENCIA, MARIO RUBIO,  
MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ, RAFA PONTES

## Director de publicidad

RAÚL CALLEJÓN  
(raul@shangay.com)

## Publicidad

Jefe Publicidad: LUCHO MEIORIN  
(lucho@shangay.com)

EDITA EDITORIAL IMANÍ, S.L. CIF: B-8158844  
C/ANTONIO FLORES, 1 · 28004 MADRID · TEL: 914451741 · FAX: 915931139  
IMPRIME GRÁFICAS JOMAGAR · TEL: 916471000

SHANGAY ES UNA PUBLICACIÓN INDEPENDIENTE, SIN PERTENENCIA A GRUPO, COLECTIVO O ASOCIACIÓN ALGUNA. NO SE HACE RESPONSABLE DE LA OPINIÓN DE SUS COLABORADORES EN LOS TEXTOS PUBLICADOS NI SE IDENTIFICA, NECESARIAMENTE, CON LO EXPRESADO EN LOS MISMOS. GARANTIZA LA CONFIDENCIALIDAD DE LOS DATOS PERSONALES DE SUS SUSCRITORES. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE CUALQUIERA DE LOS REPORTAJES SIN CITAR SU PROCEDENCIA. SHANGAY ES PROPIEDAD DE EDITORIAL IMANÍ, S.L.

DEPÓSITO LEGAL: M 43.270-1995

DISTRIBUCIÓN GRATUITA



# Freixenet

*¡Celebra a tu ritmo!*



ROWENTA

## Te hace la vida más fácil

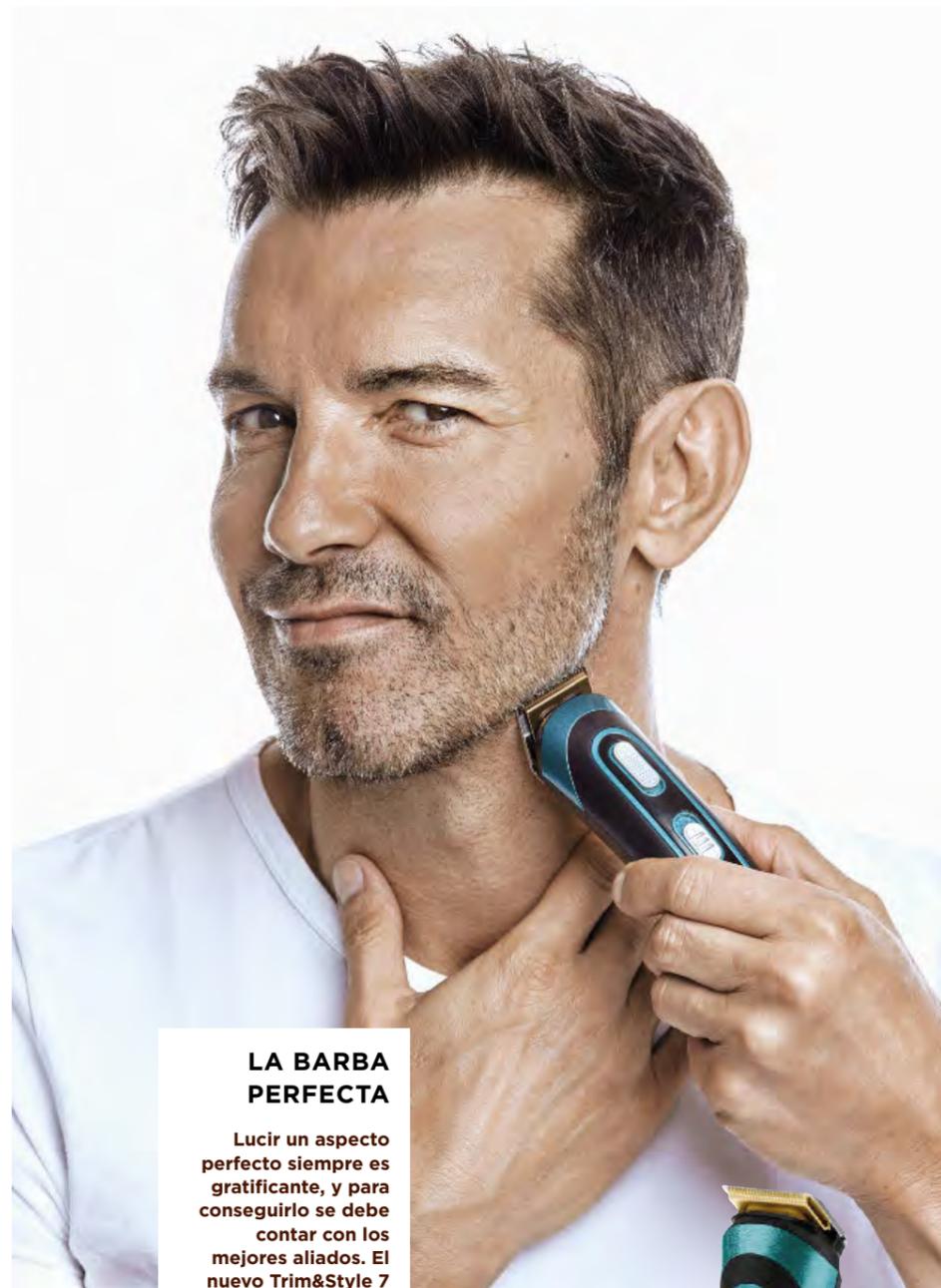
Texto DAVID BOSCO

HAZLE CASO A JESÚS VÁZQUEZ Y DI ADIÓS A LAS COMPLICACIONES. EL PRESENTADOR SABE DE PRIMERA MANO QUE LAS OBLIGACIONES DEL DÍA A DÍA SON AHORA MÁS FÁCILES QUE NUNCA GRACIAS A TODOS LOS ALIADOS QUE ROWENTA HA PUESTO A NUESTRA DISPOSICIÓN. YA SEA EN LOS CUIDADOS PERSONALES O EN EL MANTENIMIENTO DEL HOGAR, ESTAR SIEMPRE PERFECTO RESULTA DE LO MÁS RÁPIDO Y SENCILLO.



### UN CORTE EXCEPCIONAL

Rowenta ha ampliado su gama de cortapelos con el Air Force Ultimate. La herramienta perfecta para realizar los mejores acabados de la manera más limpia, ya que ofrece una función única de aspiración para que cortar tu cabello no suponga ningún tipo de problema. Un revolucionario 3 en 1 -cortapelos, trimmer de precisión y aspiración- que te ayudará a lucir siempre impecable.



### LA BARBA PERFECTA

Lucir un aspecto perfecto siempre es gratificante, y para conseguirlo se debe contar con los mejores aliados. El nuevo Trim&Style 7 en 1 de Rowenta for Men te ayuda a conseguir tu mejor look, cuidando tu barba y consiguiendo el corte perfecto gracias a su cuchilla y peine ajustables. Además, con él podrás mantener tu piel suave y libre de vello en todo el cuerpo. Y por si fuera poco, también es resistente al agua.





#### TODO EN UNO

La escoba sin cable Air Force All in One de Rowenta es la mejor elección para lograr una limpieza impecable en todo tipo de superficies.

Sin mencionar su gran comodidad y su diseño ergonómico. Tan solo con un clic, esta aspiradora escoba puede convertirse en una de mano, o en una aspiradora específica para las zonas más altas de la casa. Sus 30 minutos de autonomía, su estructura ligera, su cabezal de aspiración y su potente motor hacen de ella una opción segura y cómoda para tener siempre a punto nuestro hogar.



#### A PRUEBA DE SUCIEDAD

Mantener la casa impecable ahora es más fácil que nunca gracias al Smart Force Essential Aqua de Rowenta con mopa, un robot que aspira y friega a la vez, y combate el polvo y la suciedad en suelos duros. Una experiencia automática de limpieza que ofrece, no solo un fácil manejo, sino también unos resultados de alto nivel. Sus 3 modos de limpieza, su navegación segura y sencilla, su rendimiento en las esquinas y su duradera batería de iones de litio lo convierten en el mejor aliado contra la suciedad.

**A** lo largo de la jornada realizamos algunas actividades que, en ocasiones, pueden llegar a convertirse en molestas obligaciones. Pero esa sensación tiene sus días contados. Desde Rowenta se han propuesto hacernos la vida más fácil, ya sea en los cuidados de casa, necesarios para mantener nuestro hogar siempre a punto, como en los del cuerpo, para los que cuentan con los mejores cortapelos y afeitadoras. Cuando se trata de combatir la suciedad, disponen de robots aspiradores o aspiradoras de escoba a las que no se les resiste ningún tipo de suciedad, ya que son infalibles en todo tipo de superficies. Y sus cortapelos y afeitadoras son elecciones imprescindibles para conseguir los mejores y más definidos cortes, así como una piel libre de vello. Todo para ahorrarnos tiempo y esfuerzo en nuestra rutina diaria.

+ Info: [www.rowenta.es](http://www.rowenta.es)

Impresiona su elegante look y seduce la sofisticación de su aroma. Chyprissime se inspira en una de las familias de fragancias más grandes de todos los tiempos, la Chipre. La impactante armonía que surge del cóctel de bergamota, naranja, musgo de roble y pachulí, amplificada con un deslumbrante estallido de jugosa pera, da como resultado un perfume definido y distinguido que atrapa los sentidos. Mugler Les Exceptions Eau de Parfum Chyprissime (180€).



FRAGANCIA DE LUJO

## Un perfume delicioso

Realización ROBERTO S. MIGUEL Texto ANA PARRILLA  
Foto DANNIEL ROJAS

SU ASPECTO DESPIERTA UN DESEO IRRESISTIBLE QUE VA IN CRESCENDO AL DESVELAR SU AROMA ENVOLVENTE Y SENSUAL. CHYPRISSIME FORMA PARTE DEL UNIVERSO 'LES EXCEPTIONS DE MUGLER', UNA COLECCIÓN DE PERFUMES EXQUISITOS QUE REINTERPRETAN Y MAGNIFICAN LAS GRANDES MEZCLAS DE LA PERFUMERÍA TRADICIONAL. COMPARTIENDO EL ESPÍRITU DE ALTA COSTURA DE LA MAISON MUGLER, CHYPRISSIME SE HA CONCEBIDO PARA POSARSE DIRECTAMENTE SOBRE TU PIEL, COMO SI FUERA UNA PRENDA PERFUMADA.

# LA CASA DE LA SEDA

Pura autenticidad



©2018 - 2019 Copyright by Bodegas Murviedro. all rights reserved.

ÚNICO EN EL MUNDO

## Conquistando paladares

Texto CLAUDIO GALÁN

LOS AMANTES DEL BUEN TEQUILA APRECIARÁN LAS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DE MAESTRO DOBEL DIAMANTE, UNO DE LOS ESTANDARTES DE LA FAMILIA MEXICANA JOSÉ CUERVO, QUE DESTACA POR SU EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE SABOR Y AROMA. UNA BEBIDA EXCLUSIVA 100% DE AGAVE, DE CUIDADO PROCESO DE ELABORACIÓN, IDEAL PARA LOS QUE AGRADECEN LA SUAVIDAD CON TOQUES DULCES Y CARÁCTER ROBUSTO.

Resultado del maridaje de tequilas reposados, Maestro Dobel Diamante descansa ocho meses en barrica de roble blanco para después ser filtrado a través de finos cristales, de ahí que su cuerpo tenga ese aspecto transparente. El proceso se refleja en su nombre, pues evoca a esa piedra preciosa exclusiva que solo brilla en ocasiones muy especiales. Está elaborado a mano y su producción es limitada, todo un destilado súper premium.



WWW.DISFRUTADEUNCONSUMORESPONSABLE.COM 40°



*Ahora el protagonista eres tú*

*Esta Navidad ven a La Vaguada  
y vive tu propia historia*

*#DondeNacenLasHistorias*



*el corazón de Madrid*



COMIDA SALUDABLE

## Para pasar la Navidad

Texto CLAUDIO GALÁN

SOBREVIVIR A LAS NUMEROSAS COMIDAS NAVIDEÑAS ES POSIBLE. Y AHORA TAMBIÉN ES MUY FÁCIL GRACIAS A MARCAS COMO LÉKUÉ. SUS RECIPIENTES Y UTENSILIOS DE COCINA SON IDEALES PARA COCINAR Y TRANSPORTAR COMIDA SALUDABLE. ALIADOS PERFECTOS PARA MANTENER EL PROPÓSITO DE COMER MEJOR Y EMPEZAR EL 2019 CON ESTILO.

La marca presenta LunchBox To Go, que cuenta con dos recipientes herméticos para llevar tus comidas, ambos se acoplan y se mantienen unidos por una banda de silicona. Además se puede complementar con el juego de cubiertos Basics To Go. La colección se completa con los recipientes Jar To Go, pensados para disfrutar estés donde estés de snacks, cremas, postres... Ideales para llevarlos en tu mochila, bolso o cartera.



El icónico Estuche de Vapor de Lékué ofrece muchísimas posibilidades para cocinar al vapor. Un producto lleno de posibilidades con el que preparar infinidad de recetas en un tiempo récord. Con el Quick Quinoa & Rice Cooker podemos cocer, escurrir y servir quinoa, arroces y todo tipo de cereales. Cocina en pocos minutos y en su punto al microondas.

La Navidad trae consigo regalos, mercadillos, calles llenas de luces, reencuentros... y mucha comida. En apenas dos semanas solemos acumular cenas de empresa, con amigos o comidas con la familia, meriendas de polvorones, turrón, pasteles... Sin olvidarnos de Nochebuena y Nochevieja. Contundentes banquetes que luego hay que contrarrestar con ejercicio y una dieta más saludable. Algo que resulta de lo más sencillo gracias a los productos y utensilios de cocina de Lékué, como estuches para cocinar al vapor o recipientes donde cocer, escurrir, servir e incluso transportar los alimentos. De esta manera, la marca mantiene su objetivo de acercar una cocina fácil, rápida y sana a cualquier persona, además de apostar por diseños ingeniosos y productos innovadores.

+ Info: [www.lekue.com](http://www.lekue.com)

# V E R M U T Z E C C H I N I



CERTIFIED BY  
**AENOR**

*Sabor fresco,  
elegante,  
agradable  
y armónico.*

VERMUT  
**ZECCHINI**

[www.vermutdebarril.com](http://www.vermutdebarril.com)

Mayores de 18 años. Se recomienda un consumo adecuado y responsable. 15°

MARIO VALLES  
UN JUDOKA  
ENTRE  
FOGONES

Por NACHO FRESNO

Fotos MIGUELANGELEFERNANDEZPHOTO.COM

FUE DOS VECES OLÍMPICO CON EL EQUIPO DE JUDO DE SU PAÍS. PERO LA VIDA TERMINÓ LLEVANDO A ESTE COLOMBIANO AFINCADO EN MADRID A LA COCINA DE HORTENSIO, UNO DE LOS RESTAURANTES MÁS DESEADOS POR LOS AMANTES DE LA BUENA MESA.

“

NUESTRO PRODUCTO ES COMPLICADO; TIENE QUE HACERSE A PEQUEÑA ESCALA, CON MUCHO MIMO, NO PODEMOS CRECER”

Competió en los Juegos de Atenas y Pekín en 2004 y 2008. Y luego, su meta era ser médico o fisioterapeuta. Sin embargo, hoy es uno de los chefs de los que más se habla en Madrid, pues Hortensio –su pequeño restaurante, en pleno barrio de Chamberí– es uno de lo más deseados por los *foodies* tanto de España como de Latinoamérica.

Mario Valles ha terminado entre fogones, pero lo ha hecho de un modo completamente atípico: cayó en las redes de la cocina por... ¡unos cursos del INEM! “No tenía formación de cocina en absoluto. Además, había estado toda mi vida, desde los cinco años, haciendo judo. Cuando pasé al equipo nacional de Colombia y comencé a viajar, me entró la curiosidad de la cocina de otros países, pero

nunca me lo planteé de forma profesional. Me gustaba cocinar, pero sabía hacer lo mínimo: unos huevos fritos, un arroz, unos frijoles, que soy colombiano [risas]. Además siempre he estado comiendo en un comedor de deportistas. Es decir, proteínas, ensaladas, mucha pasta... Mi educación gastronómica era muy limitada. Cuando llegué a España, conocí la cocina mediterránea; al empezar a viajar por Europa, descubrí otras. Entonces, Juan Pablo Domínguez –uno de mis socios en el restaurante– me dijo que tenía unos vales para tres clases en la escuela de cocina de *Telva*, un sitio de señoras pijísimas y elegantísimas [risas]. Él es arquitecto y se lo habían dado unos contratistas de las cocinas de sus obras. Eso fue en 2002, yo

tenía 23 años, y quedé fascinado. Fue una revelación. Fui al INEM a preguntar, y me metí en los cursos. Hice uno de repostería que no me gustó tanto. Luego hice uno de salados, que me entusiasmó. El profesor me animó a hacer otro más técnico y largo, especializado en cocina española. Me metí a uno de 350 horas. Y el mismo profesor del INEM me dijo que me metiera a estudiar cocina, que tenía aptitudes. Fui a un centro de FP en Majadahonda que se llama María de Zayas y Sotomayor. Hice los tres años mientras seguía con mi judo, por lo que entre medias fui a los Juegos de Atenas y Pekín. Terminé la escuela de cocina coincidiendo con el final de mi carrera olímpica”.

Luego cruzó los Pirineos para ir a la escuela de Paul Bocuse en Lyon (“mi introducción a la cocina francesa”) y, después, a Londres para trabajar en un restaurante y perfeccionar el





inglés. Volvió a Francia, pero esta vez a París, donde comenzó a trabajar en La Maison Blanche, en el maravilloso Teatro de los Campos Elíseos, antes de dar el salto al lujosísimo hotel George V: “Esa fue mi gran oportunidad. En ese momento el hotel tenía dos estrellas Michelin en su restaurante gastronómico, Le Cinc. Yo empecé en el otro, la brasería, pero me promocionaron para ir al gastronómico. Ahí hago el paso por toda la cocina, en la que éramos 45 personas. Como seguir ascendiendo allí era muy complicado, me vine al Celler de Can Roca, en Gerona, donde estuve muy poco tiempo. Volví a España ya con la idea de abrir este restaurante de Madrid, un proyecto que terminé de pulir en Pamplona con mi gran amigo Koldo Rodero, que tiene una estrella Michelin, con quien estuve unos cuatro meses”, nos dice.

Este aprendizaje francés ha marcado, como no podía ser de otra manera, su carrera. De

hecho, cuando llegamos a Hortensio para hacerle la entrevista, lo pillamos ‘negociando’ por teléfono mantequillas con uno de sus proveedores. “**Mi cocina es muy personal. No podría etiquetarla; es una recopilación de experiencias de muchos sitios, y muy distintos. ¿Influencia colombiana? Muy poca. Cuando empezamos en el proyecto y vinieron los grandes críticos –que, afortunadamente, nos acogieron muy bien– una de las cosas que más me llamaron la atención fue que uno de ellos reprochaba que nuestro guiño a Latinoamérica era muy limitado. Una crítica decía directamente que no tenía ni un solo plato de allí. El tema se me quedó en la cabeza. Hay una empresa en Colombia que se llama Colona, que hace vajillas normales y corrientes, populares, de supermercado. Tienen una muy vistosa que sacaron hace mucho tiempo, con dibujos de pájaros de nuestra fauna. Se los pedí y son los que tene-**



## A LA VISTA

Hortensio está pensado para que la comida sea siempre la protagonista. El arquitecto e interiorista colombiano Juan Pablo Domínguez [dominguezjuanpablo.com] ha creado un espacio sin estridencias, de corte clásico, con una iluminación muy tenue. La pareja de Mario Valles está vinculada al proyecto desde los inicios -es uno de los socios- y ha sacado todo el partido a este pequeño local, en donde la cocina está a la vista de todos los comensales.

[1] Cigalas, pappardelle de apio nabo y consomé de cigala.  
[2] Lubina horneada con costra de pan.

mos de presentación: ahora, literalmente sí que hay 'platos' colombianos y, además, presiden la mesa" [risas].

Hortensio está, como ya hemos dicho, en el corazón de Chamberí, en Madrid [Calle Marqués de Riscal, 5]. "Barrio de mis quereres, que aunque del lado izquierdo de la Castellana, está muy próximo al barrio de Salamanca, al lado de Justicia y de Chueca, zonas por donde suelo moverme regularmente, puesto que vivo muy cerca, y por los varios mercados y tiendas que suelo frecuentar". Es un local pequeño, muy cuidado: "Está concebido con una decoración mínima, al mismo tiempo contemporánea y clásica. De atmósfera tranquila, sosegada, sin estridencias estéticas, muy acorde con la comida que ofrecemos. Tenemos una cocina abierta, franca, de pocos artificios, que busca reivindicar el clasicismo y poner al día la cocina tradicional. Mis socios en esta aventura son Juan Pablo Domínguez, arquitecto colombiano, radicado en España hace

mucho años, mi pareja, responsable de la arquitectura y el interiorismo de los dos restaurantes Hortensio y Narciso [otro local que tienen en el número 32 de la vecina calle Almagro], y nuestra querida amiga Dora Feo de Carbonell, bella venezolana, apasionada de la cocina, quien con su entusiasmo desbordante ha sido parte esencial de esta andadura".

“

NO SÉ MUY BIEN CUÁLES SON LOS CRITERIOS QUE BUSCA LA GUÍA MICHELIN; PARA MÍ, LO IMPORTANTE ES QUE EL CLIENTE VUELVA”

cocina gusta porque es muy sencilla, sin pretensiones. Hortensio es un restaurante que está más allá de ese tipo de modas, nuestra cocina es franca y honesta, con producto de temporada. Sin más. Eso es lo que nos marca”.

Desde hace tiempo se escucha el runrún de que la siempre cotizada estrella Michelin está a

Tiene claro que Hortensio debe seguir en ese formato, un local pequeño en el que conseguir mesa es francamente complicado. Por ello, muy cerca, estos tres mismos socios abrieron Narciso, un local mayor, pero con un concepto diferente: "Nuestro producto es muy complicado, con mucho mimo, muy difícil de mantener en mayor escala. ¿Que hay listas de espera? ¡Ojalá hubiera más! [risas] Nuestra

punto de clavarse en Hortensio: "Cuatro años después de abrir, no sé cuáles son los criterios reales que tiene la Guía Michelin para concederla. Pero está claro que no somos el perfil que buscan. Para mí lo más importante es que el cliente salga feliz. Ese es el reconocimiento que quiero, el del cliente, que se mide a través de las veces que vuelve... La estrella es muy válida y positiva. Asegura una clientela y, sobre todo, visibilidad internacional. Es la única guía que la da. No estar en ella supone ser un restaurante más local. Nosotros estamos muy cómodos con lo que tenemos. Y si llega, pues llegará. Pero nuestra cocina no tiene pretensiones”.

Tras pasar media vida volcado en el deporte de élite, no podíamos dejar pasar la oportunidad de preguntarle por un tema que, desgraciadamente, sigue de actualidad: la poca visibilidad LGTBI que hay en ese mundo. Mario nos contestó contando su propia experiencia: "Pasa una cosa muy curiosa: durante el proceso de preparación olímpica, sobre todo en un deporte de contacto, hay un rechazo hacia el tema homosexual. En los años que estuve entrenando, el tema no se hablaba. No es una actitud negativa, sino como temor. Yo siempre fui muy discreto, además era un muchacho, joven, de 24 años. Luego, te retiras y haces tu vida. En mi caso, le das una perspectiva distinta y te das cuenta de que eso es una tontería. También han cambiado las cosas: cuando vine a España en el año 98 no era un tema tan abierto. Yo también he cambiado mucho la perspectiva de mi vida. Pero nunca sentí agresividad hacia mí, e imagino que la gente percibiría..., pero era algo que no se tocaba”.

Y tanto que ha cambiado el tema. Sobre todo para él, que de ser olímpico en judo, ahora está en el pódium de la gastronomía madrileña: Hortensio no para de recibir las mejores medallas, las de una clientela que nunca falla, que son sin duda las mejores.

CENTRO  
DRAMÁTICO  
NACIONAL

# HORROR

Idea y dirección Jakop Ahlbom  
Dramaturgia Judith Wendel

3-6 enero 2019  
Teatro Valle-Inclán

[Una mirada al mundo]

Producción  
Jakop Ahlbom Company



cdn.mcu.es  
@centrodramatico



# SEÑOR RUISEÑOR

Dramaturgia Ramon Fontserè  
con la colaboración de Dolors Tuneu y  
Alberto Castrillo-Ferrer

9-27 enero 2019  
Teatro María Guerrero

Dirección Ramon Fontserè

Producción  
Els Joglars



ELS JOGLARS

entradasinaem.es  
902 22 49 49

# SAIGON

De Caroline Guiela Nguyen  
y equipo artístico

10-12 enero 2019  
Teatro Valle-Inclán

[Una mirada al mundo]



Producción Les Hommes Approximatifs, La Comédie de Valence,  
CDN Drôme-Ardèche



# LINDA VISTA

Texto Tracy Letts  
Versión Bernabé Rico  
Dirección José Pascual

11-27 enero 2019  
Teatro Valle-Inclán  
Sala Francisco Nieva



Producción Talycual Producciones



TALYCUAL

Dirección CDN  
Ernesto Caballero

## EL MÍTICO BARRIO LGTBI ES UN PARAÍSO GASTRONÓMICO 'CHUECAMUNDI'

Por JAVIER AZA

LA VUELTA AL MUNDO SIN SALIR DE CHUECA, NUESTRO BARRIO. HACE 25 AÑOS, 'SHANGAY' NACIÓ EN SUS CALLES; UN CUARTO DE SIGLO EN EL QUE HEMOS CRECIDO, Y EN EL QUE ESTA ZONA SE HA CONVERTIDO EN UN SUEÑO PARA LOS 'FOODIES'. HACEMOS UNA SELECCIÓN DE OCHO RESTAURANTES (PAÍSES) PARA AYUDARTE EN ESTE VIAJE FASCINANTE.



### 1/ GRECIA DIONISOS FIGUEROA

Este griego es 'primo hermano' de Greek and Shop, que está muy cerca, en pleno Malasaña, en la Corredera Alta número 9. Ambos mantienen el mismo espíritu: te transportan a la antigua Grecia, donde la comida tenía un doble objetivo: deleitar al paladar, pero también era un tema prioritario de salud. Recetas llenas de sabiduría y sabor. Una cocina informal, a muy buen precio (entre 11 y 25€), sana y con mucha historia, como Grecia.

**Calle Augusto Figueroa, 8**  
Más info en [www.dionisosrestaurants.com](http://www.dionisosrestaurants.com)

### 2/ HAWÁI OHANA POKE HOUSE

No puede estar más de moda el poke, un plato de origen hawaiano –fusionado con cocina asiática– que ha traspasado todas las fronteras. Tiene sentido, porque es un ejemplo de *fast food* supersaludable que ahora se puede degustar en pleno corazón de Chueca en todo su esplendor. Porque en Ohana Poke House te proponen seis variedades principales –después tú

puedes personalizar tus pokes– con salsas 100% veganas y sin gluten. *Fancy fast food* que se degusta en un local de lo más acogedor, a medio camino entre un paraíso tiki y un set de película americana de los 60, y en un ambiente de lo más cálido y cercano.

**Calle Barbieri, 1**  
Más info en [www.ohanapokehouse.com](http://www.ohanapokehouse.com)

### 3/ JAPÓN SR. ITO

Un *japo* completamente diferente. Así puede definirse este restaurante bar que arrasa desde que se abrió. Comida tradicional del país, sí, pero evolucionada. Sus socios –formados en el conocido restaurante Samurai– han querido dar un paso hacia adelante. Y lo han conseguido. Además, el local es una galería de arte en continuo cambio. Es decir, la antítesis de la decoración habitual de los restaurantes japoneses. De precio medio de carta sobre los 40 euros, aunque tiene menús entre 12'50 y 18€. Ya han ampliado fuera de Chueca.

**Calle Pelayo, 60**  
Más info en [www.srito.es](http://www.srito.es)

### 4/ CUBA ZARA

¿Qué se puede decir de Zara que no se sepa? Este mítico local forma parte de la historia de Chueca desde su primer emplazamiento, en la calle Infantas. El barrio no se entendería sin su arroz a la cubana, sus frijoles, sus carnes y, sobre todo, sus daiquirís. Es testigo, en primera persona, de su transformación. Desde hace un año tienen menú diario a 12€, y el precio medio a la carta es de unos 20€. Eso sí, sube de forma directamente proporcional a los daiquirís que caigan..., que suelen ser muchos. ¡Hay que tenerlo en cuenta!

**Calle Barbieri, 8**  
Más info en [www.restaurantezara.com](http://www.restaurantezara.com)

### 5/ PERÚ TAMPU

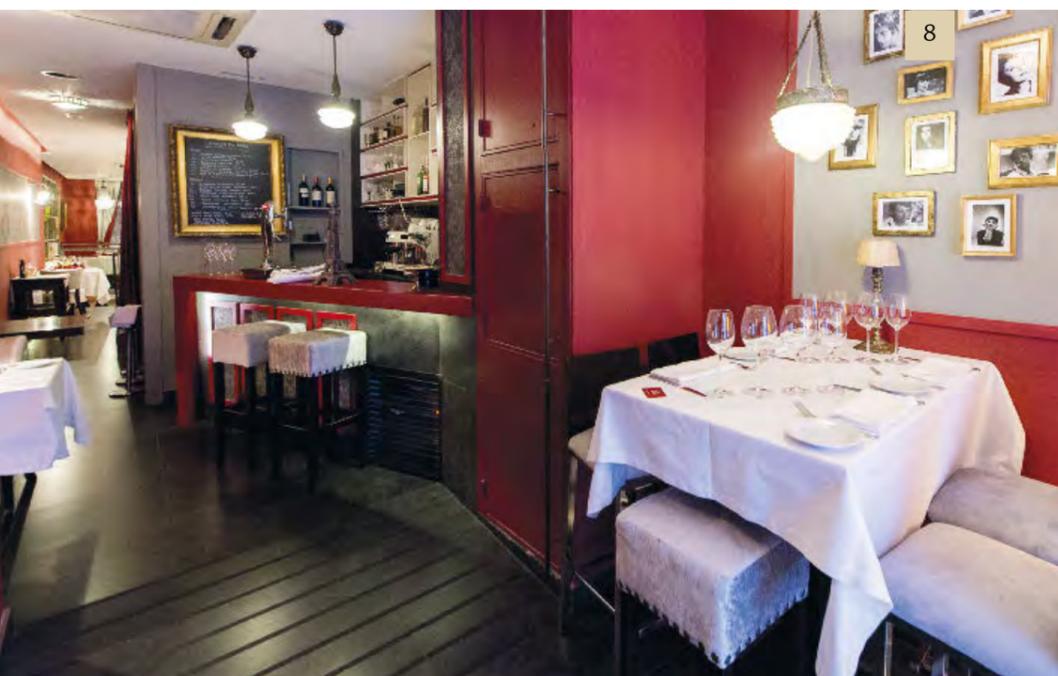
La decoración del local es un homenaje a la naturaleza del país, para acoger una carta que se divide en bocaditos, sanguchitos, picoteo, ceviches y tiraditos. Sabores del Perú clásico y moderno, con recetas que recuerdan esa



6



7



8



## LAS DOS CARAS DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Nuestro país se ha convertido en la meca de los *foodies*. En los últimos años, los chefs españoles han reinventado nuestra cocina que, sin duda alguna, se encuentra en el top mundial. Chueca es testigo de ello. Por un lado tenemos un clásico entre los clásicos: Bocaíto [Calle Libertad, 6. [www.bocaito.com](http://www.bocaito.com)]. Un local mítico por el que pasan todas las estrellas de

Hollywood para probar las delicias de este restaurante familiar que tiene 52 años de vida. Un lugar que se complementa a la perfección con DSTAgE [Calle Regueros, 8. [www.dstageconcept.com](http://www.dstageconcept.com)], que con las dos estrellas Michelin que Diego Guerrero consiguió en un tiempo récord -tras hacer lo propio en el Club Allard-, ha puesto al barrio LGTBI por excelencia de España en el punto de mira de los gastrónomos de todo el planeta. Más que la cara y la cruz, ambos locales son el reflejo de una realidad que es paralela a la de Chueca. En estos veinticinco años que nuestra revista lleva el la calle, Chueca, como España, se ha convertido en referente de muchas cosas. En este caso, de la alta gastronomía. Este es nuestro pequeño homenaje desde *Shangay*.

influencia italiana como el Estirapaguetti, de chipirones y corvina, con leche de tigre a la parmesana y pomodoro de tomate italiano. Su barra está abierta desde las 12 de la mañana hasta medianoche, y nos invita a disfrutar de una coctelería tradicional y moderna, una selección de vinos por copas y su ya emblemático Pisco Sour. El precio del menú es de 10'50€, y el medio a la carta de 40€.

**Calle Prim, 13**  
**Más info en [www.tampurestaurante.com](http://www.tampurestaurante.com)**

## 6/ ESTADOS UNIDOS LOBSTERIE

Primero fue en Estados Unidos, luego en Londres y, ahora, en Madrid: el sándwich de langosta ha llegado para quedarse. De precio medio entre 30 y 35€, este local genuinamente americano tiene, también, su toque francés, pues los dos responsables de este lobster bar son del otro lado de los Pirineos. Con ese nombre, la reina de la carta de este local no puede ser otra que Su Alteza Real la langosta. Pero hay mucho más...

**Calle Gravina, 17**  
**Más info en [www.lobsterie.com](http://www.lobsterie.com)**

## 7/ ITALIA GIOIA

La cocina italiana es, quizás, la más conocida por el gran público. Pero, ojo, hay muchas sorpresas, y las hay de todos los tipos. Para los que saben del tema, Gioia es, sin duda alguna, 'la joya italiana' de Chueca. Cocina creativa sin perder la esencia de la tradición, en un ambiente perfecto. Con un precio medio de unos 30€, tiene menú diario por 11€.

**Calle San Bartolomé, 23**  
**Más info en [www.gioiamadrid.es](http://www.gioiamadrid.es)**

## 8/ FRANCIA PETIT PARIS

Acaba de abrir, pero ya es un *must* en el barrio. Sobre todo por su exquisito *foie* casero y su *tournedó* rossini. Con dos menús diarios (uno de 11'50 y otro de 19€), la amplia carta es todo un festín de *delicatessen* francesas. Pequeño y muy coqueto, es el sitio perfecto para un velada romántica a la sombra de la Torre Eiffel...

**Calle Reina, 9**  
**Más info en [www.petitparis.es](http://www.petitparis.es)**



# JAIIME LORENTE

**FOTOS** MARC PALENCIA

A ESTAS ALTURAS, NO NECESITA MUCHA PRESENTACIÓN; SUS PAPELES EN LAS SERIES *LA CASA DE PAPEL* Y *ÉLITE* LE HAN CONSOLIDADO COMO UNA DE LAS IRRUPCIONES MÁS FULGURANTES DE 2018, Y NO SOLO EN ESPAÑA. PERO AÚN QUEDA MUCHO POR DESCUBRIR DEL MURCIANO, Y DE LA MANO DE BIODERM HOMME NOS ACERCAMOS A SU LADO MÁS PERSONAL Y FUTUROS RETOS.

**ENTREVISTA** RAFA PONTES

**ESTILISMO** ARTURO ARGÜELLES

**MAQUILLAJE Y PELUQUERÍA** MARIO RUBIO PARA BIODERM HOMME

**AYTE. ESTILISMO** ABRAHAM RODRÍGUEZ **AYTE. FOTOGRAFÍA** ADRIÁN CAMPOS

**LOCALIZACIÓN** COOLROOMS (HOTELES DE LUJO EN MADRID Y BARCELONA)

(EN ESTA PAG.)  
Traje **JUST CAVALLI**  
Camisa **MANS**

En el rostro le hemos  
aplicado *Aquapower Daily*  
*Defense SPF 14* de  
**BIOThERM HOMME**

(EN LA OTRA PAG.)  
Traje **HUGO BOSS**  
Camisa **DSQUARED2**



(EN ESTA PAG.)  
Traje **EMPORIO ARMANI**  
Jersey **Z ZEGNA**  
Zapatos **JIMMY CHOO**

En el rostro le hemos  
aplicado *T-Pur Serum* y *High  
Recharge Eye Shot* de  
**BIOThERM HOMME**

(EN LA OTRA PAG.)  
Jersey **DSQUARED2**  
Pantalón **BERSHKA**  
Zapatos **EMPORIO ARMANI**  
Calcetines **HAPPY SOCKS**  
Cinturón **LOUIS VUITTON**

*High Recharge Eye Shot* de  
**BIOThERM HOMME**





NOTAS DE BELLEZA

## MENOS ES MÁS

Por ANA PARRILLA

**Cuidarse sin esfuerzo es tendencia. En realidad, gracias a firmas especializadas en cosmética masculina como Biotherm Homme, la rutina de belleza anti-edad es muy sencilla. Con solo cuatro productos, tres para aplicar a diario, hidratante, serum y contorno de ojos, y otro, la mascarilla, para usar un par de veces a la semana, te aseguras una piel joven y fresca a cualquier edad.**

BIOThERM HOMME  
Aquapower Daily Defense SPF 14 (48€), High Recharge Eye Shot (27€), T-Pur Serum (49,90€), Mascarilla Purificante T-Pur Blue Face Clay (49,40€)



Sin duda ha sido su gran año. Jaime Lorente entró en la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre en mayo de 2017, cuando se estrenó en Antena 3 la serie *La casa de papel*. Y en este año y medio, su vida ha dado un vuelco que ni el mejor de los clarividentes hubiese podido imaginar. Nadie da mayores sorpresas que la propia vida: cuando la serie terminó su emisión con un relativo éxito y cada uno de los que formaban el reparto ya andaban en nuevos proyectos, Netflix la incluyó en su catálogo a nivel mundial. Y todo explotó. **“Fue en Nochebuena del año pasado, en Murcia. Iba a salir a tomar algo con amigos y me había dado por curiosear antes en Instagram. Tenía unos 2.000 seguidores. Cuando estaba con la cerveza en la mano me preguntó un colega cómo había hecho para tener 30.000. Pensé que se habría confundido, y no le di mayor importancia. Pero al día siguiente cuando miré tenía 45.000. Y así empezaron a subir 20.000 personas diarias, y la mayoría no eran españolas. Como por la calle no había**



**señales de ningún tipo de repercusión, tampoco me afecta demasiado”,** recuerda el actor. Al bombazo de la serie le siguieron el rodaje del fenómeno adolescente de la temporada, *Élite*, y su primera película en cines, *La sombra de la ley*. Y el año que entra llega fuerte: nuevas temporadas de las dos series y una nueva película, *¿A quién te llevarías a una isla desierta?*, que llegará a mediados de 2019 con un personaje que supone todo un reto en la carrera de un intérprete que, hasta que el éxito ha llamado a su puerta, ha vivido empeñado en la formación y en aprender sobre las tablas de un teatro. Los grandes fenómenos suelen tener, casi siempre, explicaciones sencillas.

**SHANGAY STYLE: Si te hubieran contado durante tus muchas obras de teatro que la televisión te iba a lanzar en todo el planeta...**

**JAIME LORENTE:** Este año ha sido el más bonito y difícil a la vez de toda mi vida. Hay una lucha entre sacar todo lo positivo que me está pasando y controlar lo negativo que a veces no es fácil. Yo vengo del teatro, hasta el punto de que es incomparable mi experiencia sobre las tablas que ante una cámara, que es muy poca. A veces, cuando me preguntan si no me apetece hacer teatro me da la risa. En mi colegio se hacía mucho, teníamos dos profesores que me lo inyectaron en vena y yo era muy feliz. Me di cuenta de que podía faltar a clase pero no me saltaba un ensayo, iba con unas ganas de la hostia. Salió el bachillerato de Artes Escénicas en Murcia, hice las pruebas de la ESAD para mayores de 19, aprobé, accedí a las pruebas de interpretación... y ahí arrancó todo. Me encuentro mucho más valiente delante de una cámara o encima del escenario que en la vida. Me siento poderoso y me pongo en riesgo, en cosas muy íntimas. Y no hizo falta nada más. En escena, cuanto más perdido se siente uno, mejores cosas salen.





**S.S:** ¿Y fue lo que empezaste a hacer en Madrid cuando llegaste desde Murcia?

**J.L:** Llegué a Madrid a los 23, nada más terminar de estudiar. Tenía claro desde el primer día que haría los cuatro años de formación y me iría de casa. De hecho, yo estudié allí porque sabía que si lo hacía en Madrid corría el peligro de no terminar si me salía trabajo. Y para mí era básico terminar la formación. Así que al día siguiente de terminar *Equus*, una obra que hacía en Murcia con una compañía que tenía con un amigo, ya estaba en Madrid. Fueron unos años con tanto trabajo que ahora intento ir a otro ritmo, porque hubo una parte de mi vida personal que perdí y descuidé, porque lo primero era siempre el trabajo. Si lo pienso, en tres años pude salir de fiesta dos veces. Tenía una obsesión casi enfermiza por no sentir que estaba perdiendo el tiempo.

**S.S:** Desde que llegaste a Madrid hasta que conseguiste tu primer trabajo, ¿cuánto tiempo pasó?

**J.L:** El primer día. El ayudante de dirección de La Juan Compañía era un amigo con el que hacía teatro y me consiguió una prueba al día siguiente de terminar en Murcia. Y me cogieron. Reconozco que el esfuerzo por conseguir una serie de cosas estaba muy fuerte en mí. Mucha gente se preguntaba si tenía una flor en el culo. Y un amigo les decía: "sí, efectivamente, Jaime tiene una flor en el culo. Pero se la riega todos los días". Y así es. Hice muchas pruebas y me decían que no, pero en mi oficina confiaron muchísimo en mí, porque con el inicio que tuve es para que me hubiesen tirado a la calle, hasta que llegó *El secreto de Puente Viejo*. Yo no tenía la motivación de trabajar en tele ni nada parecido: amaba el teatro y no me había puesto delante de una cámara nunca. Pero como en una ficción diaria no se aprende en ningún sitio, y nunca habría podido hacer el



NOTAS DE  
BELLEZA

## GRANDES ALIADOS

Por ANA PARRILLA

**Seguramente nunca te olvidas del desodorante. El control del sudor y el olor es importante para ti. Sin embargo, puede que la idea de aplicarte una loción hidratante, no esté entre tus planes. Demasiado densa o muy pegajosa, suelen ser las disculpas. Pues eso lo ha solucionado Biotherm Homme ofreciéndote una fórmula ligera que se absorbe en segundos. Igual que su bálsamo reparador de manos, que se funde completamente con la piel y desaparece enseguida. Y su fórmula te asegura 48 horas sin sudores malolientes.**

BIOThERM HOMME  
Aquapower Body (35,50€),  
Desodorante 48H Day Control  
(22,50€), Crema de manos  
Ultimate Hand Balm (12€)



trabajo que hice en *La casa de papel* sin la preparación y la enseñanza que tuve en *Puente Viejo*, porque habría estado más perdido que una aguja en un pajar. Te tienes que subir a un tren que lleva mucho tiempo en marcha, y muy rápido. Así que o te subes... o a tu casa. Quizá artísticamente no tengas una recompensa tan brutal como puede ser en el teatro o en una película, pero sí te sientes en un entrenamiento que nadie te da. Hay que tener cabeza e intuición para resolver cosas con un mínimo de tiempo.

**S.S:** ¿Entendías que *La casa de papel* no fuera un éxito total en su primer pase en Antena 3?

**J.L:** Me sorprendía porque se hacen cosas chulas en España, pero *La casa de papel* era algo que nadie había tenido los huevos de hacer, con un atrevimiento de la hostia, y yo flipaba. A mí la serie me flipa, la he disfrutado como si no la hiciera yo, y eso que soy mal espectador de mis trabajos. Lo que nos ha pasado con *La casa de papel* es un beneficio para toda la industria. Hay

(EN ESTA PAG.)  
Chaqueta **DSQUARED2**  
Pantalón **KARL LAGERFELD**

En el cuerpo le hemos  
aplicado *Aquapower Body* de  
**BIOThERM HOMME**

(EN LA OTRA PAG.)  
Camisa y pantalón **BERSHKA**





un pensamiento americano que me gusta: quiero que te vaya muy bien porque, cuanto mejor te vaya, mejor me va a ir a mí. Ese pensamiento creo que aquí en España nos hace mucha falta, y hay gente que lo tiene y otra que no. Y vamos a ser un poco sinceros: a través de *La casa de papel*, Netflix ha hecho una apuesta en España y por la ficción española que es increíble para toda una industria.

**S.S:** Posiblemente ese éxito provocó el nacimiento de *Élite*.

**J.L:** Y de qué manera, en plan 'agárrate los machos'. La gente ve obvio que Netflix nos cogió a Miguel Herrán, María Pedraza y a mí por el éxito de *La casa de papel* y el posible tirón, pero la verdad es que cuando empezamos los ensayos de *Élite*, *La casa de papel* no estaba ni colgada en Netflix. La vida te da sorpresas. Por eso además me arriesgue a hacer dos personajes que pueden ser aparentemente parecidos, pero solo comparten las formas: la chulería. Apuestan por el talento y no tanto por el tirón que puedas tener. Lo inteligente es intentar coger al mejor para según qué perfil. No creo que por tener más seguidores en Instagram consigas llevar más gente al cine o conectar con una serie.

**S.S:** ¿Qué está más tranquilo, cabeza o corazón?

**J.L:** El corazón está tranquilo ahora mismo. La cabeza es la que me puede dar problemas [risas]. Es más complicada de controlar, porque además soy un tío que piensa demasiado. O sea, en mi día a día reflexiono todo demasiado. Soy una contradicción en mí mismo, y me pasaba desde la escuela de interpretación. Creo que todas las semanas durante cuatro años le decía a mi mejor amigo que lo pensaba dejar, porque no me aguantaba ni yo. Amo mi oficio y lo odio a partes iguales. O sea, amo lo que significa trabajar y odio todo lo demás, me genera unos conflic-

tos enormes. A mí me gusta un director, una cámara y un set. El cinco y ¡acción! Todo lo demás me provoca ansiedad. Hay cosas que hago pero que las veo alejadas de todo lo que signifique. A lo mejor con el tiempo lo aprendo a gestionar como he aprendido a llevar la exposición, y le sacó más aspectos positivos.

**S.S:** Pero en este momento, es así.

**J.L:** Es que no me gusta, es así. Yo tuve la suerte de encontrarme con un profesor de teatro clásico que me enseñó a amar el oficio, de dónde venía el actor. Empecé cargando y desmontando furgonetas, cobrando 20 euros por irme a un pueblo de Murcia a subirme a un escenario y a recitar a Lope de Vega. Me provoca cosas feas vestirme de smoking, o que la gente de repente me pueda encasillar en un macarra. Noto que hay gente con mucho talento a la que solo toman en serio cuando cumple 40 años. Espero hacer muchas cosas para entonces.... De momento, a mí un solo día de rodaje en mitad de una promoción me tranquiliza muchísimo.

**S.S:** ¿Hablas con tus cinco millones de seguidores en Instagram?

**J.L:** Antes más. Pero empecé a encontrar cosas en los mensajes privados..., hace meses lo dejé. Hay gente que escribe cosas preciosas en los mensajes ocultos, que te cuenta una historia bonita y tú, con un gesto tonto, puedes alegrarle el día. Pero me

encontraba otras... gente desnuda, tocándose, haciéndose líos... y había de todo: mujeres, hombres y viceversa. Se lo contaba a algún amigo y me decía que menuda suerte tenía. Vamos a ver, chimpancé: te puede hacer gracia un día, pero me he sentido súper violado, y tu intimidad se tambalea. ¿Qué necesidad tengo de ver ciertas cosas? Así que ya no entro a leer mensajes ocultos. Por mi salud mental, mi vida personal y la de mi pareja, que tampoco tiene necesidad de que yo reciba según qué cosas.

**S.S:** ¿Cuántas cosas has hecho últimamente por tu salud mental?

**J.L:** Estoy en un momento donde hago casi todo para que no se vea alterada. Ir a los sitios justos, relacionarme poco... un trabajo muy de día a día, más de elegir y también de saber lo que me apetece. Estoy en un momento donde necesito mucho hacer teatro, por ejemplo, aunque sea irme yo solo a una sala a ensayar un monólogo. No tendría la necesidad ni de estrenarlo.

**S.S:** Lo que sí es importante en tu vida tiene un nombre: María

**J.L:** ¡María es el nombre de mi madre! Claro que sí... y es el nombre de mi pareja... Creo que ahora mismo a nivel personal María es 'el sitio' más bonito que tengo, sin duda. Y no me da ninguna vergüenza decirlo. He descubierto una magia que tenía absolutamente olvidada.

# COMER, BEBER, AMAR

Fotos  
DANNIEL ROJAS



## COMER

Conviene degustar con detenimiento la familia *Black Bay* de Tudor. Su último lanzamiento, el modelo Bronze de imponente caja de 43mm de diámetro, homenajea la historia de la marca con una estética que recuerda a los barcos antiguos y los equipos de buceo. Dejará boquiabierto a todo aquel que nos acompañe a la mesa.

Reloj **TUDOR**  
(3.780€)

Jersey **ANTONY MORATO**

COMER, BEBER, AMAR. TRES VERBOS POR LOS QUE MERECE LA PENA DETENER EL TIEMPO, Y A LOS QUE HEMOS QUERIDO ASIGNAR ELEGANTES RELOJES QUE, COMO LA ICÓNICA COMEDIA DIRIGIDA POR ANG LEE, SIMBOLICEN REBELDÍA, ESTILO Y EMOCIÓN. UN REGALO PERFECTO PARA CONTROLAR EL PASO DE LOS MINUTOS.

**ESTILISMO** ARTURO ARGUELLES  
**MODELOS** DAVID MEDINA (@DAVIZONIKO) Y ABRAHAM RODRÍGUEZ



## BEBER

El brindis es un movimiento automático en esta época del año. Esa es precisamente una de las características del modelo *BR-S-92 Blue Steel* de Bell & Ross, junto a la caja de acero de 39 mm, la esfera azul y correa de piel de aligátor. Clásico, elegante y unisex, no pasará desapercibido en nuestra muñeca cuando hagamos chin-chin.

Reloj **BELL & ROSS**  
(2.900€)

Blazier **ANTONY MORATO**  
Jersey **KAPORAL**



## AMAR

Del resultado de la unión idílica entre dos personas surge el amor.

Y de igual manera ocurre con este *Octo Finissimo Automatic* de acero inoxidable, una fusión perfecta entre el círculo y el cuadrado para formar una audaz esfera octogonal. Un reloj sin prejuicios que rompe moldes y que deja una bonita moraleja sobre cómo querer a los que nos rodean.

Reloj **BVLGARI**  
(CONSULTAR PUNTO DE VENTA)

# ITALIAN WAY

Fotos  
DANNIEL ROJAS



**ESTILISMO** ARTURO ARGÜELLES  
**MAQUILLAJE Y PELO** MARIO RUBIO

**MODELOS** JAIME ASTRAIN (@VIEW), ADRIÁN PEREIRA (@VIEW), ALBERTO PÉREZ (@VIEW)  
JAVIER REPISO (@FIFTH MODELS), MARC SOLER (@TRENDMODELS)

**AYTE. FOTOGRAFÍA** ADRIÁN CAMPOS **AYTE. ESTILISMO** ABRAHAM RODRÍGUEZ

**AGRADECIMIENTOS** RESTAURANTE FELLINA (MADRID)



(EN ESTA PAG.)  
Jaime (centro) lleva  
jersey **DSQUARED2**,  
pantalón **EMPORIO  
ARMANI**.  
Alberto (derecha) lleva  
jersey **JOHN RICHMOND**,  
pantalón **DSQUARED2**.  
Adrián (izquierda) lleva  
jersey **ANTONY MORATO**,  
pantalón **JUST CAVALLI**.

(EN LA OTRA PAG.)  
Jaime lleva jersey  
**ERMENEGILDO ZEGNA**,  
chaqueta **EMPORIO  
ARMANI**.

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ  
ΚΛΗΡΟΝΟΜΟ  
Club



(EN ESTA PAG.)

Jersey **EMIDIO TUCCI**,  
americana **ERMENEGILDO  
ZEGNA**, pantalón **DIRK  
BIKKEMBERGS**.

(EN LA OTRA PAG.  
ARRIBA)

Jaime (centro) lleva  
jersey **ERMENEGILDO  
ZEGNA**, chaqueta  
**EMPORIO ARMANI**.  
Alberto (dcha.) lleva  
traje **DSQUARED2**,  
camisa **ANTONY MORATO**,  
pañuelo **KARL  
LAGERFELD**, reloj  
**CALVIN KLEIN**.  
Adrián (izda.) lleva  
chaqueta y camisa **KARL  
LAGERFELD**, corbata  
**ANTONY MORATO**.

(EN LA OTRA PAG. ABAJO)

Traje **HUGO BOSS**,  
camiseta **ASOS**







(EN ESTA PAG.)  
Alberto (izda.) lleva  
camisa y pantalón  
X-ADNAN, reloj CALVIN  
KLEIN.  
Adrián (centro) lleva  
jersey COS, Bomber  
DSQUARED2, pantalón  
Hugo Boss, reloj  
CALVIN KLEIN.  
Jaime (dcha.) lleva  
camisa DSQUARED2,  
pantalón X-ADNAN,  
reloj CALVIN KLEIN.

(EN LA OTRA PAG.  
ARRIBA)  
Jaime (dcha.) lleva  
slip AUSSIEBUM.  
Adrián lleva slip  
ESCOLLECTION.

(EN LA OTRA PAG. ABAJO)  
Adrián lleva slip  
ESCOLLECTION.

"JUSTO CUANDO PENSABAS QUE LO HABÍAS VISTO TODO... LLEGA ESTA PELÍCULA"

PREMIOS CINE EUROPEO  
4 NOMINACIONES

MEJOR PELÍCULA  
MEJOR ACTRIZ  
MEJORES EFECTOS ESPECIALES



SEMINCI  
CINE DE AUTOR  
VALLADOLID  
SEMANA INTERNACIONAL DE CINE

SELECCIONADA POR  
SUECIA  
PARA LOS  
OSCAR®

MEJOR PELÍCULA  
UN CERTAIN REGARD  
FESTIVAL DE CANNES

DEL AUTOR DE "DÉJAME ENTRAR"

"SENTIRÁS QUE NUNCA  
HAS VISTO NADA IGUAL"  
SCREENDAILY

"UNA OBRA MAESTRA  
CONTEMPORÁNEA"  
CINEVUE

"DESAFÍA Y SUPERA LOS LÍMITES  
ENTRE GÉNEROS"  
VARIETY

# BORDER

UN FILM DE ALI ABBASI

EVA MELANDER EERO MILONOFF

META FILM STOCKHOLM BLACK SPARK FILM & TV y KÄRNFILM PRESENTAN UNA PELÍCULA DE ALI ABBASI CON EVA MELANDER EERO MILONOFF "BORDER" GUIÓN ALI ABBASI ISABELLA EKLÖF JOHN AJVIDE LINDQVIST  
FOTOGRAFÍA NADIM CARLSEN DISEÑO DE PRODUCCIÓN FRIDA HOAS VESTUARIO ELSA FISCHER MONTAJE OLIVIA NEERGAARD-HOLM ANDERS SKOV MÚSICA CHRISTOFFER BERG MARTIN DIRKOV DISEÑO DE PRÓTESIS Y MAQUILLAJE GÖRAN LUNDSTRÖM MAQUILLAJE ERICA SPETZIG  
EFECTOS VISUALES Y POST-PRODUCCIÓN MIKAEL WINDELIN SUPERVISIÓN DE EFECTOS VISUALES PETER HJORTH DIRECCIÓN DE CASTING SARA TÖRNKVIST PRODUCCIÓN EVA ÅKERGREN DISEÑO DE SONIDO CHRISTIAN HOLM RUNE SAND  
ASESOR CINEMATOGRAFICO YABA HOLST PRODUCCIÓN EJECUTIVA META LOUISE FOLDAGER SØRENSEN TOMAS ESKILSSON LOUIS TISNÉ DANIEL SACHS HÅKAN PETTERSSON ANNA CRONEMAN PETER NYRÉN THOMAS GAMMELTOFT ERIKA WASSERMAN  
PRODUCCION POR NINA BISGAARD PIDDOR GUSTAFSSON PETRA JÖNSSON BASADA EN EL RELATO "GRÄNS" DE JOHN AJVIDE LINDQVIST

METAFILM SPARK FILM & TV KÄRNFILM svt FILM EURIAGES FILMS Boutique MAAN SP TILART FILM KARMA FILMS

www.karmafilms.es #Border

11 DE ENERO ESTRENO EN CINES

# styling



## FRAGANCIAS CON FRUTAS

COLORES BRILLANTES, FABULOSAS TEXTURAS Y SORPRENDENTES FORMAS CONSIGUEN QUE LAS FRUTAS NOS RESULTEN VISUALMENTE FASCINANTES. Y CON SUS DELICIOSOS SABORES, CONQUISTAN LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS. ESTAS CUALIDADES NO PASAN DESAPERCIBIDAS PARA LOS MAESTROS PERFUMISTAS, QUE SABEN APROVECHAR SUS NOTAS FRUTALES PARA OFRECERTE SUS MEJORES CREACIONES OLOROSAS.

REALIZACIÓN ROBERTO S. MIGUEL / TEXTOS ANA PARRILLA / FOTOS BODEGONES DANNIEL ROJAS

La utilización de frutas en la elaboración de perfumes procede de tiempos inmemoriales. Precisamente, según la Academia del Perfume, el inicio de la industria tal como la conocemos tiene su origen en las primeras 'Eaux de Cologne' marcadas por la familia de cítricos, que acoge todos los perfumes basados principalmente en fragancias como la bergamota, el limón, la naranja, la mandarina o el pomelo.

También conocida como familia hespérida, sus extractos se obtienen generalmente de la pulpa de la fruta, del jugo y de sus cáscaras. El éxito de las fragancias que contienen acordes frutales entre sus notas olfativas es incuestionable y parte de él se debe a su vocación para ser usados tanto por hombres como por mujeres. Los que aparecen como destinados a la mujer son también apreciados por el género masculino, y viceversa. Su ambivalencia les hace también ser admirados en todas las épocas del año. No importa que sea verano o invierno, de día o de noche. Son perfumes apreciados que no se rigen por ninguna regla.

Actualmente, las opciones se han ampliado y hay una nueva lista de frutas que están dando lo mejor de sí mismas para ser embotelladas. Ahí está la piña, el higo, el melocotón, la fresa, la cereza o el exótico fruto tropical del tamarindo. Los maestros perfumistas saben que con las frutas dan a sus creaciones ese toque espectacular que las convierte en irresistibles.

**1 LIMA**  
La versión ácida de la lima le da el toque frutal a este perfume hespéride. EdP *Le Frenchy* de GUERLAIN (215,20€)

**2 FRESA SALVAJE**  
De inspiración unisex, además de fresas, incluye notas de mandarina y melocotón. EdT *Gucci Guilty* de GUCCI (75€)

**3 CEREZA**  
La cereza ácida (guinda) se mezcla con notas golosas de caramelo, cacao, vainilla y praliné. EdP unisex *Fève Délicieuse* de DIOR (198€)

**4 NARANJA**  
En su versión sanguina para combinar con la amarga, en un perfume para ellas y ellos. *Colonia Orange Sanguine* de ATELIER COLOGNE (110€)

**5 POMELO**  
Un vetiver clásico que rezuma notas frutales de pomelo y limón. EdT *Grey Vetiver* de TOM FORD (74€)

**6 LIMÓN**  
La frescura y la vitalidad de este agua de colonia lo ponen las notas cítricas del limón italiano. EdP *Peau de Nuit Infinie* de PHILIPPE STARCK (99€)

**7 TAMARINDO**  
Su explosión se inicia con cítricos, manzana roja y tamarindo, la fruta oriunda del Africa tropical. EdT *212 Vip Men Party Fever* de CAROLINA HERRERA (75€)

**8 PAPAYA**  
Fragancia cítrica que aparte de la papaya, lleva acordes de mandarina, piña y limón. EdT *ck ONE* de CALVIN KLEIN (63,50€)



## MUY SABROSAS

CUANDO SE BUSCA DULZURA, FRESCURA Y ALEGRÍA POR MEDIO DEL OLFATO, NO FALLA, SE QUIERE UN PERFUME FRUTAL. COMO UN JUGO DE FRUTAS RECIÉN EXPRESADO, LAS FRAGANCIAS FRUTALES APETECEN SIEMPRE, Y NINGUNA COMO ELLAS DESPIERTAN EMOCIONES TAN POSITIVAS.



Ligero y fresco con efervescentes notas de limón italiano (bergamota).  
EdT *Solo Origami* de LOEWE (77€)



Desfile de cítricos como la mandarina verde y el limón.  
EdT *Code A-List* de GIORGIO ARMANI (85€)



Además de oler a una hermosa higuera, el coco también está presente.  
EdP *Philosykos* de DYPTIQUE (125€)



Tutti frutti con acordes de lima ácida, mandarina y manzana verde. EdT *L'Nuit de L'Homme Eau Électrique* de YVES SAINT LAURENT (92€)



Notas de manzana y limón se mezclan con acordes amaderados.  
EdT *Wanted* de AZZARO (79€)



**Fitur**  
ES MÚSICA

MADRID  
FERIA DE MADRID  
PABELLÓN 1

VIE. 25 ENERO 19H-03H

**NATOS Y WAOR**  
**DENOM**  
**CRUZ CAFUNÉ**  
**THE ZOMBIE KIDS**  
**ONE PATH**  
**ALBANY**  
**OJO ÚLTIMO**

SÁB. 26 ENERO 19H-06H

**MANDO DIAO**  
**MASTODONTE**  
**DELAPORTE**  
**MUEVELOREINA**  
**CARIÑO**  
**MIQUI BRIGHTSIDE**  
**CHERIES DJS**  
**VOLVER**  
**GANGES**

8

## CURIOSIDADES SOBRE GASTRONOMÍA E INTERPRETACIÓN SEGÚN **Pepón Nieto**

Estrena en Madrid la función *La culpa*, de David Mamet, y continúa al frente, junto a su hermana, del restaurante Marengo en Madrid. Son dos mundos que compagina, dos pasiones que disfruta en primera persona.

Entrevista AGUSTÍN GÓMEZ CASCALES

Foto JAU FORNÉS

Participó en 2017 en *MasterChef Celebrity*, pero no fue allí, ni mucho menos, donde se le despertó la pasión por la cocina. Siempre ha sido de buen comer, según confiesa, y prácticamente toda su familia –menos él– se ha dedicado siempre de forma profesional a la cocina. Cuando su hermana Virginia decidió abrir, hace poco más de un año, su segundo restaurante –tiene otro en Vejer (Cádiz)– en Madrid, unieron fuerzas y nació Marengo Madrid. Ella es la chef, y él, su gran apoyo, y también uno de sus principales ganchos promocionales. Aunque Pepón prefiere que la comida que ofrecen hable por sí misma.

**SHANGAY STYLE: ¿Has sido siempre igual de disfrutón comiendo?**

**PEPÓN NIETO:** Sí, ¿no me ves? [risas]. Y eso que he estado a dieta y he adelgazado un montón. Mi familia se ha dedicado a la hostelería siempre; ya mi abuela era cocinera profesional, trabajaba para unos condes en Marbella. Tengo una relación muy intensa con la cocina, y me he encanta cocinar para los amigos.

**S.S: ¿Disfrutas tanto cocinando como actuando?**

**P.N:** Es distinto. Cocinar me relaja, actuar, no [risas].

**S.S: ¿Por qué hay tantas celebridades que abren sus restaurantes?**

**P.N:** Yo siempre he huido de la hostelería, porque es muy sacrificada. Por eso admiro tanto a las mujeres, porque en mi familia siempre han sido ellas las que han tirado del carro. Mi hermana tiene una capacidad de trabajo, de entrega y un gusto por lo que hace que yo no comparto. A mí me puede entretener meterme en la cocina un rato, pero nada más. Ha sido fortuito, nunca había pensado abrir un restaurante. Eso sí, cuando lo hice tenía claro que la estrella tenía que ser el producto, no yo.

**S.S: Pero tu popularidad ayudará a promocionarlo...**

**P.N:** No te creas que tanto. Al principio sí venía gente porque me conocía, y porque hice muchas entrevistas para darlo a conocer, pero ya no sucede. Y nos encanta ver la sala llena de gente que no viene por el reclamo de que soy unos de los dueños.

**S.S: Se nota tu interés por al arte contemporáneo en todos los rincones de Marengo...**

**P.N:** Es que tengo la suerte de tener grandes artistas como amigos. A Misterpiro le conozco desde hace muchos años, y nos ha pintado la barra y una pared. Okuda es amigo desde que vino a Madrid de Santander, incluso hemos

compartido piso, y quise contar con una pieza suya. También quise utilizar obras que me parecen preciosas de la malagueña Rosario Olarte. De repente, un día Pedro [Almodóvar], al que le encanta el restaurante, se presentó con dos de sus bodegones... Y también hay obras de David Delfin, que siempre fue muy generoso en vida y nos colmó a los amigos de regalos. Me gusta tener un restaurante que no tiene la típica decoración concebida por alguien ajeno.

**S.S: Sin duda, también será un reclamo para mucha gente ver que por aquí pasan regularmente amigos tuyos tan conocidos como Almodóvar o Bibiana Fernández...**

**P.N:** Les agradezco mucho que vengan, y que lo compartan. Para mí, lo fundamental es que disfruten y que se lo pasen bien. Y pasa a menudo. Le encanta que nos quedemos a puerta cerrada, y pasa de todo. Llega Boris y se pone a desfilar, vienen Olvido [Alaska] y Mario y se graban vídeos (además de saltarse la dieta)... Todo eso me hace muy feliz.

**S.S: ¿Te cambió de alguna manera tu concepción de la cocina *MasterChef Celebrity*?**

**P.N:** No. Además, solo estuve cinco semanas...

Mi fallo fue que subestimé el programa. Me pilló ensayando por las tardes *La comedia de las mentiras*, que estrenaba en Mérida, y grababa por las mañanas. Pero cuando dejamos de tirar de la cocina que conocíamos y también había que aprender nuevas técnicas, que se enseñaban por las tardes, me lo perdía todo. Es un programa muy duro, pero que saca lo mejor de ti, tu lado competitivo –en el mejor sentido de la palabra–, tus deseos de progresar... Yo repetiría, pero si pudiera entregarme al cien por cien.

**S.S: ¿Qué es lo más destacable que te ha enseñado la experiencia de tener tu propio restaurante?**

**P.N:** Que exige un esfuerzo diario muy grande. Es como en el teatro, en donde no vale tu currículum ni lo que has logrado hoy, porque al día siguiente hay una nueva función, el público es distinto y hay que hacerlo igual de bien. Con la gastronomía sucede exactamente igual.

**LA OBRA LA CULPA SE ESTRENA EL 8 DE ENERO EN EL TEATRO BELLAS ARTES DE MADRID. + INFO SOBRE MARENGO Y RESERVAS EN EL TELÉFONO 918192398.**

“

COCINAR ME  
RELAJA,  
ACTUAR, NO”



DE M. NIGHT SHYAMALAN GUIONISTA/DIRECTOR DE "EL PROTEGIDO" Y "MÚLTIPLE"

JAMES  
McAVOY

BRUCE  
WILLIS

SAMUEL L.  
JACKSON

# GLASS

(CRISTAL)

BUENA VISTA INTERNATIONAL Y UNIVERSAL PICTURES PRESENTAN UNA PRODUCCIÓN DE BLINDING EDGE PICTURES/BLUMHOUSE UNA PELÍCULA DE M. NIGHT SHYAMALAN "GLASS (CRISTAL)" JAMES McAVOY BRUCE WILLIS  
ANYA TAYLOR-JOY CON SARAH PAULSON Y SAMUEL L. JACKSON CASTING DE DOUGLAS AIBEL CSA MÚSICA DE WEST DYLAN THORDSON SUPERVISORA MUSICAL SUSAN JACOBS DISEÑADOR DE VESTUARIO PACO DELGADO  
MONTAJE DE LUKE CIARROCCI BLU MURRAY DISEÑADOR DE PRODUCCIÓN CHRIS TRUJILLO DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA MICHAEL GIOLAKIS PRODUCTORES EJECUTIVOS STEVEN SCHNEIDER GARY BARBER ROGER BIRNBAUM KEVIN FRAKES  
PRODUCE POR M. NIGHT SHYAMALAN JASON BLUM MARC BIENSTOCK ASHWIN RAJAN ESCRITA Y DIRIGIDA POR M. NIGHT SHYAMALAN



BLUMHOUSE  
PRODUCTIONS

BUENA VISTA  
INTERNATIONAL

© 2018 BUENA VISTA INTERNATIONAL, INC.

18 DE ENERO EN CINES



[www.facebook.com/GlassPelícula](http://www.facebook.com/GlassPelícula)



[www.twitter.com/GlassPelícula](http://www.twitter.com/GlassPelícula)



# #BORN TODARE

Una de las personalidades más transgresoras de nuestro tiempo que ha elevado su estilo a las artes escénicas. Compositora, cantante, actriz e icono de la moda, su versatilidad no conoce límites. Pero ella no se propuso ser diferente, es un don innato. Algunos prefieren seguir lo establecido. Otros se arriesgan. **#BornToDare**

**BLACK BAY 36**



LADY GAGA

  
**TUDOR**