

OCIO MAGAZINE

#tablets



SEPTIEMBRE 2020
NÚMERO
DOS

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

SUMARIO

GASTRONOMÍA

- Marina y Claudia Martínez, las hermanas en busca de una oferta gastronómica diferente
- Escápate en cuanto puedas: Moments Bar & Casa Alberola Lobster Bar
- Lubina frita a las hierbas de Mariola, con salsa romesco y mayonesa de soja, de David Sandín
- Selección de productos gourmet

COMERCIO

- Cuplé San Juan. Calzado, moda y complementos made in Spain
- Luisa y Manuela González, 30 años de trayectoria en peluquería
- Nuestra selección de shopping, este mes por partida doble

MIND, BODY & SOUL

- MasQi, The Energy House. Adéntrate en el silencio más terapéutico

#LASCHICASDEOCIO

- Abriendo la mirada, un paso más en nuestra evolución

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





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

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Marina y Claudia Martínez, las hermanas en busca de una oferta gastronómica diferente

El confinamiento les sorprendió una semana antes de inaugurar su nuevo local, y lo que a priori se presentaba como un hándicap, se ha convertido en una manera de comenzar una andadura a un ritmo diferente. Paso a paso, sin prisa pero sin pausa, las Hermanas Martínez van dando forma y van dando a conocer el Food Atelier de sus sueños.

Marina y Claudia han crecido en un ambiente de gusto por la gastronomía. Apenas siendo adolescentes ya visitaron el afamado restaurante L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon en París. Los viajes familiares giraban en torno a experiencias gastronómicas y las conversaciones sobre platos, técnicas de cocina y nuevos locales eran habituales los domingos.

Este caldo de cultivo propició que Marina, la mayor de las hermanas, se especializase en periodismo gastronómico y comenzase una andadura en solitario como emprendedora que no ha parado de



crecer. También contribuyó a que Claudia estudiase biología y se adentrara en el mundo de la investigación y la ciencia, centrando sus estudios en el sistema inmune, neurológico y endocrino.

Con unos enfoques tan diferentes, cualquier vería imposible que ambas llegasen a trabajar juntas. Pero lo cierto es que la buena relación que existe entre ellas y la capacidad de ambas de unir sus puntos de vista para un propósito mayor ha dado como resultado un espacio sin igual en la provincia de Alicante: Hermanas Martínez Food Atelier.

Para Marina y Claudia este proyecto es mucho más que un espacio gastronómico, pues su desarrollo apunta a que se convierta en un espacio multifuncional en el que puedas tomar un brunch totalmente en consonancia con la manera de nutrir tu cuerpo, dar una clase de yoga, optar por un menú diario equilibrado y saludable o dar buena cuenta de unos succulentos bocadillos, platos elaborados o aperitivos de artesanos de calidad con una buena compañía, entre otras cosas.

Agradecemos a Marina y Claudia la disponibilidad a la hora de llevar a cabo esta entrevista. Desde Ocio Magazine os damos nuestra más sincera enhorabuena.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



Y es que Hermanas Martínez Food Atelier está en evolución constante, y más teniendo en cuenta los tiempos que vivimos.

“Durante el confinamiento cerramos todos los temas pendientes que teníamos, como la página web y la oferta gastronómica. A las pocas semanas decidimos abrir el servicio Take Away porque no queríamos quedarnos paradas. La acogida ha sido muy positiva” comenta Marina.

Uno de los puntos no discutibles de ambas hermanas era **trabajar con materia prima de calidad, a ser posible orgánica y de proximidad.** Otro era que todas las elaboraciones de salsas, masas, aliños y demás iban a hacerlas ellas mismas.

“Me encanta la cocina, soy una apasionada desde siempre. Además, al haber tenido varias intolerancias alimenticias durante mi vida, he podido aprender cómo elaborar alternativas para que todo el mundo pueda disfrutar de una alimentación sana, natural y sabrosa” nos cuenta Claudia, que es la encargada de la cocina en el Food Atelier que comparte con Marina.

Así es como en este espacio gastronómico, que ve más allá que el simple hecho de comer fuera de casa, **plantea opciones equilibradas nutritivamente hablando, y adaptadas a todo tipo de maneras de alimentarse.** Ya sea que no quieras consumir gluten, que sigas una dieta baja en carbohidratos, que tengas alergias a los lácteos o que optes por el vegetarianismo o veganismo, **en Hermanas Martínez podrás estar tranquilo/a y disfrutar de la experiencia.**

Hermanas Martínez Food Atelier es un espacio polivalente en el que poco a poco podrás ir descubriendo todas sus capacidades, pues combinan lo mejor de la hostelería del disfrute con un apartado más saludable y nutritivo, a la vez que dan cursos de cocina, hacen eventos temáticos o dan una clase de yoga.





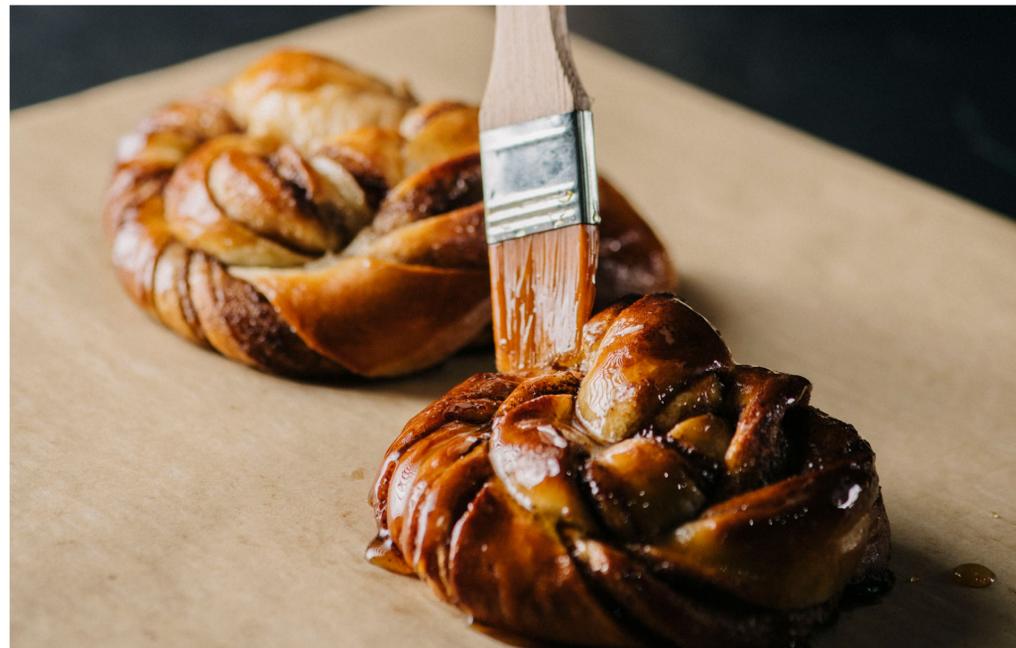
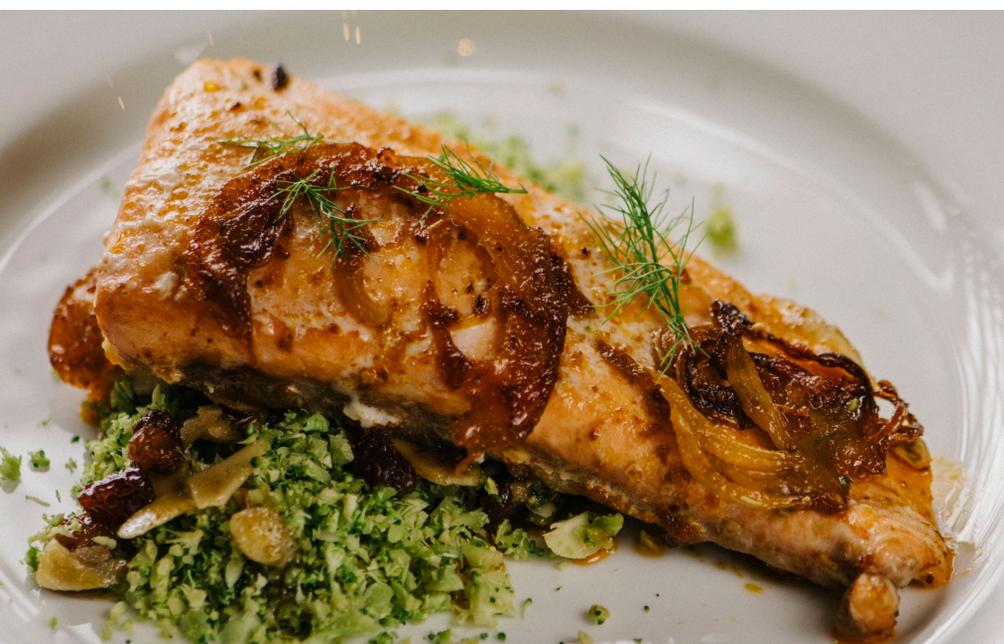
SECCIONES: GASTRONOMÍA / COMERCIO / MIND, BODY & SOUL / #LASCHICASDEOCIO

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

“La alimentación saludable no es solamente comer de manera adecuada y nutrir tu cuerpo de una manera óptima. También es compartir la experiencia con los demás cuando te apetece, es estar disfrutando de una buena mesa sin preocupaciones. Es por ello que también decidimos incorporar opciones más hedónicas para quien quisiera también vivir la experiencia de unos platos muy sabrosos y sorprendentes. El punto de unión es que todo lo hacemos desde cero y con materia prima de calidad” Matiza Marina.

Y en este punto es donde Hermanas Martínez Food Atelier también se diferencia de otros conceptos gastronómicos. De esta manera el comensal que opte por comer en este local encontrará reflejado en su carta dos modos de entender la gastronomía: la visión de Claudia y la visión de Marina.

Claudia oferta, por ejemplo, pollo de pasto marinado con harissa y miel cruda en ensalada, salmón ecológico Kvitsoy marinado en miso y sirope de arce o gnocchi de calabaza, con cebolla caramelizada, almendra laminada, zumaque, salvia, mantequilla eco y parmesano, entre otras cosas.



Las opciones de Marina son sus famoso Bocadoillos Cardona, algunos ya los conocen y recordarán estos nombres: Mortadela de Bolonia con mayo de jalapeños y parmesano y brotes, el Cubano, con carne de cerdo asada, mostaza, pepinillos, emmental y york o Pancetta arrotolata, con tartufo, berenjenas asadas, queso tetilla y rúcula.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

El punto de unión y la inspiración

Desde el mismo momento en que Marina y Claudia decidieron comenzar este camino, hicieron una promesa: que este negocio les haga disfrutar y aporte en sus vidas. Esta visión honesta de la fusión entre el mundo personal y profesional da lugar a que ambas den lo mejor de sí mismas cada día y recuerden que en los proyectos hay que hacer esfuerzos y sacrificios, pero nunca hay que perder de vista el fin último: el disfrute propio y el de la clientela.

“Algunas zonas de Europa me inspiran, allí encuentras otras ofertas y otras formas de entender la vida y la profesión. Mi guía es ser coherente con mis valores, y si mis valores no se ven reflejados en mi oferta es como que hay algo que falla. Por eso no encontrarás refrescos, por ejemplo, en nuestro local. Sé que hay gente que puede no entenderlo pero nuestra elección es dar ejemplo de esa forma de vida que queremos tener, demostrar que es posible” comenta Claudia.

“Así es, nos inspiramos en el ritmo de vida y la salud que queremos que se lleve en general, queremos que Hermanas Martínez sea un espacio en el que entres y des una clase de yoga, y luego vuelvas y tomes un plato saludable u otra opción que te apetezca, para acabar dando un curso de cocina por la noche. Y sabemos que hay cosas que ahora no son posibles o son más difíciles de entender pero estamos seguras que poco a poco todo se irá dando”. Añade Marina.

Sigue a estas hermanas en las redes sociales para estar al día de las novedades que ofrecen. En Instagram son @hnas.martinez y en Facebook son Hnas. Martínez Food Atelier





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

Hermanas Martínez Food Atelier transmite el ideal de espacio gastronómico que estas dos hermanas comparten. Una cocina a la vista, un despacho abierto, la sala y una habitación polivalente hacen de este local una opción diferente y digna de visita. **Juntas dieron forma a la idea y juntas la evolucionarán aportando desde sus experiencias personales.** Este proyecto está vivo y nos encantará seguir su crecimiento de cerca. Enhorabuena.



Marina Martínez:

Periodista gastronómica de vocación, comenzó su andadura con el blog "La Rotativa Gastronómica".

Al poco tiempo evolucionó la idea y la plasmó en un espacio polivalente en el que se ofrecían clases de cocina a grupos reducidos, cenas temáticas y eventos. **La gran acogida hizo que evolucionara naturalmente al mundo del catering y se hiciese un nombre en Alicante.**

Lejos de frenar su ritmo y su impulso natural de emprendimiento, **Marina decidió dar rienda suelta a su creatividad abriendo Bocallidería Cardona**, un local de bocadillos gourmet que ha sido la sensación del centro de la ciudad durante los últimos años.

Ahora, con el proyecto de Hermanas Martínez y un bebé reclamando su atención, ha decidido cerrar la bocallidería y trasladar su oferta al nuevo Food Atelier mientras le da vueltas a cómo retomar su querida Rotativa Gastronómica.



Claudia Martínez:

Claudia es bióloga y se plantea la gastronomía desde un punto de vista más científico, nutricional e integral.

La razón no es otra que su propia formación en inmunoendocrinología y su experiencia de vida con varias intolerancias alimenticias.

La búsqueda de un bienestar integral a través de la nutrición y la conexión con el cuerpo le hizo decantarse por la nutrición, la cocina saludable y el yoga, lo que contribuyó a replantearse su futuro laboral.

Ahora gestiona toda la parte de cocina y elaboraciones en Hermanas Martínez con apenas 31 años.

HERMANAS MARTÍNEZ FOOD ATELIER

Calle del Cid 20, local izquierda
03001 - Alicante
966 391 259 / 667 08 74 07

info@hermanasmartinez.com
www.hermanasmartinez.com





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

Escápate en cuanto puedas



VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

MOMENTS BAR URBANOVA

Urbanova, 03008 - Alicante
965 188 255
moments@momentsbar.es
www.momentsbar.es

★ **A nosotras nos encanta:** Su enclave y su decoración, es un lugar realmente espectacular

“Cuando alguien nos dedica su tiempo nos está dedicando lo único que no se recuperará jamás... y es que la vida son... Moments”.

Éste es el lema que sigue el distinguido y cuidado restaurante Moments Bar situado en primera línea de la playa de Urbanova. Un concepto gastronómico ideado por el sueño de una familia apasionada de la hostería.

Moments Bar es un lugar donde el tiempo se detiene solo para disfrutar, desde primera hora de la mañana desayunando frente al mar hasta altas horas de la madrugada compartiendo alguno de los famosos cócteles.

Los productos a la brasa es el punto fuerte de Moments Bar, platos como el pulpo, corvina salvaje, entrecote de Angus harán que quieras volver. Mención especial al Cofre al Jospier. ¡No te lo puedes perder! El entorno y destacada decoración junto con las sesiones de Dj en directo crean un espacio donde disfrutar momentos únicos para compartir con los tuyos.

Conoce mejor este local consultando su ficha de restaurante en nuestra web.



VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

CASA ALBEROLA LOBSTER BAR

Calle Canalejas 1 - 03001 - Alicante
634 48 48 44

★ **A nosotras nos encanta:** El concepto europeo de los Bubbledogs. ¿Lo has probado?

A los pies del Hotel Curio Collection by Hilton Casa Alberola, puedes encontrar Casa Alberola Lobster Bar, uno de los únicos restaurantes de Alicante que sigue la estela de los grandes locales de moda europeos.

Casa Alberola Lobster Bar es un espacio inigualable en el que tanto la oferta gastronómica, como el ambiente y el servicio, van de la mano para ofrecer un experiencia global que reúne calidad, sofisticación y novedad a un precio asequible.

La influencia de las urbes más importantes de Europa se hacen presentes en este Lobster Bar bañado en el Mediterráneo a través de sus opciones gastro, perfectas a cualquier hora.

Se trata, sin duda, de una opción abierta a todo tipo de públicos, especialmente a aquellos a los que les atraigan las combinaciones arriesgadas estilo street food y champagne francés.

Los Bubbledogs son su insignia más representativa. Perritos de bogavante, langosta o cangrejo acompañados de un buen Mœt & Chandon Impérial.

¿Pruebas?



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

LEER ESTA RECETA ONLINE

Lubina frita a las hierbas de Mariola, con salsa romesco y mayonesa de soja

PESCADO/ESPECIAS/FRUTOS SECOS



INGREDIENTES:

Una lubina de 500 gramos / ½ cucharadita de pimentón dulce / ½ cucharadita de romero / ½ cucharadita de pebrella / Una cucharada de tomillo / Una cucharada de sal / Una cucharada de aceite de oliva virgen extra / Ralladura de lima

INGREDIENTES PARA LA SALSA ROMESCU:

Cinco tomates maduros / Una cabeza de ajos / 100 gramos de avellanas / 100 gramos de almendra / Una cucharada de vinagre de vino / Dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra

PASO A PASO:

1. Asamos en el horno a 180 ° los tomates partidos por la mitad y los ajos durante 20 minutos con una cucharada de aceite. Tostamos los frutos secos durante 5 minutos. Trituramos todos los ingredientes hasta que quede una salsa. Rectificamos de sal.
2. Para la mayonesa de soja simplemente mezclamos 100 gramos de mayonesa con 20 gramos de salsa de soja.
3. Separamos los lomos de la lubina y quitamos las espinas. Guardamos la cabeza y la cola que estarán juntas.
4. Ponemos los lomos de la lubina en agua con sal -20 gramos de sal por 200 ml. de agua- durante 10 minutos.
5. Secamos, cortamos la lubina a cuadrados y reservamos.
6. Mezclamos las especias, el aceite y un poco de sal con los trozos de lubina.
7. Pasamos la raspa por harina de freír y la añadimos a la freidora a 200 ° durante 2 minutos. Después añadimos los trozos de lubina pasados también por la harina durante 2 minutos más aproximadamente. Secamos el exceso con un papel absorbente.
8. Servimos en una fuente con la raspa y la cabeza debajo y la carne por encima de la raspa.
9. Añadimos ralladura de lima, botones de salsa romesco y de mayonesa de soja.



SANT FRANCESC 52

Calle Sant Francesc, 52
03801 - Alcoy - Alicante - 965 54 85 01
info@restaurantesantfrancescalcoy.com
www.restaurantesantfrancescalcoy.com





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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

1. Cepillo de palma, del Clean Kit Bamboo. Se trata de un cepillo para lavar los platos con mango de bambú natural. **Hazte con él en Tescoma.**

2. Mantel escurridor para frutas y verduras. En la página web de Tescoma tienes un vídeo para ver su uso. **Hazte con él en Tescoma.**

3. Infusión de Cola de caballo con limón de Carmencita. La cola de caballo es un remedio natural y de siempre que favorece la depuración orgánica, además es antiinflamatorio. **Puedes hacerte con ella en la web de Carmencita.**

4. Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Sucada. Se trata de un aceite elaborado por la bodega alicantina MG Wines. **Hazte con él en su página web.**

5. Queso Tomme Crayeuse, disponible en la quesería La Trampa del Ratón. El sabor del queso es ligeramente suave con notas cítricas y sabores algo terrosos. **Pídelo directamente en la quesería La Trampa del Ratón, en su web o a través de teléfono o redes sociales.**

6. Turrón chocolate con leche con almendras de Alcaraz Sirvent. Una alternativa artesana a otras tabletas de chocolate que compramos en los supermercados. **Hazte con ellos en la página web de Turrónes Alcaraz Sirvent.**

7. Bandeja FlexiSPACE de Tescoma. Puedes ver un vídeo de cómo utilizar estos organizadores en su página web. **Hazte con él en Tescoma, tanto online como en su tienda de Pintor Lorenzo Casanova 3, en Alicante.**

8. Preparado instantáneo para elaborar fideuá en 15/20 minutos, de Carmencita. Este preparado contiene una especial selección de especias, extracto de pescado y marisco, y azafrán. **Puedes conseguirlo en la web de Carmencita.**

9. Sal de ajo de Carmencita. Consigue un sabor diferente en tus platos con un solo movimiento de muñeca gracias a esta sal de ajo. **Puedes hacerte con ella en la web de Carmencita.**

10. Tetera / cafetera con émbolo, de la línea Teo Tone de Tescoma. Disfruta de bebidas naturales y antioxidantes. **Hazte con él en Tescoma.**

11. Caldos de pollo, carne, verdura y pescado, de Hermanas Martínez. En este local también apuestan por la cocina de aprovechamiento y la ponen a disposición de todos. **Hazte con ellos aquí mismo.**

12. Pan paleo de Hermanas Martínez. Conoce tu cuerpo y reconoce qué es lo que le va bien. **Hazte con él aquí mismo.**





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

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

Cuplé San Juan. Calzado, moda y complementos made in Spain

“La vida es un camino lleno de risas, emoción, momentos... El estilo con el que transitas es lo que deja huella” Así es el prisma con el que Anghara Felipe interpreta lo que le va sucediendo.

Y así es como concibe y presenta su nuevo proyecto: Cuplé San Juan, la nueva tienda de la firma española que Anghara abrió el pasado noviembre -2019- en la zona de la Avenida Condomina y la Avenida Goleta.

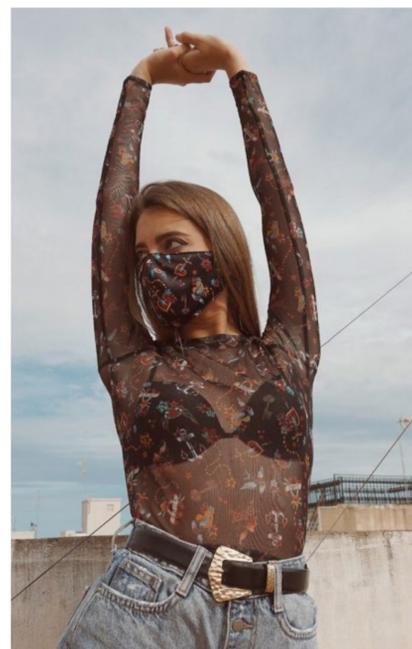
Cuplé Playa San Juan te propone prendas y calzado con el sello propio de esta gran firma, donde calidad, moda y originalidad son estandartes. Este nuevo comercio abre sus puertas para ti, para asesorarte en dejar marca en tu día a día.

Versatilidad, comodidad, estilo y variedad, así son las opciones que puedes encontrar. **En Cuplé San Juan tienes el calzado perfecto para cada ocasión:** un zapato cómodo y ancho para el día a día, cuñas y sandalias polivalentes, zapatos de salón con variado tipo de hormas y alturas de tacón, además de diseños exclusivos muy atractivos.

También las prendas y complementos que Anghara luce en la tienda son ideales también para cualquier ocasión. Las responsables de la tienda te ayudarán sin duda a encontrar exactamente lo que necesitas y lo que mejor te sienta.

“Cuplé, la marca española creada por Antonia Pastor en 1987 presume de haber mantenido todos estos años una calidad excepcional y un proceso artesanal impecable empleando materia prima española. Además, la producción completa del calzado, ropa y complementos se realiza en nuestro país”

Visita las redes sociales de Facebook e Instagram para no perderles la pista: Cuplé Playa San Juan. No lo olvides.




CUPLÉ

CUPLÉ SAN JUAN
Calle Pedro Ferrándiz, 2
03540 - San Juan - Alicante
966 156 680

☆ **A nosotras nos encanta**
El hecho de que en Cuplé siempre haya vestidos,
calzado y complementos que combinan
a la perfección, ya sea por el estampado o por la
combinación de colores.



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

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Luisa y Manuela González, 30 años de trayectoria en peluquería

Más de 30 años ejerciendo como peluqueras en su propio salón, y Luisa y Manuela González no se han quedado atrás en técnicas, tratamientos y servicios. Guiadas por su propia intuición, ambas han ido cerrando etapas y abriendo otras nuevas pese a lo vertiginosos que son en ocasiones los cambios. Se enorgullecen de haber tenido como clientas a tres generaciones al mismo tiempo, abuela, madre e hija, y quizá este hecho haya sido uno de los pilares que han sustentado su manera de entender el negocio.

En una familia en la que nadie había apostado por sectores básicos como la peluquería, ambas hermanas -nacidas en Alicante pero de padres manchegos- descubrieron que lo que más les gustaba era ese mundillo de recogidos, cortes, mechas, peines y secadores.

Una detrás de otra fueron comenzando su carrera profesional bien jovencitas, sin llegar apenas a la mayoría de edad.

Su formación corrió al cargo de un reconocido peluquero, con él ambas aprendieron las bases de la profesión y adquirieron los conocimientos suficientes como para abrir su propia peluquería. En un inicio lo hicieron acompañadas de otros compañeros, para después lanzarse al vacío juntas y emprender su propio camino con su sello personal.

En esta entrevista Manuela -Manoli para muchas clientas- nos resume la historia de González Belleza Saludable, y nos cuenta cómo han evolucionado de ser una peluquería tradicional, a promover un



Luisa y Manuela son hermanas -se llevan 9 años de diferencia- y llevan trabajando juntas más de 30 años. Juntas regentan el salón de belleza González Belleza Saludable, situado en el centro de Alicante.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



consumo de productos naturales para cabello y cuerpo tanto a nivel profesional como personal, siendo como marca insignia a Secretos del Agua.

1. Manuela, ¿cómo fue aquello de independizaros y abrir vuestro propio salón de peluquería?

Pues fue algo atrevido pero que vino naturalmente. Abrimos la peluquería en el pasaje de la calle Pintor Lorenzo Casanova, aquí al lado. Era un local muy pequeño que inauguramos en 1989, Luisa tenía 29 años y yo 20.

Recuerdo que teníamos muchas ganas y mucha ilusión, ya llevábamos unos años trabajando en el sector y supongo que era algo que tenía que pasar tarde o temprano. Además Luisa es una persona decidida y cuando tiene claro algo, va a por ello.

2. Conoceros bastantes negocios con hermanos o hermanas trabajando juntas y la experiencia nos dice que al final es un buen tándem y una suele complementar a la otra. ¿Es este vuestro caso también?

Sí, efectivamente yo también lo veo así. En todos estos años que he trabajado con Luisa me he dado cuenta de que ha sido posible porque nos complementamos.

El no ser exactamente iguales hace que todo sea más fácil, pues el día a día se convierte en un baile en el que vamos encontrando nuestros puntos en común.

Quizá tu cedas más en una cosa, la otra cede en otro punto, y así el negocio se nutre de dos puntos de vista diferentes que da como resultado algo mucho más rico.

Además, el hecho de ser hermanas hace que tengas una empatía y una flexibilidad y paciencia con la otra persona que quizá no sería posible con un socio, por ejemplo.

3. Y en los momentos más difíciles también supone un apoyo el hecho de que es tu hermana la otra mitad ¿no es así?

Sí, ten en cuenta que llevamos muchos años juntas. Hemos pasado muchas cosas las dos, situaciones de todo tipo. Y es maravilloso ver cómo alguien te apoya a nivel profesional en momentos en los que no puedes estar a la altura por circunstancias personales.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

Y, por supuesto, la reciprocidad. Una veces es ella, otras veces soy yo. Equilibrio natural.

4. ¿Qué tal ha sido y es el entendimiento a nivel profesional? Me refiero a nivel de técnicas, modas, evolución del sector...

Realmente siempre hemos estado en sintonía en ese aspecto. En nuestros inicios mi hermana tenía más experiencia profesional que yo, por ejemplo, pero eso nunca fue motivo de nada cuando decidimos comenzar el negocio.

Estábamos juntas y estábamos al mismo nivel, eso es algo que yo, como hermana pequeña, agradeceré siempre a Luisa.

Con el paso de los años cada una ha ido encontrando su lugar en la peluquería. **Luisa ha sido el motor durante muchos años, tiene una clientela fiel que confía en ella año tras año, y también tiene una visión del negocio y del sector muy sólida y profesional.**

Yo, por mi manera de ser y mi inquietud natural, he tendido más a la búsqueda de nuevas técnicas y tratamientos, **siempre me ha gustado asistir a ferias y formaciones y mi pasión ha sido estar a la última en todo lo que iba apareciendo a nivel profesional.**

Y es así como ambas hemos ido abriendo y cerrando etapas en la peluquería. Y es así como creamos nuestra cartera de clientas fieles, con el buen hacer, con el boca a boca y nada más.

5. Me imagino a vosotras trabajando en el pasaje de la Calle Pintor Lorenzo Casanova, con un flujo constante de clientas... ¿El secreto?

Sí, así era y así es aquí también en este nuevo local. Sobre todo antes de la COVID-19. **El trato respetuoso, el saber hasta dónde debes llegar en la relación peluquera-clienta es para nosotras el secreto, además de los buenos resultados, claro.**

Aquí hemos tenido clientas durante muchos, muchos años. Clientas que traían a sus hijas, y que esas hijas se quedaban con nosotras y acababan trayendo también a sus hijas... **¿Cómo sería esto posible si no es porque cuando vienen se sienten bien, a gusto?.**

Todos sabemos que cuando encuentras a un profesional que trabaja bien y, además, te hace sentir bien, no lo sueltas. Ahí es donde considero que nosotras hemos acertado, en cuidar mucho el trato con el cliente.

La peluquera tiene que escuchar al cliente, conocerle. Viendo cómo se mueve, qué tratamientos escoge, cuáles son sus inquietudes... Sobre todo

escucharle. Así es como aciertas en las sugerencias que propones, y así es como se crea la buena relación. Y muy importante: no pasar la barrera del exceso de confianza.

6. Hace cinco años cambiáis de tercio y pasáis de trabajar con L'Oreal y Kerastase, a trabajar con Secretos del Agua. Esto es casi como un cambio de vida radical. ¿A qué fue debido?

Básicamente a mis problemas de salud y a mis ganas de seguir creciendo.

Nosotras trabajamos durante años con el Grupo Cebado Peluquerías, y su filosofía y sus bases han sido muy importantes en nuestro negocio. Pero llegó un momento que mi cuerpo dijo basta a los químicos y a los tóxicos de los productos con los que se trabajaba.

Mi piel empezó a irritarse, mis ojos se ponían rojos y a las 4 de la tarde yo ya no era persona. Me hice alérgica a los productos químicos, algo que pasa más de lo que parece en el sector de la belleza.

Llegó un momento que ni yo podía teñir ni me podía teñir. Además el local era pequeño, y aunque teníamos sistema de ventilación, el aire era irrespirable para mí por momentos.

Necesitaba cambiar, necesitaba salir y necesitaba que el negocio diese un paso también hacia un tipo de servicio más en sintonía con mis valores, con el cuidado del planeta, con el uso de productos naturales...

7. Y González Peluquería pasó a cambiar de marca, de local y a llamarse González Belleza Saludable. Todo en cinco años.

Sí, así es. Luisa y yo hablamos y decidimos que íbamos a emprender una nueva etapa, sin prisa pero sin pausa.

Lo primero fue cambiar de marca. Estuve años y años buscando productos naturales y probándolos conmigo misma, al fin y al cabo era la mejor testadora.

Fui a ferias, visité casas e investigué muchísimo. **Al final encontré Secretos del Agua, una firma de productos naturales cuyo secreto radica en el agua biopolar, un agua viva que conduce los aceites esenciales, los minerales, las vitaminas y todas las propiedades de manera totalmente natural al cabello y a la piel.** Llevamos más de cinco años trabajando con ella.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

Después vino el local. También emplee años y años en la búsqueda del sitio perfecto. Un día apareció este local, justo al lado del nuestro. Hicimos números y fuimos a por él. Casi un milagro fue. Como es más grande también incorporamos el servicio de estética y pasamos de ser 4 empleadas a ser 6. El cambio se había dado, por fin.

8. El cambio se había dado, una nueva etapa se abría. ¿Qué tal lo llevaron las clientas?

En general muy bien. Siempre hay personas que son más incrédulas al principio, pero al final confían en el profesional. Al fin y al cabo estábamos realizando los mismos servicios pero con otro producto. Ni más ni menos. Además para tu cabello era infinitamente mejor, todo el mundo sale ganando ¿verdad?.

9. ¿Y vosotras, cómo lo llevasteis?

Muy bien, a mi me dio la vida. La peluquería había evolucionado a algo que era más coherente con mis valores, a cómo yo entiendo la vida.

Así Luisa y yo pudimos volver a abrir una etapa más e ilusionarnos con lo nuevo que venía. Los retos es lo que te hace avanzar y evolucionar.

10. ¿Cuáles son los tratamientos estrella de Secretos del Agua que empleáis en la peluquería?

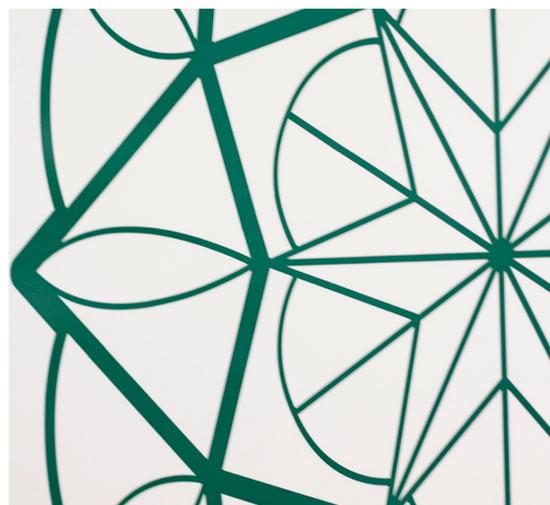
Lo primero sería comentar que todos los champús y acondicionadores que empleamos no tienen tóxicos, y eso ya es un paso importante pues el cabello, habitualmente expuesto a siliconas y otros derivados del petróleo, lo primero que necesita es respirar, desintoxicarse.

Los tratamientos estrella, como siempre, son los tintes. Pero los tintes de Secretos del Agua no tienen nada que ver con los tintes convencionales. Aquí trabajamos con los barros, que son 100% naturales, y los óleo pigmentos, una coloración en aceite sin amoníaco.

Los barros están compuestos de arcillas, minerales y activos botánicos. Estos ingredientes purifican en profundidad la fibra capilar, consiguiendo restaurarla. Además desintoxican nuestro cuero cabelludo, que vuelve a respirar y recupera su función de barrera protectora.

Los óleos están compuestos por aceites vegetales tratantes que tienen una potente acción antioxidante que protege el cabello y que conserva el color manteniendo su pigmento.

Además, como asistimos a las formaciones de la marca cada semana o cada quince días, siempre estamos atentas a las novedades que van surgiendo, por lo que constantemente descubrimos nuevos usos y resultados de estos productos naturales.





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

11. Para acabar la entrevista, ¿podrías resumirnos la etapa en la que está ahora González Belleza Saludable?

Sí, obviando la situación de incertidumbre que vivimos a día de hoy, **en González Belleza Saludable tenemos una filosofía que va más allá de lo que son nuestros servicios.**

Nosotras buscamos que cada uno viva en coherencia con sus valores personales y que sea capaz de expresarse tal y como es. **Somos partidarias de que cada uno reconozca lo que le mueve pro dentro y que tenga el valor de expresarlo y ponerlo en marcha.**

Defendemos a las personas que se muestran tal y como son y que actúan y toman decisiones **mostrando su personalidad en cada una de ellas.** Y también creemos firmemente en que estamos en constante cambio y que es nuestro deber respetar nuestras propias etapas, tanto personales como profesionales.

LAS RECOMENDACIONES DE LUISA Y MANUELA:

1 - Restaurador Biolaminar

Bálsamo acondicionador antioxidante que frena el envejecimiento capilar y fortalece el cabello evitando su rotura y deshidratación. Máxima protección frente al daño térmico y químico. Tras el lavado, aplicar de raíces a puntas, masajeando unos segundos. Desenredar con un cepillo y aclarar abundantemente.

[CONSÍGUELO EN GONZÁLEZ BELLEZA SALUDABLE.](#)

2 - Gel Purificante

Estimula el cuero cabelludo, depurándolo de residuos. Equilibra y calma la piel favoreciendo su transpiración y relajación. Masajear en seco sobre el cuero cabelludo. Sin aclarar, aplicar el limpiador adecuado y lavar el cabello.

[CONSÍGUELO EN GONZÁLEZ BELLEZA SALUDABLE.](#)

3 - Capturador Micelar

Limpiador y desmaquillador facial. Acción calmante y detox. Aplicar mañana y noche emulsionando en toda la zona facial, incluyendo contorno de ojos y labios, cuello y escote. Puede aplicarse directamente masajeando con las manos sobre el rostro, o usando discos de algodón. No necesita aclarado..

[CONSÍGUELO EN GONZÁLEZ BELLEZA SALUDABLE.](#)



GONZÁLEZ BELLEZA SALUDABLE

Calle Pintor Lorenzo Casanova, 13 - Alicante
965 12 64 67 - peluqueriagonzalez89@gmail.com



 SUSCRIBIRSE

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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

Delicate as a rose

1.



5.



8.



2.



6.



9.



3.



7.



10.



LEYENDA

1. Moisturizer Facial Fluid y Anti-aging Soothing Facial Cream, **de Hatipai Biocosmetics**

2. Prada Decode sunglasses, **de O'Donnell Centro Óptico**

3. Deportivas de piel fucsias, **de Cuplé San Juan**

4. Bolso de piezas geométricas tricolor, **de Cuplé San Juan**

5. Vestido ligero con estampado, **de La Casa de Clerc**

6. Colgante Marma, **de Marma Joyas**

7. Pendientes armonía roja, Colección Beloved Henri, **de Mamalula**

8. Total look Highly Preppy **disponible en Marel Mujer**

9. Vestido largo estampado con apertura lateral, **disponible en Marel Mujer**

10. Conjunto lencero Ocean Blue, **disponible en Classy Privée**

Para más detalles, consulta este shopping en nuestra página web.





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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

Feeling grounded

1.



5.



7.



2.



6.



8.



3.



9.



4.



LEYENDA

1. Dior Stellaire 1XS, Rose Gold Mirrored Square Sunglasses, de **O'Donell Centro Óptico**

2. Pendientes Octógono, de **Marma Joyas**

3. Sandalias en tonos marrones, de **Marel Mujer**

4. Bolso hecho a mano Marie Black, disponible en **Classy Privée**

5. Bolso en piel, de **Marel Mujer**

6. Vestido y pañuelo Yvaine, disponible en **Alabama**

7. Botas cowboy de serraje marrón claro, de **Cuplé San Juan**

8. Ray-Ban sunglasses modelo RB3652, disponibles en **O'Donell Centro Óptico**

9. Mono estampado y torera de piel, disponible en **Cuplé San Juan**

Para más detalles, consulta este shopping en nuestra página web.





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

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

MasQi, The Energy House. Adéntrate en el silencio más terapéutico.

Como ya hemos comentado en alguna ocasión, no hay que irse muy lejos para poder vivir una experiencia de desconexión de estímulos externos, y reconexión con nuestro mundo interior. La India, el Tíbet y esos paraísos que otros nos muestran por redes sociales, pueden esperar y, en el fondo, son opcionales.

En Banyeres de Mariola, sin ir más lejos, tienes un espacio perfectamente diseñado para poder parar, adentrarte en el silencio y volver a experimentar la unión natural cuerpo-mente-espíritu. Sí, en MasQi The Energy House.

MasQi, The Energy House es un completo boutique resort que está formado por una masía del siglo XIX de ocho habitaciones, completamente renovada y con todas las comodidades de un hotel de lujo, una piscina al aire libre, un domo en el que practicar yoga y meditación en plena naturaleza y una "casa de los masajes" en la que se reciben terapias, masajes y mentorings.

Situada dentro del Parque Natural de la Sierra de Mariola, su propietaria y fundadora, Sonia Ferre, propone aprender a vivir la vida de una forma más saludable, más plena, consciente y en calma.

Para ello, recurre a la inspiración que proporcionan entre otras la práctica de yoga, la meditación, las terapias bioenergéticas, el mentoring o el ayurveda.

Y todo en un entorno natural, lleno de energía, donde el silencio y el descanso acompañan al viajero. Una alimentación BIO gourmet en una preciosa masía completan un proceso de cambio espectacular donde adquirir nuevos hábitos de estilo de vida para convertirse en la mejor versión de uno mismo.

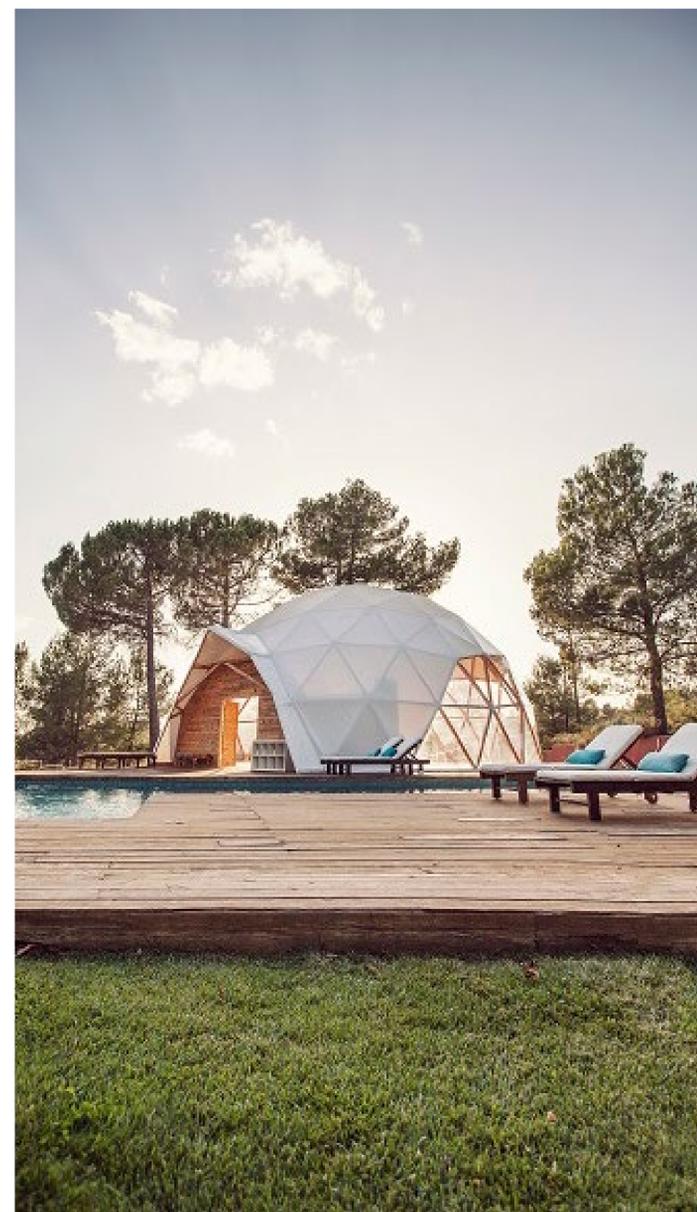
MasQi se convierte así en un refugio acogedor en el que sentirse transformado y renovado, ya sea si lo que se busca es una escapada exprés de fin de semana, probar yoga por primera vez, o bien realizar un viaje de transformación más profundo de hasta 21 días.



En MasQi disponen de una serie completa de programas en función del tipo de viaje que se quiera realizar.



MasQi ha sido galardonada con el prestigioso premio internacional Condé Nast Traveller 2020.



MASQI, THE ENERGY HOUSE

Camino de la Mallaeta, s/n - 03450

Banyeres de Mariola - Alicante

699 094 440 - 965 567 232

info@masqi.es - www.masqi.es



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

LEER ESTA REFLEXIÓN ONLINE

Abriendo la mirada, un paso más en nuestra evolución

Hace poco hicimos una encuesta en Instagram sobre un proyecto que estamos planteando. Se trata de ampliar el campo de acción de Ocio Magazine, algo que parece estar integrándose de manera natural como consecuencia de nuestro propio proceso personal.

Si a esto añadimos la situación económica y social actual, parece que esta idea poco a poco va tomando forma.

Ocio Magazine lleva más de 15 años centrándose en la Provincia de Alicante, y va a seguir así, es nuestra señal de identidad.

Pero somos ciudadanas de mundo, y a día de hoy nuestro día a día se nutre de ideas que no entienden de fronteras, de lugares ni de ubicaciones concretas.

Lo que siempre estará estable es nuestro apoyo al comercio local y de cercanía. Nuestra especial predilección por los proyectos que nacen y se desarrollan en nuestra provincia de Alicante.

Y lo nuevo que vendrá serán otras ideas, otras personas y otros lugares que consideremos interesantes mostrar y darles voz. Ya sean Alicante, ya sean de España, ya sean del resto del mundo.

Sentimos que tenemos que dar un paso más, queremos compartir de otra manera lo que realmente va en sintonía con nuestros valores hoy en día, y con nuestro estilo de vida.

Y lo haremos, como siempre, con cuidado, con detalle, con mimo... Lo haremos con nuestro lenguaje cercano y siempre con la intención de nutrirnos a todos y todas con contenido de calidad.



“Estamos en constante cambio, evolución y crecimiento. En Ocio Magazine queremos ampliar la mirada y consideramos que esta nueva fase va a ser un aporte interesante para toda nuestra audiencia”

OCIO MAGAZINE *#tablets*

SEPTIEMBRE 2020 NÚMERO DOS



Ocio Magazine Alicante - Todos los derechos reservados

CRÉDITOS:

Dirección y coordinación: Isabel Ballenilla · Maquetación y diseño: Ana Ballenilla ·
Redacción de textos: Ana Ballenilla · Gestión comercial: 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

