

OCIO MAGAZINE

#tablets



JULIO 2020
NÚMERO
UNO

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

SUMARIO

GASTRONOMÍA

- Entrevista a David Ariza, descubrirse a través del entorno
- ¡Sí, es verano!: Torre Mauro y Casa Julio
- Bowl de salmón marinado de Coquere Food Studio, Elche
- Selección de productos gourmet

COMERCIO

- La Casa de Clerc, moda e interiorismo en un mismo espacio
- Entrevista a Conchi e Isabel Gómez, 37 años al frente de Marel Mujer
- Nuestra selección de shopping

MIND, BODY & SOUL

- Alicante Gastronómica Solidaria, los héroes con delantal

#LASCHICASDEOCIO

- Proximidad, comercio local y sentido común

Recuerda que tienes todo el contenido online en www.ociomagazine.es





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

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

David Ariza, Freeland cook. Cómo descubrirse a través del entorno

David Ariza -Alicante, 1975- cocinero profesional, consultor gastronómico, formador, escritor y divulgador.

A través del conocimiento de la cocina, de la materia prima y del entorno, David ha creado su microcosmos particular en el que da rienda suelta a su capacidad de curiosear y cuestionar todo lo que se plantea ante él.

No siempre fue así, como todos sabemos lo único que se mantiene constante en la vida es nuestra capacidad de cambio y adaptación. Repasamos con David Ariza su caminar por la vida y cómo llegó a su situación actual, en la que defiende que la mejor manera de reencontrarnos es conectarnos con nuestro entorno.

1. David, a día de hoy te vemos tras varios proyectos y andamos algo despistadas. Eres consultor y asesor en diferentes restaurantes, además haces formaciones presenciales y online con Freeland Cook, ahora encontramos un proyecto llamado Los 3 Pasos... ¿Nos aclaras un poco todos estos frentes?

Sí claro. Al final todos estos caminos son resultado de mi evolución como persona y como profesional, de por donde me ha ido llevando la vida y las elecciones que he ido haciendo con las herramientas que tenía en ese momento.



Muchas gracias David por tu tiempo, por compartir con nosotras tus experiencias personales y por estar siempre disponible con una sonrisa y con una actitud de total respeto y escucha.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



David Ariza predica la puesta en valor del entorno y del trabajo artesano, en trabajos de investigación y divulgación sobre las plantas silvestres comestibles de la provincia de Alicante en colaboración con la universidad Miguel Hernández en Orihuela, también sobre los peces del mediterráneo y su puesta en valor en colaboración con la red CdT de Alicante y con las lonjas de Santa Pola y Jávea.

Soy cocinero y esa ha sido mi profesión todos estos años, ahora tras todo lo aprendido me centro más en la formación a los alumnos del CdT cuando lo requieren, y a los alumnos online que contactan conmigo, a escribir libros en solitario o junto a universidades y otros autores, y a ser consultor y asesor de proyectos gastronómicos.

Actualmente estoy vinculado con Bumpgreen, un restaurante de Madrid de lo que llamamos “cocina con espíritu”, La Salutteria, otro restaurante de Madrid con un concepto muy diferente al primero, y Ecomoments de Valencia, un bar cafetería con un concepto de alimentación orgánica y ecológica muy interesante.

Por otro lado estoy haciendo formación online en directo. A raíz de la pandemia del COVID19 he comenzado una serie de formaciones en la que hago clases individuales en directo sobre arroces, escabeches, pescados y legumbres. Está dando muy buenos resultados y seguramente me quedaré con este proyecto, a ver donde me lleva.

También recientemente he publicado el libro “El valor de los seres olvidados”, una autobiografía en la que hablo un poco del proceso de cómo encontrarse a uno mismo. En este libro no solamente hablo de mi experiencia personal, también explico ejercicios útiles para que cada uno pueda aplicarlos a su caso personal, y también profundizo en la idea de la necesidad de volver a conectar con el entorno. Estamos cada vez más perdidos y más desintonizados de la naturaleza y sus ciclos.

La segunda parte de este libro la estoy escribiendo con Mercè Roura, escritora catalana. Y aquí hablaremos de cómo la desconexión con nuestro entorno nos lleva a no valorar los peces de nuestro mar y, por ello, no valorar en definitiva a las personas. Las consecuencias de nuestra desconexión son mayores de las que creemos.

Y hace poco me he embarcado en un proyecto junto a mi hermano Andrés y Vicente Corona que hemos bautizado como Los 3 Pasos. Es un proyecto de formación que combina la conexión con nuestro ser a través de la expresión corporal, la alimentación, la conexión con la naturaleza y el Mindfulness. ¡Un proyectazo!

2. Sin duda David, muchos frentes abiertos. Entiendo que todo se da en un orden que te permite estar presente en todos ellos.

Intento estar siempre presente y consciente en todos ellos, sí. Para esto es importante tener buenos hábitos, cuidarse, escucharse, conocerse, y también cuestionarse.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

3. ¿Hemos perdido la capacidad de cuestionarnos la gastronomía o la cocina?

Creo que hemos perdido la capacidad de cuestionarnos prácticamente todo, y ahora tenemos que “reaprender” a ser curiosos. Algo que antes éramos por naturaleza. Todo esto considero que es consecuencia de nuestra desconexión con el entorno y con nosotros mismos.

El ejemplo más claro es que ahora disponemos de una infinidad de alimentos al alcance de nuestra mano y no sabemos qué escoger, nos cuestionamos qué es bueno, qué es malo, nos venden productos nocivos con etiquetas de saludable, nos sentimos engañados y al final acabamos preguntándonos: ¿Cómo hemos llegado hasta aquí? ¿Cómo hemos llegado a no conocer qué plantas son de temporada, qué frutas son más nutritivas en esta época del año o cómo se cocina este o aquel pescado?

A día de hoy nos hemos especializado tanto y hemos avanzado tanto en términos tan complejos que no hay ningún ser humano que sea capaz de entender el mundo. Y esto es una realidad, no hay que sentirse mal, simplemente hay que asumirlo. Una vez lo asumimos tomamos acción y decimos: *“vale, no lo entiendo, y por eso voy a intentar parar, mirar, cuestionar, elegir, seleccionar...”* Y esta última parte es la que yo animaría a hacer a las personas.

4. Claro, es como cuando nos creemos con fe ciega y sin cuestionamientos los dogmas ¿verdad?. Por ejemplo los movimientos por ejemplo del “sin azúcar”, del “sostenible” del “realfooding” y ese tipo de cosas. Al final es como que tampoco los cuestionamos y los llevamos a la práctica de manera también descompensada. ¿Es así?

Efectivamente, es así, esa búsqueda de dogmas. Los dogmas contribuyen a no cuestionar y no curiosear. No empleamos nuestra capacidad de análisis y cuestionamiento que es natural en nosotros.

Por ejemplo cuando te dicen *“es que no se leer una etiqueta”*, el problema no es leer una etiqueta, que por supuesto cuanto más conozcas los ingredientes y su impacto metabólico mejor, pero el origen es ¿por qué tienes que comprar alimentos con etiqueta? ¿Por qué no comprar sin etiqueta?

O si ya compras alimentos sin etiqueta, ¿por qué no fijarnos en el origen, de donde vienen, cuánto ha viajado esa fruta o verdura, o ese pescado...? Y el siguiente paso sería dedicar tiempo a conocer

las verdaderas temporadas de los alimentos, que muchas veces no son las que comentan los organismos oficiales...

A eso me refiero con cuestionar, con curiosear. Necesitamos prestar más atención a todo este tipo de cosas. **Es como cuando hablamos de la proximidad y del comercio local. Sí, puedes comprar local, pero eso no significa que compres de proximidad.** ¿Estás seguro que la fruta que vende el frutero de tu barrio es de proximidad? Curioseas, cuestionas y corroboras que así es.

Y después, con todo ese análisis y conocimiento propio, decide qué es lo mejor para ti, que te compensa, qué te conviene...

5. En este sentido ¿qué claves darías para poder comprar más de proximidad?

La primera clave o el primer ejercicio es, como hemos comentado, ser curioso y usar la lógica. Hay muchísima información a disposición de todos y no toda es correcta. Por eso debemos cuestionarnos todo.

Si por ejemplo lees los carteles de los productos de temporada que el Ministerio de Agricultura y Pesca español expone, te das cuenta de que no son del todo correctos. Ellos pretenden promover una agricultura basada en los productos que se cultivan en las comunidades autónomas, y no basada en los verdaderos ciclos de la naturaleza.





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

Cuando dicen que hay tomates todo el año, realmente se refieren a que se cultivan tomates todo el año, pero eso no es así realmente en el ciclo de vida y plantación real del tomate.

Usando el móvil, Internet, contrastando información, etc, podemos llegar a encontrar información valiosa y, en base a ella y a nuestro criterio personal, escoger. Pero estamos en una sociedad en la que queremos la pastilla mágica de “esto es así”. Queremos que nos den las respuestas en vez de buscarlas y ahí está el error.

La agricultura y pesca de hoy en día se basa en la oferta y la demanda, y no en los verdaderos ciclos naturales o en la disposición del entorno. Los agricultores adelantan y extienden las temporadas de los vegetales y las frutas, los pescadores se centran en los peces que la gente consume sin



Desde su faceta como formador intenta transmitir el respeto, la puesta en valor de nuestro entorno y el aprovechamiento de los recursos que éste nos brinda a través de diferentes formatos de cursos.

promocionar las especies disponibles de nuestro entorno, también muy buenas nutricionalmente pero que nadie conoce... **Se ha descompensado todo.**

Para acabar te diría también que empezases a cuestionarte cómo has aprendido a alimentarte y te animaría a que volvieses a hacer ese recorrido.

6. ¿A qué te refieres en este último punto?

Una de nuestras responsabilidades en esta vida es estar saludables. Es algo en lo que tenemos que ser verdaderamente responsables cada uno de nosotros. Sin duda. **Y para estar saludables, una de las principales patas es la alimentación. Y para alimentarse bien hay que saber cocinar.**

Saber guisar es una herramienta fundamental para ser capaces de alimentarnos correctamente. Si sabemos cocinar los alimentos no necesitaremos alimentos precocinados. Es un paso importante, además de todos los que hemos comentado anteriormente, para buscar esa salud a través de la alimentación y nuestro estilo de vida.

Y puedes decir, “**yo sé cocinar, me ha enseñado mi madre, mi tía, mi abuela...**”. Pero ¿te has parado a cuestionar ese aprendizaje?. **Si te das cuenta cocinamos por herencia, y una vez conocemos la herencia lo que hacemos es trabajar en la práctica y la repetición para cocinar eso concretamente mejor.**

Si en mi casa se cocinan croquetas, huevos fritos, cocas, potajes, lentejas, etc... Heredamos ese estilo de cocina, y a veces incluso relacionamos ciertos platos con lo casero, y lo casero con lo saludable o lo más recomendable, cuando no es así. **O relacionamos que esa manera de cocinar es la manera en la que mejor se cocinan los productos en concreto, y eso tampoco tiene que ser así.**

Y es que no solamente cocinamos por herencia, también compramos por herencia.

Si en mi casa solamente comía lubina, salmón o caballa, ¿cómo voy a saber yo qué es una lechola, una vidriada, un sargo...? Y mucho menos voy a saber cocinarlas...

A eso me refiero con cuestionar la herencia. Tener curiosidad, y si yo lo que quiero es alimentación sostenible, de proximidad, local, etc... **Tengo que buscar esas especies, esos productos que realmente cumplen lo que queremos según nuestros valores.**



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

Yo suelo tener las mismas conversaciones en algunos momentos como esta que te detallo:

- ¿Por qué cocinas este pescado? Porque sale mejor.
- ¿Pero has probado este otro pescado? No...
- ¿Y entonces cómo sabes que sale mejor? Es que es lo que he hecho siempre.

Esto es un resumen cómo vivimos en ocasiones nuestra vida. Por eso, desde mi punto de vista, desde mi conocimiento de la gastronomía y el entorno, veo que es fundamental volver a conectarse con la naturaleza que nos rodea para volver a conectarnos con nosotros mismos. **Este es un camino de ida y vuelta.**

7. David, uno de tus proyectos es poner en valor nuestro entorno, tal y como estás comentando. Que conozcamos nuestro mar, nuestros peces, nuestra naturaleza, la fauna, sus plantas... Muchas de ellas son comestibles y ni las miramos cuando paseamos por el campo. ¿Cómo has llegado a este punto tú? ¿Cuándo empezaste a descubrir el entorno, nuestra verdadera proximidad?

Obviamente no he sido siempre así. Como he dicho antes, **todo esto es fruto de mi propio proceso personal.** Y realmente mi movimiento de poner en valor nuestro entorno vino de uno de mis peores momentos profesionales. Y es que mi peor proyecto empresarial fue, a su vez, mi mayor proyecto personal.

Con 35 años vivía en Jalón, monto mi restaurante "Ganivet y Forqueta", era el año 2011 y había una buena crisis económica. Yo invertí todo lo que tenía en ese proyecto, lo que tenía y lo que no tenía. Era un restaurante con huerto, gallinero... **Un proyecto muy bonito pero que fue un desastre, eso sí, aprendí muchísimo.**

Por necesidad y falta de recursos tuve que buscar materia prima gratuita. Paseaba por el campo para recolectar plantas silvestres comestibles y demás, plantaba mis verduras, etc. Ya llevaba años en el pueblo y ya tenía conocimientos del entorno.

Pero en esos paseos diarios, por pura necesidad, en esa búsqueda de especies de pescado de descarte, económicos pero igual de nutritivos y sabrosos, si sabes cocinarlos, en ese ritual casi diario, empiezo a reconectarme casi sin darme cuenta con el entorno. Empiezo a darme cuenta de los ciclos de las plantas, de cómo cambian, de las floraciones, de las maduraciones... Empiezo a investigar más especies de nuestro Mediterráneo... **Y entonces es como que ya no miraba, es como que ya veía, era consciente...**

Y ese mismo ejercicio es el que propongo en mi libro de "El valor de los seres olvidados". Elige un camino en un monte y recórrelo cada semana durante unos meses. Primero de una manera informal, después fijándote más, puedes hacer uso de aplicaciones de reconocimiento de plantas, puedes hacer fotos... Y así vas viendo cómo cambia, empiezas a reconocer las flores, los frutos, cómo cambian los colores, los olores...

Este ejercicio lo he practicado con multitud de alumnos y personas de mi entorno, y tiene un efecto mucho mayor que el que nos imaginamos. Al final, reconectar cada día con ese entorno nos hace reconocernos a nosotros mismos. Respetar ese entorno y sus ciclos, hacer que nos respetemos a nosotros mismos. **Este camino es un camino de ida y vuelta.**



DAVID ARIZA

www.davidariza.es
647 795 954 / info@davidariza.es





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

¡Sí, es verano!



[VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE](#)

MAURO PLACE TO BE

Avenida Historiador Vicente Ramos
03540 - San Juan Playa
965 164 560
eventos@maurorestaurant.com
www.maurorestaurant.com

☆ **A nosotras nos encanta:** *La versatilidad del espacio, aquí puedes tomar tapas, comer o cenar, tomarte una copa...*

Mauro Alicante, Place to be, es más que un conjunto de espacios. Es una finca que ofrece la posibilidad de comer, cenar, tomarte una copa sin necesidad de desplazarte y es perfecto pasar un buen rato. Actualmente podemos elegir entre el Gastrobar by Carlos García o Cocktail Bar por Iñaki Jiménez. Y se está trabajando para poder abrir el Restaurante en breve. **Más y mejores opciones, imposible.**

¿Quieres saber nuestra recomendación? Elige el Garden de Mauro, es espectacular, y mientras disfrutas de la compañía y del entorno, eliges entre la gran variedad de cócteles tropicales, tiki y cócteles de autor con fruta fresca, zumos y sabores exóticos. Y dependiendo de la hora, compañía y apetito, te decantas por el Restaurante o el Gastrobar. Ninguno decepciona.



[VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE](#)

CASA JULIO

Avenida de Niza, s/n - Playa Muchavista
965 65 10 70 - contacto@restaurantecasajulio.es
www.restaurantecasajulio.es

☆ **A nosotras nos encanta:** *Sus arroces son sabrosos y elaborados con productos de la máxima calidad.*

Comer mirando al mar es un placer, pero si además lo que comes está elaborado con el gusto y la dedicación de una gran cocina como la de esta casa, la experiencia es maravillosa. Todo un referente en nuestra costa, Casa Julio es sinónimo del buen comer, del disfrute gastronómico a través del recetario tradicional y un producto de la máxima calidad. Celebra tus eventos con ellos y disfruta de las vistas.

En Casa Julio podrás disfrutar de una cocina Mediterránea basada en lo saludable, donde no faltan las ensaladas, pescados, mariscos, arroces y postres caseros. Además, en este restaurante tan conocido y querido por los habitantes locales, podrás optar por menús de la casa y menús del día.

Casa Julio es una apuesta segura en una localización increíble.



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

LEER ESTA RECETA ONLINE

PESCADO/VERDURAS/ARROZ



Bowl de salmón marinado

INGREDIENTES PARA 1 BOWL:

100 gramos de arroz salvaje
100 gramos de salmón congelado
½ aguacate - ½ zanahoria - ½ mango - ½ pepino
1 cucharada de brotes de soja
Unas hojas de espinacas baby

Para la marinada:

2 cucharadas de miel
3 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de jengibre fresco rallado
1 cucharadita de tomillo

Para la salsa Tzatziki:

1 yogur natural
½ pepino
2 cucharadas de zumo de limón
3 cucharadas de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
Menta fresca - Pimienta negra recién molida - Sal

PASO A PASO:

- 1.** El salmón marinado: En un recipiente hondo preparamos la marinada mezclando todos los ingredientes. Ponemos a marinar durante 3 horas, el salmón limpio, descongelado y cortado en trocitos de unos 2 cm.
- 2.** La cocción del arroz: Antes de cocinarlo coloca el arroz en un colador bajo el grifo. Esto ayuda al arroz a hidratarse mejor durante la cocción. La proporción para cocer arroz salvaje es de 1:3, una parte de arroz por tres de agua.
- 3.** En una olla pon el arroz y el agua y llévalo a ebullición a fuego medio. Cuando el agua comience a hervir baja el fuego y tapa el recipiente.
- 4.** Cocina entre 35 y 45 minutos esto va a depender de la dureza del agua.
- 5.** La preparación de las verduras:
 - Lava el pepino y córtalo en láminas muy finas con piel.
 - Pela la zanahoria y córtala en espaguetis o tiritas finas (en juliana).
 - Pela el mango y pártelo a cubos de 2 cm.
 - Lava bien las espinacas baby.
 - Corta el aguacate en finas tiras y rocíalo con un poquito de limón para que no se oxide.
- 6.** La preparación de la salsa Tzatziki:
Pela el pepino, retira las semillas y córtalo en láminas muy finas. Espolvorea de sal y déjalo escurrir un ratito. Pela el ajo, retírale el germen y májalo junto a la menta. Mezcla con el yogur el pepino, este majado, el zumo de limón, aceite, sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

En un bowl pon el arroz en la base y por secciones, como ves en la fotografía, ve disponiendo el resto de los ingredientes para darle protagonismo y destacar sus colores. Por último, vierte un hilito fino de salsa para terminar de darle sabor y presentación al plato.



COQUERE FOOD STUDIO

Calle Velarde 25, bajo
03203 - Elche

966 201 154 - hola@coquere.es
www.coquere.es



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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

1. Cerveza Artesana Postiguet Weissbier de malta de Cebada y Trigo. Aromas clásicos de la cerveza de trigo, ligeramente seca y mitigante de la sed. Perfecta para Comidas especiadas, embutidos, carnes blancas y ensaladas. **Puedes encontrarla en Cervezas Artesanas Postiguet.**

2. Soporte para organizar tapas de Tescoma. Extiende el soporte para tapas FlexiSPACE para organizar una o más tapas. **Puedes hacerte con él en las tiendas Tescoma de la provincia o aquí.**

3. Aliño de azafrán con miel de La Montaña Aliños. Esta empresa alicantina de Cocentaina hace filigranas culinarias capaces de sorprender a medio mundo por su complejidad. Este producto dará un toque divertido y original a los platos. **Puedes hacerte con él aquí mismo.**

4. Aliño frutas del bosque de La Montaña Aliños. Acompañante ideal para ensaladas, magret de pato y carnes en general, con tomate y queso feta, etc... **Puedes hacerte con él aquí mismo.**

5. Paellero Marinera de Carmencita. Mezcla tradicional de especias con azafrán para asegurar el éxito de tu paella marinera este veranito. **Puedes comprarlo aquí mismo.**

6. Molinillo sazonador sal marina con hierbas de Carmencita. Sabores recién molidos, mezcla de sal y hierbas de montaña como tomillo, romero, orégano y mejorana. **Hazte con este y otros molinillos Carmencita aquí.**

7. Queso Grullero, hermano mayor del famoso queso Braojos, elaborado con leche cruda de oveja y madurado seis meses en Granja Cantagrullas, Valladolid. **Recomendado por nuestra quesería favorita de La Trampa del Ratón.**

8. Batidora de vaso de 1,8 litros President, de Tescoma. Para la preparación de batidos, purés y hielo picado, con control de velocidad suave y función de pulso. **Hazte con ella en los establecimientos Tescoma de la provincia, o aquí mismo.**

9. Cerveza Artesana Tabarka New England IPA de Cervezas Artesanas Santa Faz. La nueva cerveza que inaugura el verano inspirada en la leyenda de la isla. **Consíguela en su página web.**

10. Vino Riesling Blanco Seco de la bodega alicantina MG Wines. Aromas de flores blancas, laurel y manzana verde. Seco afrutado, ligero y brillante. **Puedes hacerte con él y descubrir toda la oferta aquí mismo.**





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

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

La Casa de Clerc, moda e interiorismo en un mismo espacio

Muchas veces los amantes de la moda coinciden que son apasionados o expertos, también, en otros ámbitos que implican estética. Es el caso de María Pastor, interiorista y gerente de La Casa de Clerc, un comercio que lleva en Alicante abierto desde el año 2003 y que nunca ha dejado de sorprender a sus clientes.

La Casa de Clerc es un espacio en el que, una vez entras, no puedes dejar de fijarte en los detalles. Ya sea en la tela de un mantel o una funda de cojín, en el corte de un vestido, en las formas de una joya, en lo práctico de un calzado o en lo majestuoso de un sillón.

Y es que es así, en La Casa de Clerc, María, combina a la perfección moda para mujer con complementos y calzado, con muebles y detalles para el hogar que siguen las últimas tendencias en cuanto a interiorismo se refiere.

María Pastor es interiorista de profesión, realiza proyectos de decoración e interiorismo para particulares y lleva a sus espaldas años de experiencia en el sector. María decidió abrir este comercio allá por el 2003, en honor a un ser querido que soñó junto a ella aquel espacio. Tras varios años en el centro de Alicante, decidió mudar la tienda a la zona de Fontana, en la Playa de San Juan, donde estuvo durante 7 años.

Tras una parada técnica y con ganas de tomarse las cosas de otra manera, volvió a cambiar de ubicación este comercio tan personal, tan suyo. **Lleva dos años abierto en la Avenida Historiador Vicente Ramos, por la zona de Miriam Blasco.**

Si hablamos de su oferta de moda, los estilismos que propone María son atemporales, sencillos y muy versátiles. Y es que vestir a la mujer de hoy, tan dinámica y polifacética, requiere prendas cómodas de inspiración europea. Así, las marcas con las que María trabaja suelen ser francesas, danesas y españolas, entre otras.



En La Casa de Clerc encontrarás prendas exclusivas, que posiblemente no verás en otros lugares. Y es que María pretende alejarse de una oferta masificada, **apostando por firmas menos comerciales y llenas de estilo y detalles diferenciadores.**

En su faceta de interiorista, María ha desarrollado diferentes proyectos a lo largo de su carrera, combinando tendencias con piezas más clásicas y duraderas, utilizando tanto materiales nobles y naturales como otros más rompedores. Si tienes un proyecto en mente, no dudes en consultarle.

La Casa de Clerc, sin duda una tienda a tener en cuenta. La fidelidad de sus clientas a lo largo de los años le avalan.

LA CASA DE CLERC

Avenida Historiador Vicente Ramos nº 28
Local 25 - 03540
629 82 79 81

☆ **A nosotras nos encanta**
La combinación de moda, complementos para el hogar y muebles. Además del gusto de María.



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

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Entrevista a Conchi e Isabel Gómez, 37 años al frente de Marel Mujer

Conchi e Isabel Gómez llevan 37 años vinculadas al mundo de la moda y toda una vida dedicadas al mundo de la venta. Junto a otra de sus hermanas crearon un verdadero negocio familiar a base de trabajo, buen gusto y devoción total por sus clientas. Hace años os presentamos a Marel Mujer en nuestra sección de los Protagonistas de Ocio Magazine Alicante, y hoy le rendimos homenaje porque, a pesar de las crisis económicas y sanitarias, su modelo de negocio permanece. ¿Cuál será su secreto?

1. Lleváis 37 años con Marel Mujer en Palencia, y además seguís aquí en Alicante centro y en San Juan Playa. ¿Podéis confesarnos vuestro secreto?

No consideramos que tengamos ninguna llave mágica, la verdad. Quizá es el acierto de haber elegido una profesión que nos apasiona y nos mueve mucho. Al final este proyecto te hace crecer día tras día, sobre todo al estar en contacto permanente con las personas, tanto las clientas como el equipo humano.

El que nos guste tanto la moda te hace estar en constante búsqueda de las últimas tendencias, y por un lado es porque de verdad lo disfrutas, y por otro lado es porque también sabes que satisfaces las necesidades de tus clientas. Si no fuese por este gusto y amor por la moda ¿cómo iba a cumplir



Entrevistamos a Conchi e Isabel a través de videollamada. Apenas empezaba la fase en la que se podían volver a abrir los establecimientos. La incertidumbre -palabra que ya empieza a aburrirnos de tanto que la mencionamos- no le es extraña a estas dos hermanas nacidas en Santander y criadas en Palencia en una familia de vendedores y comerciantes.

“La venta es algo innato en nosotras y también la total disposición al cliente, pero también hemos crecido con una pasión por la moda diferente, singular y única que sigue viva día tras día”. Comentan mientras hablamos de cómo estamos viviendo la situación actual y las herramientas de la que cada uno dispone para superarla.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



Conchi su asistencia a más de 200 exposiciones de moda? Sí, ella nunca ha dejado de ir a las ferias, ni embarazada de su segundo hijo.

Creo que esta filosofía es lo que hace que, a parte de llevar tantos años con las tiendas abiertas, nuestras clientas se conviertan en parte de nuestra familia.

2. Vosotras comenzasteis el negocio junto con vuestra hermana Begoña cuando el sector de la moda era muy diferente a la actual. Eran los '80 y las multinacionales y el concepto del fast fashion no había comenzado. ¿Cómo veis el futuro de la moda ahora mismo?

Es cierto que la moda que nosotras entendemos no es la moda que ahora la juventud entiende. Es algo que hasta nos resulta complicado de trasladarte porque fue una época que tenías que haber estado para entenderla. **La moda de antes era tan diferente... Se vivía de otra manera.**

Ahora el mundo está completamente globalizado. Lo que encuentras en una gran superficie lo encuentras replicado en multitud de tiendas, y ese no es nuestro estilo ni nuestra filosofía.

Y aún en este contexto, Marel Mujer vive con optimismo y con el mismo objetivo que hace 37 años: vestir a la mujer según su personalidad, y ayudarla a perfeccionar su propio estilo.

Todo aquél que haya visitado Marel Mujer y se haya interesado por los artículos, por nuestro modo de trabajar, etc, sabe que nuestras tiendas no son simplemente comercios.

En Marel Mujer nuestras empleadas, al igual que nosotras mismas, somos *personal shoppers* -que es como se dice ahora-, que en castellano quiere decir **que ayudamos a nuestras clientas a encontrar su propia voz en lo que a moda y estilo se refiere.**

Y esas clientas que realmente están interesadas en este servicio, en esta visión de la moda y del estilismo, son aquellas que de verdad se quieren salir de esta rueda que es la globalización. Quieren reflejar en sus prendas su unicidad, su personalidad individual.

Y eso es lo que a nosotras de verdad nos mueve cada día.

3. ¿Y esta visión de la moda y, al fin y al cabo, de la vida, de dónde os viene?

Pues, si te somos sinceras, creemos que nos viene de familia. En casa éramos cinco hermanos, y tres de nosotras mujeres. Nos llevamos muy pocos años



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

y hemos crecido juntas pero sabiendo que cada una era totalmente diferente. **Puede que al convivir aceptando esa diferenciación entre nosotras, aprendimos que cada mujer es única y cada una tiene su propio estilo.**

Y con esta mentalidad es con la que comenzamos el negocio de **Marel Mujer en Palencia, en pleno boom de los '80.** Y es que la moda de antes no tenía comparativa, lo veías en la calle, en las ferias, en todas partes. Todo el mundo con su estilo.

Nosotras hemos querido mantenernos alejadas de la rueda global centrándonos en la individualidad de nuestras clientas, en su singularidad. **A nuestras clientas nos dedicamos en cuerpo y alma, incluso ha habido ocasiones que hemos abierto la tienda solamente para ellas.**

4. Durante todos estos años habréis vivido muchísimos cambios, sobre todo tecnológicos. ¿Cómo es la relación entre Marel Mujer y el comercio online?

Actualmente nosotras hemos renovado nuestra página web y la hemos convertido completamente en nuestro catálogo digital. Si bien no hay un carro de la compra como tal, a través de nuestro servicio de Whatsapp que tenemos instalado, nuestras clientas pueden reservar cualquier prenda de la tienda. Y de hecho durante todo este tiempo del confinamiento, por ejemplo, hemos tenido reservas.

En nuestra web no solamente mostramos las prendas de colección, también ofrecemos diferentes looks personalizados siguiendo nuestra filosofía. Y, por supuesto, trabajamos día a día por hacernos visibles a través de las redes sociales. Como siempre hemos comprobado en nuestra experiencia, poco a poco los resultados van llegando.

Allá por el 2001 hicimos realmente nuestra primera venta online. Fue en las plataformas conjuntas que se utilizaban por aquél entonces, e incluso todavía nos acordamos de quién lo compró y de qué se compró.

5. Las firmas de Marel Mujer no son, a simple vista, reconocibles por el público en general. Pero la realidad es que son marcas muy valoradas y cotizadas en el sector más entendido de la moda. ¿Cuáles son las firmas por las que Marel Mujer apuesta, y qué tienen en común?

Efectivamente las firmas de Marel Mujer no les suenan a todo el mundo, pero simplemente es por lo que hemos comentado antes sobre la globalización.



La realidad es que las firmas con las que trabajamos son punteras a nivel nacional e internacional. **Apostamos por etiquetas "made in Spain" y la calidad y el diseño siempre es una constante en todas ellas.**

En algunas ocasiones, nuestras prendas son parte de pequeñas colecciones de artesanos, por ejemplo. **Lo cierto es que nosotras estamos en búsqueda constante de nuevas propuestas diferenciadoras y que encajen en nuestra filosofía, y este no es trabajo fácil, cuesta mucho en el mundo en el que vivimos encontrar algo así.**

A día de hoy podemos trabajar con más de 30 firmas de calzado, complementos y moda de mujer. **Algunas de las marcas son Pedro Novo, Emporio Armani, Crea Concept, Moskada, Twinset, Vic Matie, Trippen, Campomaggi, Anna Mora, High...**



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

6. Entiendo que tiene que ser complicado si lo que buscáis es una diferenciación real en cuanto a prendas para poder ofrecer a vuestras clientas algo completamente personalizado. Y además teniendo en cuenta los materiales y la calidad...

Claro, estamos hablando de prendas como las de antes, esas que duraban años. En Marel Mujer siempre intentamos tener ese tipo de camisas, chaquetas, faldas, etc, que duran generaciones y generaciones. Que pasan de madres a hijas... Esas prendas que nunca van a un contenedor.

¿Qué moda más sostenible puede haber que aquella que es de tan buena calidad que dura años y no es necesario deshacerte de ellas? Ya sea por los materiales o por el corte o el estilo de la prenda que hace que no pase de moda...

Somos de las que pensamos que este tipo de moda no es un gasto, es una inversión. Y más de una clienta nos lo ha reconocido.

7. Dentro de poco llevaréis 40 años en el mercado, y pienso en vuestro negocio como esa persona sabia que ha vivido bastantes experiencias como para saber tomar buenas decisiones. Si una persona joven, a día de hoy, quisiese abrirse un negocio como el vuestro ¿qué recomendaciones o tips le daríais?

Pues básicamente dependerá de qué filosofía de negocio quiere. Obviamente si está interesada en un comercio que no esté en la rueda consumista y globalizada, va a tener que trabajar mucho y por ello es mejor que sea algo que de verdad le guste, le mueva...

A este tipo de comercios hay que dedicarle mucho esfuerzo, muchas horas y mucha inversión. Si el mundo de la moda no le apasiona, puede convertirse en un gran problema. Tener paciencia y saber que en cualquier momento puede ganar o perder son conceptos que tiene que tener muy claros.

Por otro lado, al final ella o él mismo tendrá que recorrer su propio camino, escribir su propia historia. Marel Mujer está escribiendo su historia cada día.

8. ¿Habéis consultado en la bola de cristal para ver el futuro de Marel Mujer?

No, nosotras simplemente estamos presentes sabiendo que ahora es cuando nuestras clientas nos necesitan.

Al final nosotras queremos seguir así, apostando por nuestra filosofía y por nuestro equipo. **Un equipo que es familia, no en vano Puri lleva en Palencia con nosotras 30 años.** Y, claro, es un equipo que buscamos bien, porque tienen que ver la moda como nosotras la vemos, vivirla como la vivimos.



MAREL MUJER

Calle Álvarez Sereix, 3 - Alicante
966 591 616 - info@marelmujer.com
www.marelmujer.com





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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

1. Anillo princesa, diseño exclusivo de **Marma Joyas**. Disponible tanto en oro amarillo como en blanco y rosa. **Disponible en Marma Joyas.**

2. Bolso exagonal de piel con opción de bandolera, disponible en **Marel Mujer**. Puedes reservarlo a través del Whatsapp de **pedidos**, **aquí.**

3. Colgante Corazón XL de Marma Joyas. Gargantilla de hilo de seda ajustable con colgante de corazón en Oro. Disponible en los tres colores del oro. **Puedes hacerte con él aquí.**

4. Sandalias negras de tiras, para un andar cómodo y con estilo este verano. **Disponibles en Marel Mujer.**

5. Vestido rojo sin mangas de lentejuelas, con un escote pronunciado en forma de V. ¡Perfecto para cualquier ocasión especial con unos salones negros!. **Puedes conseguirlo en Cuplé San Juan, y también aquí.**

6. Selección de gafas de sol de diferentes estilos y modelos que puedes encontrar, entre muchas otras, en O'Donnell Centro Óptico. Por orden de aparición: Maxigafas rectangulares de Gucci, con cristales rosados y montura fina metálica. Gafas estilo retro en acetato rosa y cristales tintados, de Dsquared2. Maxigafas rectangulares de Dior, de la colección So Stellaire, con degradado de morado a naranja. Maxigafas rectangulares de montura combinada de acetato y metal, color marfil, de Gucci.

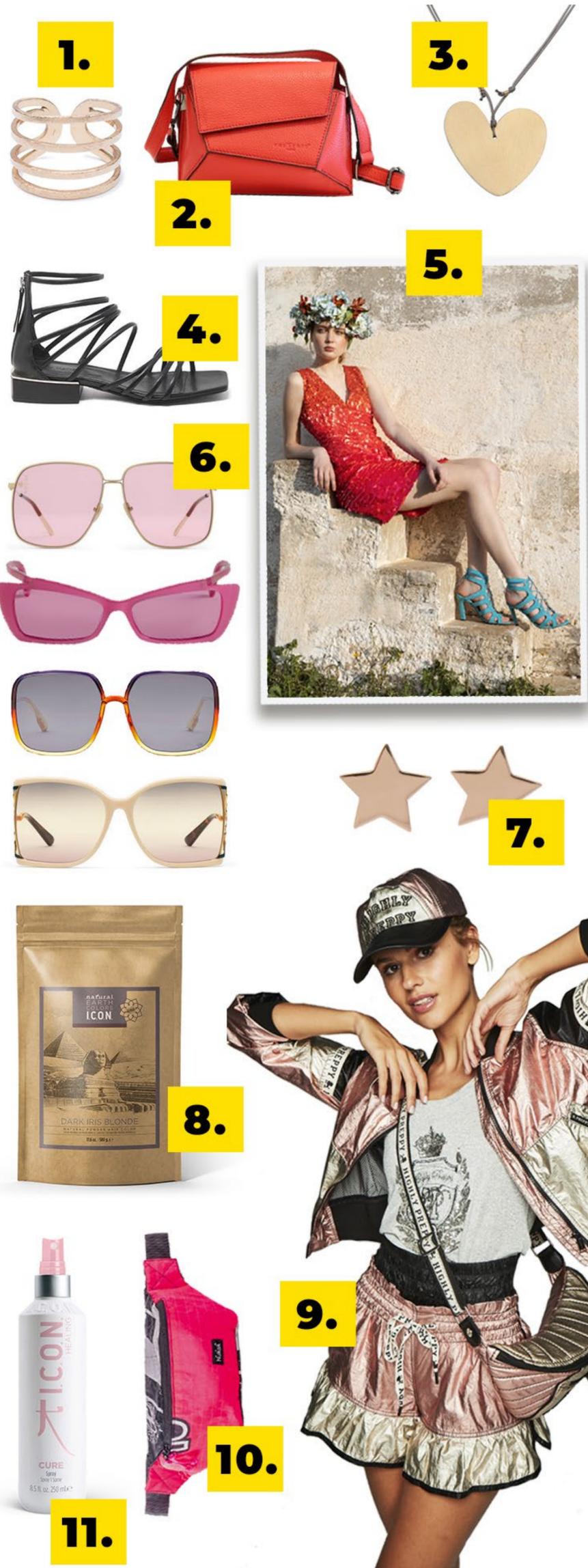
7. Pendiente estrella elaborado en Oro 18 kilates y disponible en los tres colores del oro y en dos tamaños. **Son de Marma Joyas y puedes conseguirlos aquí.**

8. La nueva línea 100% natural de I.C.O.N. ya está aquí: Natural Earth Colors. Aporta un tono precioso al cabello, es un producto más seguro para el cuero cabelludo y es un color libre de conservantes. **En E&M Peluquería y Estética llevan desde siempre trabajando con esta marca y son grandes expertas.**

9. Total look Highly Preppy disponible en Marel Mujer. Tonos metálicos en plata y rosa en un look casual con aires deportivos. **Puedes reservarlo y hacerte con él aquí.**

10. Riñonera Tyler, realizada a base de material reciclado de cometas de kitesurf. Es muy ligera y contiene dos bolsillos. **Es de Nukak Alicante y puedes hacerte con ella aquí.**

11. No comiences el verano sin antes hacerte con uno de estos. **Cure Spray de I.C.O.N.**, spray revitalizante. **Puedes hacerte con él en E&M Peluquería y Estética.**





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

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

Alicante Gastronómica Solidaria, los héroes con delantal

Tras el estallido del COVID19 y el consecuente estado de alarma, comenzaron a emerger de las oscuras cloacas los fallos del sistema, las carencias organizacionales a nivel estado, provincia y ciudad, y la imposibilidad de contener la incertidumbre que pesaba en todos nosotros. Claro está que la situación era sin igual, aunque con ciertos precedentes que podríamos haber revisado para recordarnos que, al fin y al cabo, formamos parte de algo que va más allá de nosotros mismos y nuestros propios intereses.

Esta pandemia está sacando a relucir lo más oscuro y brillante como individuos y como sociedad. La vida, como ya sabemos, es un ir y venir entre estos dos estados, inherentes en todo ser humano.

Por suerte, multitud de profesionales públicos y privados, con la posibilidad y la voluntad de hacer algo, de aportar, de ayudar y de arriesgarse, consiguieron neutralizar en cierta medida los duros estragos de esta crisis sanitaria a nivel mundial.

Bajando al nivel provincial, el que nos atañe, a parte de los por siempre considerados héroes colectivos, los profesionales del sector sanitario y de los sectores que cuidan de los más vulnerables, añadimos otro grupo profesional que ha dejado sin palabras a todos aquellos que han seguido de cerca su hazaña: el sector del turismo y la gastronomía.

Y es que, bajo la bandera de la organización Alicante Gastronómica Solidaria, este sector ha demostrado en todos estos meses la gran capacidad de reacción, la voluntad de aportar a la sociedad y el coraje de no quedarse parado ante las carencias que se presentaban día a día con el avance del dichoso coronavirus.



Desde Ocio Magazine Alicante queremos dar la enhorabuena a Alicante Gastronómica Solidaria, a todas las personas y empresas que lo han hecho posible y que, a día de hoy, siguen transformando este movimiento para que esté vivo y mantenga su filosofía de cooperación, solidaridad y humanidad.



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

Recuerda, puedes leer este reportaje online

Lo que iba a ser la celebración de una Feria Gastronómica en el recinto ferial IFA, acabó reconvirtiéndose en una acción solidaria que ha rebasado fronteras y expectativas.

En este contexto nació **Alicante Gastronómica Solidaria**, un proyecto impulsado por la Cámara de Comercio, Diputación de Alicante, Generalitat Valenciana e IFA, dirigido por Carlos Baño, y coordinado por los profesionales de los diferentes CdT's que se fueron involucrando, como Andrés Ramírez, Antonio Llorens, Santiago Dusmet, Toni Pérez Marcos y Maje Martínez a la cabeza, entre otros.

De esta manera, lo que comenzó con una producción de menús solidarios en el CdT de Alicante con un puñado de cocineros implicados y varias empresas involucradas, acabó convirtiéndose en un movimiento social que incluyó al resto de zonas de Elche, Marina Alta, Vega Baja y Marina Baixa.

Una organización rápida y efectiva que ha puesto en común y coordinado a cada uno de los voluntarios que se presentaban, y ha gestionado las donaciones y aportaciones altruistas de más de 150 empresas e instituciones públicas.

Los propios voluntarios comentaban **lo emocionante que era ver el trasiego de camiones, furgonetas y coches de empresas privadas del sector alimentario, procedentes de toda la provincia y de más allá**, repletos de productos y materiales.

¿Y cuál ha sido desde los inicios la finalidad de Alicante Gastronómica Solidaria? Atender las necesidades de comida de personas de todos los rincones de la provincia a través de la elaboración diaria de centenares de menús que han sido repartidos entre los colectivos más vulnerables.

Rotaciones de voluntarios, desinfecciones constantes y gran labor de gestión... **Solamente en la primera semana se consiguieron entregar 4.000 menús entre los usuarios de diferentes asociaciones y oenegés alicantinas.**

APORTACIONES DESINTERESADAS CONSTANTES

A este movimiento se unieron desde el principio representantes del sector hotelero y turístico, uno de los que con más dureza está viviendo este proceso. Quisieron lanzar un mensaje de optimismo con su apoyo a Alicante Gastronómica Solidaria cediendo el género que tenían en sus cámaras.

Gran parte de los cocineros de la provincia, y todos aquellos profesionales vinculados con el mundo de la hostelería, la restauración y el turismo, se apuntaron como voluntarios sin dudarle ni un segundo. Organizados por turnos ayudaron a dar forma y estructura a esta organización sin ánimo de lucro improvisada. El presidente de la iniciativa, **Carlos Baño**, no ha cesado de agradecer el esfuerzo y la dedicación del más de medio millar de cocineros y voluntarios que durante las últimas 7 semanas han hecho lo que mejor saben hacer: «*dar de comer a las personas que más lo necesitan*».

También grandes empresas del sector, suministradoras de artículos de cocina o de alimentos como Tescoma, Avecox, Carmencita, Beneoliva, Harinas la Encarnación, Peña Los Juanetes, Frutas GEAMAR, Pablo Garrigós Ibáñez, Bollería BJV, envases de Best Product, FEMPA, MGWines o Alcludia Export Fruit, contribuyeron con donativos a hacer posible este movimiento social.

Otros sectores también han querido aportar su granito de arena. El Parque Científico de la Universidad Miguel Hernández de Elche (PCUMH) donó, sin ir más lejos, más de un centenar de gafas herméticas impresas en 3D, así como por su red de colaboradores.

Y la empresa de transportes SEUR formó parte del proyecto desde el principio y, gracias a su inestimable colaboración y la implicación personal de Moncho Mayo, Alicante Gastronómica Solidaria pudo llegar con rapidez a distintos puntos de la provincia para recoger donaciones y entregar alimentos.

En este artículo de la propia asociación aparecen destacados los principales colaboradores del movimiento, más de 120 empresas y asociaciones han arrimado el hombro de manera totalmente desinteresada.

“Nuestro principal activo han sido las empresas y los profesionales del sector gastronómico y turístico, que no han dudado un momento en donar grandes cantidades de alimentos y ponerse a trabajar de manera desinteresada”
comenta Carlos Baño, presidente del proyecto





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

Recuerda, puedes leer este reportaje online



Así es como más de 150.000 menús se han repartido desde que comenzó el movimiento, una cifra que habla por sí sola y pone de manifiesto la gran labor de coordinación de voluntarios y recursos que ha desarrollado el equipo de Alicante Gastronómica Solidaria. Y todavía siguen aumentando la cifra.

LOS MÁS VULNERABLES, PRINCIPAL MOTIVO DEL MOVIMIENTO

Alicante Gastronómica Solidaria es, sin duda, una iniciativa responsable y altruista que está sacando el lado más humano, positivo y colaborador de nuestra sociedad. Y es que, tras esta grave situación que estamos viviendo, parece una realidad que la capacidad de vivir en un mundo mejor está realmente en nuestras manos, en nuestras acciones.

Las personas más vulnerables de nuestra Provincia han sido los principales beneficiarios de este movimiento solidario, siendo un 30% de ellos público infantil. **La organización nos detalla, entre otros, los siguientes:**

Cáritas, Comedor Social La Prosperidad, Albergue Municipal Babel del Ayuntamiento de Alicante, Albergue provisional que el Ayuntamiento de Elche ha instalado en El Toscar, peticiones de ayuda desde asociaciones como la de la AA.VV Zona Norte o la Asociación Cristo Vive, así como la AA.VV de Cementerio que también recibe el apoyo de la Asociación Círculo de Solidaridad de Voluntarios de la EUIPO. La Asociación comunidad de personas marginadas de Alicante (ACOMAR), la asociación Cristo Vive, Avesan de San Blas y la Federación Autónoma de Asociaciones Gitanas de la Comunidad Valenciana (Faga), Cáritas Diocesana Alicante-Orihuela...

NACIÓ POR UNA CRISIS Y SE QUEDÓ COMO MOVIMIENTO SOCIAL

Conforme se recupera la normalidad tras el confinamiento, los Centros de Turismo que cedieron sus cocinas para Alicante Gastronómica Solidaria, han vuelto poco a poco a reanudar su actividad docente, y por ello, esta organización empezó a intentar conseguir un espacio que permitiese continuar su labor.

Y es que, aunque la labor desinteresada de todos los voluntarios y empresas ha sido encomiable, la realidad es que a día de hoy miles de personas de nuestra provincia continúan desatendidos en muchos aspectos, uno de ellos la nutrición.

Gracias a la Generalitat, #AGSolidaria tendrá un espacio en Ciudad de la Luz para seguir desarrollando su labor. Y, por otro lado, también adaptándose al ritmo habitual tras la cuarentena, este movimiento pondrá en marcha cursos de formación para personas en riesgo de exclusión, a la vez que mantiene vivo su principal cometido: **seguir dando de comer a las personas más vulnerables. Y es que en los momentos más difíciles es la capacidad de reinventarse la que marca la diferencia.**

ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA:

www.alicantegastronomica.com



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

LEER ESTA REFLEXIÓN ONLINE

Proximidad, comercio local y sentido común

Desde Ocio Magazine Alicante llevamos promocionando los comercios, gastronomía, lugares, planes de la provincia de Alicante durante más de 15 años.

Para nosotras, promover las bondades de nuestra tierra y nuestra gente es un motivo por el que levantarnos cada mañana.

Pero esto no significa que no sepamos interpretar el entorno social y el contexto temporal en el que nos movemos.

Cuando estuvimos entrevistando a David Ariza, estuvimos desgranando la diferencia entre un consumo local y un consumo de proximidad. Y es que, en muchas ocasiones, la gente confunde términos y tiende a simplificar y meter estas dos ideas en el mismo saco.

Efectivamente no es lo mismo consumir local que consumir de proximidad. En ocasiones una cosa implica la otra, pero en otras muchas ocasiones van por separado.

Y aquí es donde, lejos de obsesionarse, incitamos a utilizar el sentido común, por todos reconocido como el menos común de los sentidos.

Si la oferta del comercio de barrio no satisface tus necesidades, si la mercancía con la que trabaja aquel restaurante que te encanta no es 100% alicantina, si las prendas de tu tienda favorita no se producen en tu país... Hay muchos ejemplos de circunstancias en las que puedes elegir no consumir local o de proximidad. Y es lícito.

Porque nuestra libertad de elección es algo con lo que no hay que negociar. Porque el hecho de que tú compres o no compres en comercios locales o alimentos de proximidad no te hace mejor o peor persona. Porque no hay premios ni castigos.



“En Ocio Magazine promovemos comercios, restaurantes, proyectos, ideas y talento de la Provincia de Alicante. Y respetamos, por encima de todo, la libertad de las personas a elegir de qué manera quiere consumir. A nosotras, simplemente, nos encanta mostrar opciones”

OCIO MAGAZINE *#tablets*

JULIO 2020 NÚMERO UNO



Ocio Magazine Alicante - Todos los derechos reservados

CRÉDITOS:

Dirección y coordinación: Isabel Ballenilla y María Calles · Maquetación y diseño: Ana Ballenilla · Imágenes de reportaje David Ariza: Vicente Corona · 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

