

OCIO MAGAZINE

#tablets



JUNIO 2020
NÚMERO
ZERO

SUMARIO

GASTRONOMÍA

- Entrevista a Pablo Montoro en su espacio personal
- Dos recomendaciones tras el confinamiento: Finca Santa Luzia y El Cup
- Receta de Merluza con falso risotto de verduras, de Natxo Sellés
- Selección de productos gourmet

COMERCIO

- Consume local: Joyería Amaya
- Entrevista a Cristina Morales, cuidado orgánico con Verum Natura
- Nuestra selección de shopping

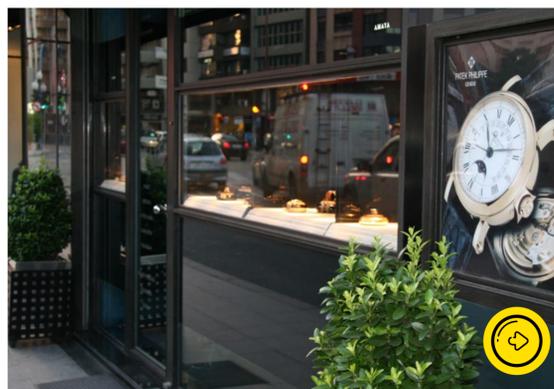
MIND, BODY & SOUL

- Vivood, recupera la conexión con la naturaleza

#LASCHICASDEOCIO

- Valores que permanecen

El nuevo medio digital que ofrece **monodosis de información actual sobre gastronomía, compras y ocio** en la Provincia de Alicante



Recuerda que tienes todo el contenido on line en www.ociomagazine.es



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Pablo Montoro, del reality show al espacio íntimo

Pablo nació en Elda hace 42 años, aprendió a cocinar gracias a su hermana Inma, y tuvo claro cuál era su objetivo en la vida: hacer disfrutar a través de sus platos. Pero su camino, como el de muchos otros, no ha sido una línea recta apuntando al cielo. No. Estudiar un módulo de informática, trabajar en una fábrica de pizzas, ir a la mili, cocinar junto a los mejores bajo unas condiciones bastante duras que pocos soportan...

En la mente extremadamente perfeccionista de Montoro toda la información valiosa se ordenaba y enriquecía de las experiencias. Punto de inflexión, un sueño propio que se hunde, un viaje hacia el interior, un trabajo por el mundo y la oportunidad de formar parte de un Reality Show gastronómico.

Esa flecha comienza a subir y el viaje se vuelve vertiginoso. Pablo Montoro busca ahora consolidarse con su proyecto personal más estudiado: el restaurante gastronómico Espacio Montoro.

¿Por qué Espacio Montoro?

Espacio Montoro es el proyecto más personal de toda esta carrera profesional de más de 25 años. A través de los diferentes trabajos que he tenido, he podido visitar muchísimos restaurantes de todo el mundo, y he ido elaborando en mi cabeza cuál sería mi restaurante favorito. Cogiendo lo mejor de cada uno y lo que más me sorprendía. **Viviendo esas experiencias he conseguido diseñar cómo quiero que se viva la experiencia gastronómica Montoro.**

Obviamente los sueños hay que estructurarlos, adaptarlos a la realidad y a las leyes inmutables que



Pablo Montoro bajo el “huevo” del Cocoon Lab, la segunda estación de la experiencia gastronómica que puedes vivir en el gastronómico.



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



nos gobiernan. **Espacio Montoro está adaptado al Mediterráneo y al público alicantino.**

Uno de los pilares de Espacio Montoro es la cocina abierta, la exposición. Es un lugar en el que el comensal está viendo todo lo que elaboramos de una manera cercana, directa, donde intentamos incluso interactuar con él y queremos que ellos sean partícipes de su propia comida de alguna manera.

En Espacio Montoro el cliente va pasando por diferentes fases o estaciones, y en cada una de ellas pasan cosas diferentes. Durante los servicios, escuchamos muchas veces que ellos dicen la palabra "magia". **Eso es exactamente lo que pretendíamos con este gastronómico, que cada fase sea mágica para el cliente, que la experiencia sea única.**

**¿Cuál es el concepto base de Espacio Montoro?
¿Cuál es esa idea madre?**

Buscaba algo que uniese artesanía, naturaleza, pureza, raíces, orígenes, el estilo de vida **mediterráneo**. Quería que desde principio a fin el comensal percibiese estos detalles en cada momento.

En este sentido el equipo que rodea el proyecto es impresionante, y sin ellos nada de esto podría haberse dado. **Espacio Montoro ha sido co-creado gracias a la labor de los numerosos artesanos de la provincia que han participado en el proyecto.** Y es que prácticamente todo lo que ves cuando entras en el gastronómico es único y se ha elaborado especial y únicamente para el local. Desde el suelo de madera a la vajilla elaborada pieza por pieza, desde las decoraciones del techo a los uniformes que llevamos. **Todo es artesanal.**

Nazaret, la arquitecta que nos ha ayudado a concebir este espacio, captó mi idea a la perfección. El bosque, la naturaleza salvaje, el Mediterráneo, lo artesano... Hemos escuchado comentarios de los comensales que incluso creen que están en el fondo del mar... En Espacio Montoro viajas por diferentes lugares y transitas por un jardín Zen, una cocina de laboratorio blanca, pulcra e impoluta, y finalmente un escenario repleto de ramas, naturaleza y materiales nobles donde hasta las paredes de tecnocemento te dan la sensación de estar humedecidas por la vegetación.

Cada comensal interpreta la experiencia a su manera y la enriquece con sus propias percepciones. Algunos comentan que parece un cuento, otros que es una aldea, un bosque... Al final todo se convierte en algo mágico también gracias a la música, el servicio, los aromas...



Espacio Montoro está repleto de rincones y detalles que ayudan a que el comensal no solamente disfrute de las creaciones gastronómicas. En este restaurante todo suma y está pensado al milímetro.



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

¿Cómo valoras estos primeros meses abiertos?

Llevamos 9 meses de los cuales casi 3 hemos estado en confinamiento, así que diremos 6 meses de experiencia con el cliente.

Desde el día que abrimos, un 15 de agosto de 2019, hasta el inicio de la cuarentena, un 13 de marzo del 2020 siempre hemos estado completos. **Este hecho habla por sí solo y es algo que nos enorgullece a todo el equipo y en especial a mi.**

El haber creado algo tan personal, tan basado en mi experiencia, en mi visión de la gastronomía, y que haya tenido esta acogida es algo emocionalmente indescriptible.

Es increíble, es el sueño cumplido de todos estos años y, lógicamente, este es un proyecto al cual espero poder dedicar muchos años, incluso jubilarme... Quien sabe.

Otro dato es que hay clientes que ya nos han visitado más de 4 veces en estos meses. Y esto es impensable en un gastronómico.

También el equipo y yo estamos muy satisfechos con la dinámica del gastronómico. **Hemos ideado un sistema de reservas que funciona muy bien y el cliente lo ha entendido a la perfección.** Abrimos el libro de reservas con un mes de antelación, ofrecemos turnos con horario establecido de entrada y así aseguramos un trato dedicado, especial. No atendemos a más de 6 clientes cada 30 minutos.

Es por ello que pedimos a los clientes puntualidad, para que así puedan pasar por todos los espacios sin solaparse con otros comensales. Este es un formato perfecto para nuestro concepto. Al final el cliente entiende el por qué de esa exigencia de puntualidad. Luego son agradecidos en ese aspecto.

¿Cómo se plantea Espacio Montoro la situación actual de la hostelería?

Nuestro formato de por sí ya está muy adecuado a las nuevas normas sanitarias y de seguridad que se proponen. Nuestro aforo es de 68 personas y nunca han estado más de 29 clientes en el local.

Las mesas están a una separación de 2 metros, por lo que no tenemos que quitar ninguna. Como solamente atendemos a 6 comensales cada media hora, no hay cruce de clientes, por lo que esto es positivo para la tranquilidad del cliente.

En este sentido, abrimos reservas hace apenas unas semanas y en unos días llenamos el mes de junio y los fines de semana hasta agosto. Estamos muy contentos.

Respecto a la situación actual de la hostelería, **me gustaría animar a todos a que consuman el producto nacional para que, entre todos, levantemos un poco la hostelería y el turismo que son sectores muy afectados.**



ESPACIO MONTORO

Avenida de la Albufereta 13
03016 - Alicante - 966 044 365





SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

Recomendaciones tras el confinamiento



[VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE](#)

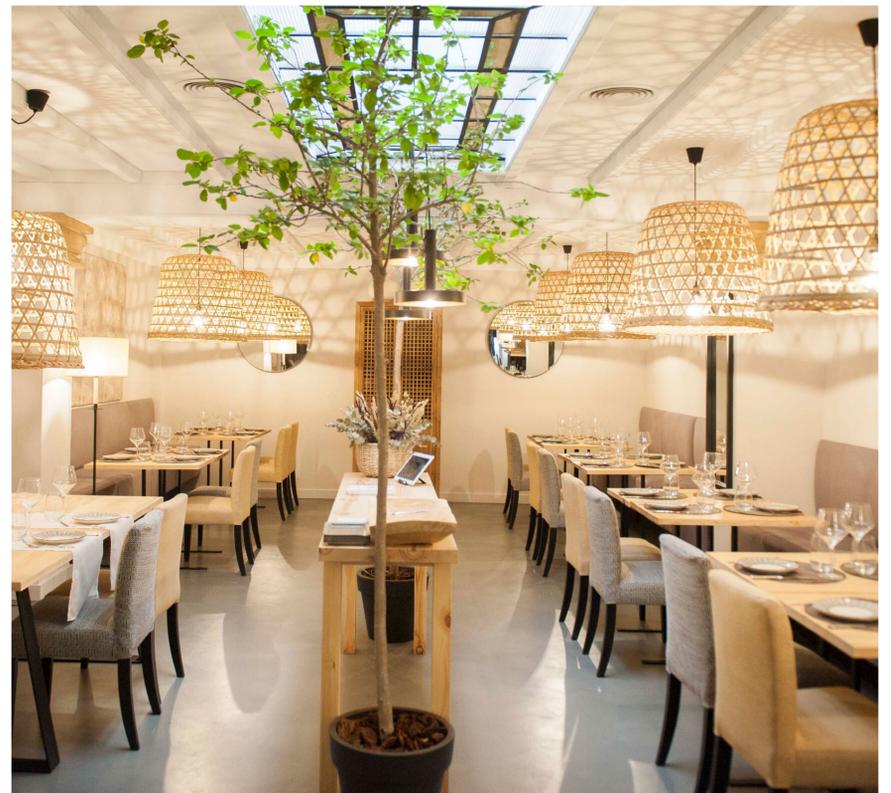
FINCA SANTA LUZIA

Avenida de Alicante, 38
03550 - Sant Joan d'Alacant
865 88 80 28
restaurante@fincasantaluzia.com
www.fincasantaluzia.com

☆ **A nosotras nos encanta:** *El espacio en general, es precioso y versátil.*

Esta finca construida a finales del S.XIX es la nueva propuesta del Grupo Hostelero Juan XXIII. Un espacio encantador creado a raíz de las más profundas inquietudes gastronómicas y dedicado a los amantes del buen comer. Su cocina de mercado está diseñada para satisfacer a los paladares más exigentes.

Especialmente recomendado para aquellos que buscan algo más que un restaurante: un lugar donde poder desconectar, reunirse, celebrar eventos... En un ambiente moderno, actual, y a la vez cálido y acogedor.



[VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE](#)

RESTAURANTE EL CUP

Calle Poeta Campos Vassallo 33
03004 - Alicante
678 888 896

☆ **A nosotras nos encanta:** *Las patatas trufadas con huevo a baja temperatura.*

Entrar en El Cup es como entrar en casa. La decoración, el ambiente y las personas que encontrarás allí nada más entrar al recibidor, transmiten ese aire hogareño. Ese clima especial que consigue que entremos en calor enseguida y nos apetezca relajarnos y disfrutar allí de una larga estancia.

La comida acompaña a este sentimiento. Su propuesta gastronómica encuentra su base en la cocina tradicional -la de siempre-, solo que actualizada a los tiempos que corren y a las técnicas de elaboración contemporáneas. Destacamos el buen gusto en la presentación de los platos.



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

LEER ESTA RECETA ONLINE

PESCADO/VERDURAS/QUESO



Receta de merluza con falso risotto de verduras, de Natxo Sellés

INGREDIENTES:

Merluza	Nata para cocinar
Pimiento rojo y verde	Aceite y sal
Jengibre	Pasta de ají amarillo
Berenjena	Hierbabuena
Calabacín	Ajos tiernos
Zanahoria	Rábano
Judías verdes	Cebolla tierna
Caldo de ave	Eneldo
Queso crema	Lima



PASO A PASO:

1. Cortamos todas las verduras en dados pequeños y uniformes
2. Calentamos una sartén y le agregamos un poco de aceite de oliva
3. Salteamos cada verdura por separado para mantener sus colores lo máximo posible. Las cocciones serán cortas por lo que necesitamos la sartén bien caliente. Una vez vayamos salteándolas, las vamos dejando en un recipiente más grande, ya todas juntas.
4. Aromatizamos las verduras salteadas, para ello rallamos una lima, añadimos la hierbabuena y el eneldo picado muy fino. Añadimos pimienta negra recién molida y removemos bien para integrar todos los aromáticos
5. Para la crema introduciremos el queso crema en una cazuela junto con el caldo de ave, la nata para cocinar y un poco de pasta de ají amarillo. Lo cocinamos hasta que tengamos una textura cremosa.
6. Marcamos la merluza por la parte de la piel, queremos la piel crujiente y la carne jugosa.
7. Para terminar el falso risotto de verduras, en una sartén bien caliente salteamos las verduritas necesarias para una ración y añadimos un poco de nuestra crema de queso. Retiramos del fuego y removemos para que se integre bien.
8. Emplatamos con el falso risotto en la base del plato, y la ración de merluza apoyada en él. Podemos decorar con tomate cherry, albahaca y trazos de la salsa de queso.



NATXO SELLÉS RESTAURANTE

Calle Joan María Carbonell, 3
Cocentaina - Alicante - 965 591 738
info@restaurantenatxoselles.com
www.restaurantenatxoselles.com



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

VER ESTE SHOPPING ONLINE

1. Salseras de cerámica hechas a mano y con forma de hoja otoñal. Están hechas una a una, no hay dos iguales. Puedes encontrarlas en **Cerámicas Pau Cámara**.

2. Queso Abundance, queso curado graso elaborado a base de leche cruda de vaca y cuajo tradicional. Puedes conseguirlo en nuestra quesería favorita: **La Trampa del Ratón**.

3. Sazonador de verduras Carmencita. Este molinillo lleva cilantro, sal marina, comino, pimiento rojo deshidratado, pimienta negra, clavo, canela, jengibre, ajo, cúrcuma y macis. **Adquiere el sazónador de Carmencita aquí mismo.**

4. Cerveza Artesana Winter Ale de Cerveza Artesana Postiguet, con sabores a maltas caramelo, cacao y toques de canela. **Puedes comprarla aquí mismo.**

5. Queso Frida disponible en La Trampa del Ratón. Se trata de un queso tierno graso de corteza lavada elaborado a base de leche cruda de oveja y cuajo tradicional.

6. Estante ajustable FlexiSpace de Tescoma, proporciona un espacio para almacenaje extra. **Puedes adquirirlo aquí mismo** y ver un vídeo sobre cómo puede amoldarse a tus estantes.

7. Selección exclusiva de turrón moldeado a mano, consiguiendo el turrón más artesanal. Turrón de chocolate puro 70% con avellanas y Turrón de chocolate con leche y almendras **de Turrónes El Artesano**. Nos encantan en cualquier época del año.

8. Servilletteros de cerámica con forma de estrella hechos a mano, súper originales. ¿Os imagináis preparar una mesa con una vajilla exclusiva, artesana y única?. **De Cerámicas Pau Cámara.**

9. La cerámica decorativa pintada a mano de Cerámicas V. Pascual nos apasiona.

10. Saco para verduras, con diferentes capacidades, de Tescoma. Excelente para el almacenamiento de ajo, cebolla, patatas, nueces, etc. **Puedes adquirirlo aquí.**

11. Ginfusion, añade un toque de color, sabor y sofisticación a tu gintonic, **de Carmencita**. Cada estuche contiene tres esencias diferentes que transformarán tu copa en una experiencia única. **Puedes adquirirlo aquí.**





SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

Amaya, joyería de prestigio desde 1984

Una de las mejores joyerías de Alicante se encuentran en pleno centro de la ciudad. Desde allí deslumbran con sus joyas y relojes con una amplia variedad de piedras preciosas, formatos y demás. Se trata de la joyería por excelencia desde su creación en 1984 pues su calidad, servicio y variedad es brillante. Si buscas un regalo para sorprender, buscas Amaya.

Y es que Amaya ha dado prueba de entender el mundo de la joyería en su verdadero concepto de arte, diseño y creación. Así lo demuestran el especial interés en la selección de sus piedras preciosas y la minuciosa labor en sus talleres de fabricación y en su departamento técnico de relojería.

Amaya Alicante cuenta con la representación oficial de las más prestigiosas marcas del mundo de la alta joyería y relojería. Esta selección de grandes firmas y sus propias creaciones de gran calidad hacen de Amaya un establecimiento visitado por los clientes más exigentes. Para conseguir la relación y la comunicación idónea con el cliente, Amaya se desenvuelve en los tres idiomas preferentes entre sus marcas: inglés, francés e italiano.

Amaya también dispone de un servicio exclusivo de atención al cliente basado en un asesoramiento profesional inherente al mundo de la alta joyería y relojería, que abarca desde las piezas intemporales hasta las últimas tendencias, desde los metales y piedras más puras hasta los mecanismos más complicados.

ALGUNAS DE SUS MARCAS:

- Amaya
- Ole Lynggaard
- Gucci
- Chanel
- Breitling Watches
- Omega
- Hublot
- Ulysse Nardin
- Franck Muller

AMAYA
Jewellery & Watches



AMAYA

Plaza de Calvo Sotelo, 12-13
03001 - Alicante - 965 217 141
info@amayajoyeros.com
www.amayajoyeros.com

☆ **A nosotras nos encanta**
Sus diseños. Encuentra el detalle perfecto para cada evento, para regalar, o simplemente para darte un capricho.



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Entrevista a Cristina Morales, cuidado orgánico con Verum Natura

Hablamos con Cristina Morales sobre el autocuidado natural en tiempos de crisis sanitaria y obsesión por la salud. Ella nos resalta la importancia del asesoramiento profesional, ahora que la oferta es más agresiva en el mundo de la cosmética natural y puede haber mayor riesgo de desinformación.

Lo ecológico, natural y orgánico está de moda, eso lo sabemos todos. Y lo que también sabemos es que las modas son un arma de doble filo ya que favorecen el conocimiento y ventas de determinado nicho de mercado, pero también hace que florezcan marcas que se suben al carro de la tendencia sin cumplir los mismos requisitos.

Cristina es farmacéutica de profesión y amante de toda la cosmética natural “de la de verdad”. Cristina lleva desde 2015 con el proyecto Verum Natura, un blog, tienda online y tienda física donde distribuye productos de cosmética natural y ecológica.

1. La crisis del COVID19 ha sacado a relucir un desequilibrio entre nuestra manera de consumir y el cuidado de nuestro planeta. Planteamientos como el de Verum Natura, que apuestan por productos naturales, orgánicos y sostenibles, emergen con fuerza. ¿Vienen para quedarse?

Si, sin duda. Si la sostenibilidad en nuestros hábitos de consumo se veía como una tendencia ahora ya nos hemos dado cuenta de que es una necesidad. Creo que durante este periodo de confinamiento hemos priorizado nuestras necesidades y nos ha



VERUM NATURA

Calle Álvarez Sereix, 12 - Alicante
637 61 69 04
info@verumnatura.com
www.verumnatura.com





SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



Cristina se licenció en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid, donde después realizó un post- grado en Farmacognosia. Allí vivió hasta el momento en el que, buscando una mejor calidad de vida para sus tres hijos, decidió trasladar su residencia a Alicante. A Cristina le apasiona la botánica y el estudio de los beneficios que las plantas nos ofrecen para el cuidado de la salud. Durante 15 años ejerció en oficina de farmacia donde observó un progresivo aumento de dermatitis y alergias a algunos ingredientes cosméticos y decidió buscar una alternativa, basada en principios activos de origen natural. Así nació Verum Natura en 2015 como tienda on line y ya en 2017 como tienda física en el centro de Alicante.

hecho replantearnos nuestra manera de consumir. El planeta ha agradecido que paremos: han mejorado todos los indicadores de contaminación en todo el mundo y debemos de hacer lo posible para no volver al consumismo masivo de antes. Hay muchas empresas, de cosmética y de otros sectores, que ya llevan muchos años invirtiendo en nuevas tecnologías para una producción menos contaminante, utilizando materiales e ingredientes biodegradables, y el resto deben de darse cuenta que el futuro deberá ser más sostenible o no será.

2. Desde tu conocimiento como profesional farmacéutica y de cosmética natural, ¿qué principios básicos debemos tener en cuenta para auto-cuidarnos de una manera ética, sostenible y respetuosa con nuestro cuerpo y nuestro planeta?

En lo que respecta a los cosméticos la cosmética ecológica me parece la mejor opción. Garantiza por un lado la sostenibilidad en todo el proceso de fabricación del producto y por otro ofrece la garantía de que no va a contener ciertos ingredientes que no son del todo aconsejables tanto para nuestro organismo como para el medio ambiente. **Siempre con un buen asesoramiento porque cada vez hay más oferta en el mercado y “no es oro todo lo que reluce”.**

Y, por supuesto, cuidarnos más si cabe por dentro. Revisar nuestros hábitos diarios, cuidar más nuestra alimentación, a ser posible consumir alimentos ecológicos y de proximidad, hacer más deporte, disminuir nuestro nivel de stress... Porque nos estamos enfrentando a un tipo de patógeno, un virus, ante el que es fundamental tener un sistema inmunológico fuerte. **Y también consumir suplementos alimenticios, siempre bajo el asesoramiento de un profesional, me parece que nos puede ayudar muchísimo a mejorar nuestra salud.**

3. ¿Qué proyectos o ideas nuevas han emergido en estos tiempos de confinamiento en Verum Natura? ¿En tu entorno has visto algo que te haya llamado la atención en este sentido? Movimientos sociales, proyectos, ideas...

Desde luego que todos estos acontecimientos han reforzado más si cabe mi convicción de optar por un consumo más responsable en todos los sentidos, y por otro lado, como profesional de la salud, ofrecer un cuidado integral de la misma. Siempre he creído en la importancia de la prevención en el cuidado de la salud y en la importancia de cuidar



SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

tanto nuestro interior como nuestro exterior, por lo que estoy seleccionando productos para una buena suplementación.

También he visto que durante toda esta crisis se ha hecho más visible la desinformación en concreto a los temas relacionados con la salud, por lo que considero muy importante que **los profesionales de la salud contribuyamos a la divulgación de información veraz y fiable.**

En mi entorno lo que más he observado es una creciente preocupación por la salud y también, cómo no, iniciativas para fomentar el comercio y los negocios locales.

4. Otro de los temas candentes ahora que estamos saliendo de nuevo a la calle es el consumo local. Teniendo en cuenta esto ¿qué marcas locales tendría que conocer el ciudadano de la provincia para poder apoyar a la economía en este sentido si así lo desea?

En mi caso siempre me ha gustado trabajar con marcas españolas porque además, en este sector de la cosmética ecológica, podemos estar bien orgullosos del trabajo que están haciendo. **Muestra de ello es una de mis marcas favoritas Twelve Beauty, creada por un farmacéutico y cosmetólogo alicantino, Pedro Catalá, con laboratorio propio en Ondara y desde donde fabrica para todos sus puntos de venta del mundo.**



LAS RECOMENDACIONES DE CRISTINA:

1 - Serenity Oil 20ml. de Dafna's Personal Skincare

Serenity es un aceite orgánico calmante formulado para recuperar la elasticidad de la piel, calmar irritaciones, agresión solar y aliviar la sequedad de la piel. Compuesto por una selección de aceites y extractos orgánicos, calmantes y curativos como el de árnica, camomila, Tanacetum (Blue Tansy) y chia.

[CONSÍGUELO AQUÍ.](#)

2 - Ideal Moisture Level Serum 30ml. de Twelve Beauty

Sérum protector y regulador del equilibrio hídrico de la piel, de textura ligera y sedosa, con ácido hialurónico vegetal y extractos botánicos calmantes y antioxidantes.

[CONSÍGUELO AQUÍ.](#)

3 - Crema Solar Multi-protección SPF50 50ml. de Bema Solar Tea

Protector solar facial antiedad, con filtros 100% minerales y protección extra contra los rayos azules emitidos por las pantallas, smart phones y luces LED que contribuyen al fotoenvejecimiento. Efecto anti-radicales libres reforzado por los extractos de té blanco y verde, acerola, mate, pimienta negra y cilantro. Textura ligera, no grasa y con acabado transparente.

[CONSÍGUELO AQUÍ.](#)





SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

VER ESTE SHOPPING ONLINE

1. Carla lleva **chaqueta de Marel Mujer** y **gafas de O'Donell Centro Óptico**. Este shooting fue posible gracias a: Fotografía de **Pablo Pacheco**, producción de **La fábrica de hielo**, las modelos **Corina Janeczek** y **Carla Valero** de **Agencia Kara**. El maquillaje y peluquería de **Silvia Sánchez** y **Nayara Gómez**, el estilismo de **Shi Qian Pan @getrobed** y el asistente digital Xavi Cantó.

2. **Gafas de sol de Gucci disponibles en O'Donell Centro Óptico**. Las monturas rosadas agregan un toque de color en las formas redondas.

3. **Bolso de mano a partir de materiales reciclados de Nukak Alicante**. Hola, mi nombre es Kelly, soy un bolso femenino de mano, como ya has adivinado viendo mi forma triangular. Me encanta la noche. Soy reciclado, compacto y lleno de detalles.

4. **Pendientes Aros Diamantes de Marma Joyas**, realizados en oro blanco de 18 quilates, con diamantes de talla brillante. Disponible en los tres colores del oro, blanco, rosa y amarillo. Puedes hacerte con ellos en **García Joyeros de Alicante**.

5. **Gafas de sol Dsquared2 disponibles en O'Donell Centro Óptico**. Las patillas antideslizantes están decoradas con el logotipo de la compañía, bisagras ópticas de alta gama.

6. **Pendientes de edición especial Gypsy de Ole Lynggaard, disponibles en Amaya**. Elaborados en oro de 18 quilates amarillo y rosa, detalles de cuarzo, turquesa, lapislázuli y gotas de turmalina verde.

7. **Zuecos Napa blanca, de Cuplé San Juan**. El zueco más versátil de entretiempo con tacón sensato. Combínalos con falda larga o con vaqueros skinny.

8. **Anillos Love Band de Ole Lynggaard, disponibles en Amaya**. Elaborados en oro amarillo de 18 quilates con pavé y diamantes. Disponible en varios modelos.

9. **Tratamiento Organics CBD de I.C.O.N., disponible en E&M Peluquería y Estética**. Un tratamiento intenso, potente y repleto de nutrientes.

10. **Total look de Marel Mujer**, un establecimiento en Alicante con posibilidad también de venta online. Descubre su amplia colección, repleta de prendas únicas y realmente inspiradoras.

11. **Maxi vestido de manga larga de gasa con estampado en colores rosa y azul de Cuplé San Juan**. ¡Combínalo con unos zapatos blancos y una de sus carteras!





SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

Vivood, recupera la conexión con la naturaleza

Vivood es una evasión para todo aquél que busca vivir nuevas sensaciones de calma y exclusividad en un parque natural inspirador y con una oferta de servicios exclusivos y diferenciales.

El valle de Guadalest encierra entre sus pinos, matorrales y flora autóctona, un espacio casi sagrado en el que refugiarte para energizarte. En el que desconectar para conectar. En el que perderse para encontrarse. **Vivood Landscape Hotels reabre sus puertas el 12 de Junio tras la mundial pandemia del Coronavirus.**

Vivood enarbola la bandera de cinco valores fundamentales que guían los pasos de este complejo hotelero único: entorno, emoción, encanto, exclusividad y ecología. **Su máxima es la integración completa en la naturaleza, el respeto al medio ambiente en todas sus vertientes posibles y el servicio a un cliente que busca un lugar en el que desaparecer y mimetizarse con el entorno.**

Daniel Mayo Pardo es el arquitecto y fundador de Vivood. En 2013 inició un proyecto emprendedor basado en el diseño de casas sostenibles y automontables. Tras esta etapa, en 2015 y junto a un equipo de arquitectos, diseñadores y especialistas en turismo, da el salto al sector hotelero para diseñar, construir y gestionar Vivood, el primer hotel paisaje de España.

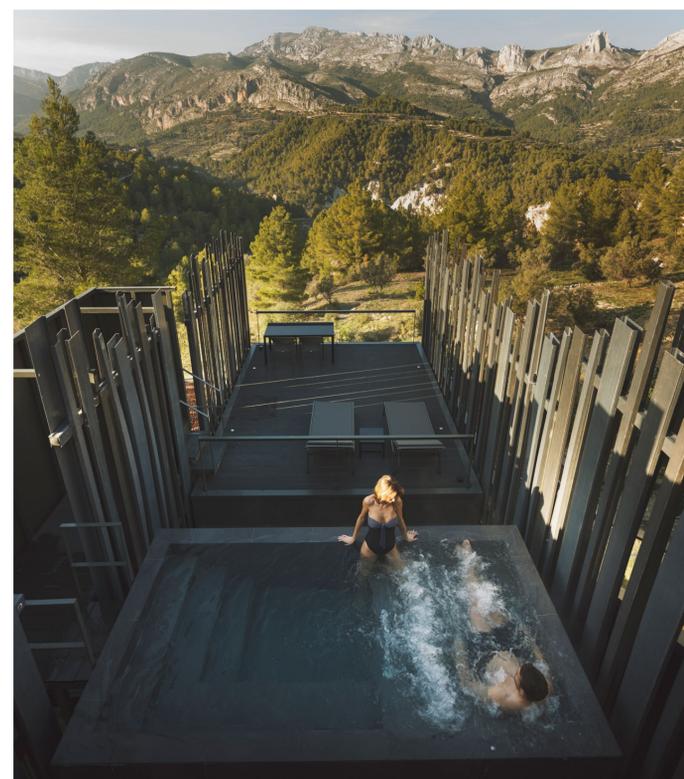
Para aquellos a los que la vuelta a la realidad tras la cuarentena les ha hecho apreciar el silencio por encima de todo. Para aquellos que no han podido encontrarse a sí mismos durante el confinamiento. Para aquellos que desean resetear mente y cuerpo. **Vivood puede ser un lugar por el que empezar.**

VIVOOD LANDSCAPE HOTELS:

Carretera de Alcoy 10 - 03516
El Castell de Guadalest - Alicante
966 31 85 85



Duerme en la naturaleza y con todas las comodidades de un hotel de lujo. Las suites y villas están diseñadas como un mirador al paisaje donde ver amanecer, atardecer, y contemplar las estrellas.





SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

LEER ESTA REFLEXIÓN ONLINE

Valores que permanecen

Ocio Magazine Alicante nació en 2005 con un objetivo claro: dar a conocer restaurantes, comercios y marcas de la provincia de Alicante tanto al público local como turístico.

Las raíces de aquella primera idea que nació en la cabeza de Isabel Ballenilla, poco han cambiado. Sin embargo el entorno en el que nos encontramos es, ahora más que nunca, totalmente incierto.

Y justo ahora, cuando la crisis más fuerte azota, miramos atrás y vemos como volver a conectar con esa idea inicial es lo que más nos va a ayudar a seguir adelante.

Y es que en Ocio Magazine creemos en un sistema de negocio basado en el principio de cooperación, en las bases de una economía en la que todos ganamos apoyándonos los unos en los otros.

Y estas raíces de nuestro negocio conectan con los valores y principios que nos mueven cada día, con esa ilusión de acercar "lo nuestro" a todo aquél que quiera escucharlo, verlo o leerlo...

Ser una ventana por la que los emprendedores de nuestra provincia puedan mostrar su buen hacer, es una de las ilusiones que han movido nuestro interés año tras año.

Y consideramos, ahora con la que está cayendo, que reconectar con esta ilusión y no perderla de vista es lo más importante. Que no nos engañen otras esferas de la sociedad con competiciones, rankings, visitas y demás estímulos basados en el miedo.

Ocio Magazine se llena de energía con su propia filosofía, centrándose en mejorar ella misma, en adaptarse a lo que viene de una manera orgánica y propia. Y es por esto que nace Ocio Magazine Tablets, el nuevo medio digital que ofrece monodosis de información actual sobre gastronomía, compras y ocio en la Provincia de Alicante.



“La motivación es mayor cuando es interna que cuando proviene de fuera... Los mejores rendimientos no se llevan a cabo por la existencia de un competidor, sino porque la gente se fascina por algo concreto, se llena de energía, colma sus esperanzas en realizarlo y se entrega por la causa. No necesita competencia”

La Economía del bien común
Christian Felber

OCIO MAGAZINE *#tablets*

JUNIO 2020 NÚMERO ZERO



Ocio Magazine Alicante - Todos los derechos reservados

CRÉDITOS:

Dirección y coordinación: Isabel Ballenilla y María Calles · Maquetación y diseño: Ana Ballenilla · Fotografía: Isabel Ballenilla y Miguel Ibáñez · Imágenes de reportaje Vivood: Amanda Glez y Alfonso Calza · Redacción de textos: Ana Ballenilla · Gestión comercial: María Calles e Isabel Ballenilla

SUSCRÍBETE A NUESTRO NEWSLETTER AQUÍ

¿QUIERES APARECER EN NUESTRA PUBLICACIÓN?

Llámanos al 670 295 690 o escríbenos a info@ociomagazine.es

WWW.OCIOMAGAZINE.ES

