MATEO & CO.
www.mateoandco.es

nH | HOTEL GROUP

16/09/2017

ABC

vocento 15 años

MADRID | 2,00 euros | Con Mujer hoy (venta conjunta e inseparable) | Año CXIV | Número 37.151

16 SEPTIEMBRE 2017 *Sábado*

ABC.es

ABC

16

Redada contra la propaganda

La Guardia Civil requisó ayer 100.000 carteles a favor del referéndum ilegal en una empresa de Barcelona

FOTO: Alejandro García / EFE

LA GENERALITAT YA NO PAGARÁ LA NÓMINA A SUS FUNCIONARIOS

Hacienda se encargará de los salarios, controlará 1.400 millones de euros mensuales y exigirá un certificado al Govern para poder gastar los 250 restantes

[Editorial, Enfoque y paginas 16 a 23]

ESTILO ITALIANO, CONFORT ABSOLUTO

STONEFLY

stonefly.it

MATEO
& CO.

nH | HOTEL GROUP

Teatros del Canal

Ricardo Darín y Andrea Pietra traen a Madrid «Escenas de la vida conyugal»

A.D. MADRID

Ingmar Bergman cambió para siempre el concepto de la palabra «matrimonio» en su obra «Escenas de la vida conyugal». Una comedia dramática que llega a los Teatros del Canal de Madrid de la mano de Ricardo Darín y Andrea Prieta. La pareja de actores argentina se subirá a las tablas de la Sala Roja bajo las órdenes de la bonaerense Norma Aleandro. Lo harán desde el próximo miércoles hasta el 22 de octubre, con representaciones diarias de miércoles a domingo.

Concebida como una miniserie para la televisión sueca, fue presentada en seis capítulos. Su estreno en 1973 tuvo una audiencia espectacular, reuniendo en su última emisión a más de la mitad de la población sueca frente a sus televisores. Tras su éxito televisivo, dio el salto a la gran pantalla con producciones en Estados Unidos y Gran Bretaña logrando premios como el Golden Globe o el BAFTA.

El propio Bergman adaptó el guión cinematográfico al formato teatral y, en 1981, la estrenó en el teatro Marstall de Múnich. Norma Aleandro, que ya interpretó en 1992 esta obra junto a Alfredo Alcón, ha logrado mantener viva la esencia de una obra atemporal que implica de una forma cómplice al espectador. Risas con un fondo dramático que invitan siempre, a la salida del teatro, a la reflexión.

Andrés Almada y «Bandolero», programadores del festival, ayer ISABEL PERMUY

El Café Berlín se abre al «flamenco de club»

▸ La sala estrena una serie de citas «íntimas» con artistas como Duquende o Farruquito

A. DELGADO
MADRID

Vivir el flamenco desde una perspectiva diferente, en la intimidad de una sala pequeña y rodeado del duende que imprimen los artistas de este género universal cuando se tienen cerca. El Café Berlín se abre a la experiencia del «flamenco de club». Lo hará el próximo mes de noviembre los viernes y sábados. El estreno de este nuevo formato comenzará el día 3 con el cantaor Duquende, informaron ayer sus programadores Andrés Almada y José María Ruiz Motos «Bandolero».

En el cartel están figuras como el guitarrista Rafael Riqueni y la cantaora María Terremoto, que hará un recorrido por los cantes tradicionales con un homenaje a su padre y maestro Fernando Terremoto, y Juana la del Pipa, hija de la cantaora y bailaora Tía Juana la del Pipa y una de las mayores exponentes del cante de Jerez.

También contará con la presentación de Farruquito, heredero de la saga fundada por su abuelo El Farruco y el guitarrista Antonio Rey, Premio Nacional de Guitarra. La clausura del festival estará en manos del trío conformado por los guitarristas Pakete, Diego del Morao y Rycardo Moreno, invitados regulares del Café Berlín, junto a un asistente sorpresa.

Plan B

POR A. DELGADO

Cultura

Justas poéticas en la Plaza Mayor

«Festival Ñ»
Hoy, a las 19.30 h. Mañana (20 h.)

La Plaza Mayor recuperará durante este fin de semana las «justas poéticas» del Siglo de Oro con motivo de su IV centenario con duelos entre poetas como Benjamín Prado, Elvira Sastre, la micropoetisa Ajo o el rapero El Chojín.

Gastronomía

«Suite & Tea»: el té se vuelve ritual

NH Collection Paseo del Prado
Plaza Cánovas del Castillo, 4.

El hotel madrileño estrena una propuesta para los amantes del té, acompañada de las creaciones dulces de Philippe Urraca y las «joyas-bombón» del maestro Rubén da Silva.

ESPACIO FERRER – DALMAU
EL PINTOR DE BATALLAS
C/ VALENZUELA, 7 – MADRID (PUERTA DE ALCALÁ)

Ediciones & Escultura Histórica
Colección de Esculturas

Láminas, publicaciones, esculturas, gestión de obra original

E-MAIL: sr@edicionesesculturahistorica.es - www. edicionesesculturahistorica.es - TLF.: 91 316 22 42

MATEO & CO.
www.mateoandco.es

nH | HOTEL GROUP

15/09/2017

CINCO DIAS

Puertas abiertas

Burgos, entre cucharas y cocidos con mucha historia

La capital burgalesa acogerá del 9 al 12 de noviembre una singular Muestra de Cocidos con Historia, un gastrotour por los grandes pucheros clásicos cocinados por chefs con estrella Michelin y que se podrán degustar en 25 restaurantes de la ciudad. Los comensales recibirán un libro con las mejores recetas y las curiosas historias de las ollas.

Salón de té de lo más 'british' en el corazón de Madrid

NH Collection Paseo del Prado reinventa el té con Suite & Tea: un nuevo concepto que convierte la hora del té en toda una experiencia. El cinco estrellas ofrece una selección de té premium Jing servido con exquisitez en vajilla Churchill, acompañado de delicatessen firmadas por el maestro chocolatero Rubén Da Silva en un espacio único.

Holanda desde una isla

La isla del Faro (Lighthouse Island) –en la imagen–, Texel o Schiermonnikoog son algunos de los cayos de Holanda que invitan a realizar una escapada de otoño singular. En la desierta Lighthouse viva una experiencia culinaria única en una reserva natural, rodeado de animales y naturaleza salvaje, mientras degusta un menú de cinco platos cocinado a fuego de leña. Si busca paz, un poco de ejercicio y una dosis de aventura, su opción es Schiermonnikoog. Si se atreve, llegue a ella practicando wadlopen: con la marea baja, quedan al descubierto bancos de arena que se pueden cruzar a pie, siempre con un guía.—**Inma Moscardó**

Las reservas para acudir al Oktoberfest crecen un 40% en España

El dato

A menos de una semana del comienzo de la fiesta de la cerveza más famosa del mundo, el Oktoberfest, las reservas de vuelos y hotel desde España para visitar Múnich han aumentado un 40% respecto al año pasado, según datos de Rumbo. En total, las reservas europeas a la capital bávara crecerán un 80%. El presupuesto de los españoles durante el evento es también un 24% más elevado este año y gastarán una media de 542 euros por persona.

Bodegas Protos descubre los secretos de la vendimia

Enoturismo

Cada vez son más las bodegas que incluyen actividades de enoturismo y organizan jornadas de puertas abiertas dentro y fuera de la temporada de vendimia. Protos lanza una propuesta muy especial para que los visitantes puedan experimentar el meticuloso trabajo de la vendimia convirtiéndose en recolectores por un día en plena Ribera del Duero. El llamado jardín de variedades de la bodega –un viñedo experimental ubicado en las inmediaciones de la cava–, se transformará, los próximos 26 y 27 de septiembre, en un taller para aprender las técnicas más efectivas de la cosecha y las diferencias que existen entre las vides. Los enoturistas, además, tendrán la oportunidad de recorrer los más de dos kilómetros de galerías subterráneas de Protos y admirar la nueva bodega diseñada por el arquitecto Richard Rogers. Las jornadas, de dos horas de duración, incluyen también cata comentada. Desde 15 euros por persona. Es necesario reserva.

LA OFERTA

0

euros es el coste de una promoción que ofrece Qatar Airways para volar gratis un año

La aerolínea catarí lanza hasta el día 19 la campaña Global Travel Boutique, una histórica promoción que incluye tarifas muy reducidas y la posibilidad de volar gratis a cualquier destino de la compañía durante un año. Información en Qatarairways.com.

Las Palmas, el puerto más envidiado para cruzar el Atlántico

Deporte extremo

Las Palmas de Gran Canaria se prepara para acoger, el 8 de octubre, la única escala de la regata Mini-Transat, una de las travesías náuticas más extremas y apasionantes del calendario internacional y que atrae a miles de turistas. Un total de 81 skippers –barcos de 6,4 metros de eslora, gobernados por un solo navegante– partirán del puerto francés de La Rochelle el 1 de octubre para, tras la escala canaria, cruzar el Atlántico hasta la isla de Martinica.

Los paisajes de Chile seducen a los espíritus aventureros

Tendencias

Por tierra, mar o aire, Chile atesora algunos de los paisajes naturales más bellos e inexplorados del planeta, ideales para cualquier viajero, pero que cautivarán a los espíritus más aventureros. La carretera austral, las cumbres andinas o la Patagonia son algunos de los lugares que acreditan a Chile como Mejor Destino de Turismo de Aventura de Sudamérica en los World Travel Awards, conocidos como los Óscar del turismo, y que recibe por tercer año.

MATEO & CO.
www.mateoandco.es

nH | HOTEL GROUP

OCTUBRE 2017

ELLE GOURMET

PINK POWER

Negro, con leche, blanco y, ahora, ¡rosa! La última revolución *gastro* llega con sabores *sweet*. La firma suiza Barry Callebaut ha creado el chocolate *Ruby*, elaborado con granos de cacao llenos de características especiales.

Temporada de caprichos

HITS EN BANDEJA

Las fechas 'top' del calendario 'foodie', las aperturas con más gancho y unos flechazos deliciosos. Te contamos las novedades **más suculentas del otoño.**

VERDE, QUE TE QUIERO VERDE

Desde el aperitivo hasta el postre. El *catering* 21deMarzo, de Barcelona, se adapta al estilo de vida vegano y lanza unos menús totalmente comprometidos con el entorno (21demarzo.com).

TU COCINA, A LA ÚLTIMA

Conviértete en el chef más *trendy* con la nueva línea de accesorios de H&M Home. La firma sueca se estrena entre fogones con una colección minimalista basada en colores neutros. ¡Lo queremos todo!

ENTRE CUCHARAS

Burgos acoge del 9 al 12 de noviembre la I Muestra de Cocidos con Historia, un *tour* gastronómico por los más grandes pucheros clásicos. Para la ocasión, ejercerán de maestros de ceremonias desde cocineros de la tierra con estrella Michelin, como Miguel Cobo, hasta verdaderos expertos en la materia, como Manolo de la Osa. Si eres un amante de los platos de legumbres, disfrutarás de un fin de semana único... que se vivirá en varios vuelcos.

A TODO CATERING

¿Evento en casa a la vista? Ponte en manos de Cosas de Katy y deja a tus invitados con la boca abierta. Para rematar la función, nada como sus tartas personalizadas (tel. 649 80 08 92, katyesteban.blogspot.com.es).

DE MASA MADRE

Ríndete al auténtico sabor del pan con las elaboraciones artesanales de Panod. En su *boutique* (Prim, 1, Madrid), cuentan con un imponente obrador a la vista para que puedas ver cada detalle del proceso. ¡Eso es una tienda con miga!

LAS BODEGAS AVELINO VEGAS CELEBRAN EL CENTENARIO DE SU FUNDADOR CON UNA ESCULTURA DE **CRISTÓBAL GABARRÓN.** UNA ODA A LA UVA QUE MERECE UNA VISITA.

HILANDO FINO

Tu mesa se vestirá de *prêt-à-porter* con el nuevo conjunto de mantelería de edición limitada de Loewe. El set, compuesto por un mantel, cuatro salvamanteles individuales y cuatro servilletas, lleva el *print* de la campaña de Otoño/Invierno 17-18 de la marca, fotografiada por Steven Meisel. Hazte con el tuyo en loewe.com y en tiendas seleccionadas.

VUELTA A LOS ORÍGENES

Cuatro grandes artistas del panorama español se inspiran en las costumbres, los colores y la música de la República Dominicana para representar la esencia del nuevo Ron Barceló Imperial (42 €) en edición limitada.

POR LA PASTA

El proyecto ITmakES, impulsado por la Embajada de Italia en España, celebra desde el 20 hasta el 26 de noviembre la Semana de la Gastronomía Italiana en el Mundo, con una agenda repleta de actividades con las que entregarse a la *dolce vita*. Descubre todas las citas en www.itmakes.net.

ELLEGOURMET *Agenda*

EL MUNDO DEL VINO 2.0

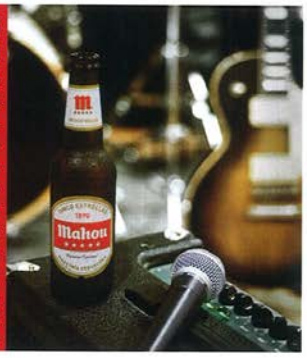
Tintos, blancos, rosados y espumosos. La nueva bodega *online* de Carrefour (carrefour.es) cuenta con más de 1.000 referencias, entre las que encontrarás desde grandes etiquetas hasta las botellas que son tendencia. Alza tu copa: vamos a brindar.

DULCES DE LUJO

La prestigiosa casa de chocolates artesanales Guittard cruza el charco de la mano de Taste of America. Date un homenaje y deléitate con la exquisita selección de productos que la marca ha traído hasta nuestro país (tasteofamerica.es).

CAÑAS CON RITMO

Seis ciudades de toda España, nueve conciertos irrepetibles, 17 grandes artistas y una cerveza *cinco estrellas* son los ingredientes de la gira Cómplices de Mahou, que arranca el 30 de octubre con el eterno Raphael. Descubre todas las fechas en mahou.es.



MERIENDAS BRITISH STYLE

Vuelve a enamorarte de la hora del té en el nuevo salón del hotel NH Collection Paseo del Prado (Cánovas del Castillo, 4, Madrid). En este coqueto espacio, la firma *premium* Jing pone las infusiones y el maestro chocolatero Rubén Da Silva, los bocados dulces con los que soñar.

HOLANDA SACA PARTIDO A SUS CANALES CON **LA PRIMERA GRANJA FLOTANTE** (FLOATINGFARM.NL), EN RÓTERDAM. PARA 40 VACAS, VERÁ LA LUZ EN POCOS MESES.

UNA COPA DE FRESCURA

Las grandes ocasiones se celebran con un cava de excepción... y con hielo. El nuevo *Anna Ice Edition*, de Codorniú, está especialmente pensado para tomar así. O bien, combinado con otros ingredientes para crear atrevidos cócteles. Por ejemplo, añádele unos trocitos de fresa, que potencian sus aromas frutales. ¡Te encantará el resultado! (codorniu.com, 9,99 €).

MATEO
& CO.

nH | HOTEL GROUP

17/10/2017

HOLA.COM

Tendencias gastro: 'Afternoon tea', las meriendas con más estilo

El cinco estrellas madrileño 'Hotel NH Collection Paseo del Prado' ha sumado a su oferta gastronómica una exclusiva experiencia en torno al mundo del té en la que, como mandan los cánones, no falta la alta repostería, los clásicos sándwiches 'british style', el mejor champán francés y... alguna que otra sorpresa para fans del chocolate. Aprovechamos esta sabrosa novedad para proponemos un recorrido por algunos de los 'afternoon tea' más glamurosos y originales.

17 DE OCTUBRE DE 2017 - 11:17 CEST BY IRAIDE ALMUDÍ

Comentar

Clásicos que, a pesar de su longevidad, se convierten en rabiosa tendencia. Es algo que ocurre constantemente en el mundo de la moda, el cine, el diseño… Por supuesto, la gastronomía no escapa a este fenómeno. Es el caso que hoy nos ocupa: nos referimos a esa deliciosa experiencia llamada *Afternoon tea*.

ÚLTIMAS NOTICIAS

Cenas terroríficas, cócteles de miedo... ¿aún sin plan (gastro) para Halloween?

La reina Letizia estrena un mono en color burdeos en los Premios Mariano de Cavia

Singapur, el mejor destino para iniciarse en Asia

Y es que, aunque su origen se remonta al siglo XIX (parece bastante acreditado que fue la Duquesa de Bedford, Anna María Russell, quien transformó la hora del té en todo un evento social, muy celebrado entre sus invitados), lo cierto es que los mejores hoteles del mundo continúan hoy día apostando fuerte por estas exclusivas meriendas como parte importante de su oferta gastronómica.

Uno de los últimos en sumarse a esta tendencia es el cinco estrellas madrileño 'Hotel NH Collection Paseo del Prado'. Su coqueto salón de té nos sirve de punto de partida en la (hoy más glamurosa que nunca) ruta gastro que os proponemos:

Té *premium* y chocolate de autor en un ambiente *très chic*

Para el paladar *foodie*, el 'Hotel NH Collection Paseo del Prado' está muy vinculado a la figura del chef Paco Roncero y su conocido restaurante de tapas de autor 'Estado Puro'. Sin embargo, el nombre de este hotel madrileño comenzará también a asociarse pronto a esa lista de salones *vip* donde se sirven las meriendas más estilosas de la capital. El 'culpable' lleva por nombre *Suite & Tea*, un concepto que convierte la tradicional hora del té en una experiencia *premium* al más puro estilo británico.

Así, además del imprescindible té (hasta 16 variedades para todos los gustos), la propuesta también incluye una amplia selección de la mejor repostería francesa e inglesa: *muffins, scones, macarons, petit choux, éclairs, financiers*… ¡Un verdadero festival goloso! En la parte salada destacan los tradicionales mini-sándwiches (atención al de *roastbeef* con mostaza y pepinillos… ¡desearás que no se acabe nunca!), sin olvidar la cuidada variedad de cavas y champanes.

Pero, sin duda, el plus de esta experiencia lleva la firma de Rubén Da Silva. Este prestigioso maestro chocolatero (uno de los más talentosos y creativos de España) ha diseñado especialmente para la ocasión una colección de deliciosos bombones cuyos toques frutales y florales combinan a la perfección con la selección de tés ofrecidos en la carta.

Todo ello en un espacio íntimo y muy coqueto, totalmente reconvertido para la celebración de estas exclusivas meriendas. ¿Su precio? 48,90 euros (dos personas).