

OCIO MAGAZINE

#tablets



OCTUBRE 2020
NÚMERO
TRES

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

SUMARIO

GASTRONOMÍA

- Pedro Puche y la apuesta por la alimentación consciente como estilo de vida
- Urbanitas y senderistas, el caso es disfrutar: Mar i Merlot y El Mas del Poeta
- Receta de Tallarines nero di seppia con pulpo, setas y pimentón ahumado, de María Torres
- Selección de productos gourmet

COMERCIO

- Life, construye tu propia salud día a día
- Patricia y Víctor Cremades son Green Langosta, artesanos digitales con causa
- Nuestra selección de shopping

MIND, BODY & SOUL

- Un espacio para la concienciación: Museo de la Biodiversidad de Ibi

#LASCHICASDEOCIO

- Un número muy conectado

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





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

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Pedro Puche y la apuesta por la alimentación consciente como estilo de vida

Pedro Puche comenzó a preocuparse de cómo se alimentaba allá por el 2005, y desde entonces no ha dejado de interesarse, investigar y experimentar sobre la mejor manera de nutrirse a sí mismo y a los suyos. Junto a su mujer, Rosario, fue comenzando a deshacerse de lo prescindible para elegir lo importante, necesario y saludable. Con la llegada de sus hijos este interés por la alimentación consciente y nutritiva se intensificó, y sus ganas de llevarla a otra escala, también.

Inquieto, con gran iniciativa y autodidacta, Pedro Puche -Yecla, 1973- apostó por los coches, los motores y la mecánica desde pequeño. Sexta generación de panaderos e hijo de pastelera, Pedro apenas mostró interés por eso de hacer panes o milhojas en su niñez. Fue mucho después, ya junto a Rosario y bien metido en una alimentación natural, ecológica, consciente y artesana, cuando empezó a darle forma a uno de sus tantísimos proyectos: ¿Y si elaboro los mismos panes con masa madre que hago en casa y los vendo por ahí? Dicho y hecho, nació Cocopan en 2017.

Pedro Puche es ingeniero industrial y a día de hoy su rutina se reparte entre los muchos proyectos que lleva entre manos. Cocopan es sólo uno de ellos, pero sin duda uno de los más preciados y cuidados.

Y es que la semilla de esta idea comenzaría a plantarse cuando Pedro empezó a tomarse "en serio" la alimentación y cómo afecta a nuestro organismo todo aquello que ingerimos.



En Cocopan apuestan por los sabores de antes y el gusto por lo natural. Amasan y hornean a mano panes saludables, sin químicos ni levaduras, a base de masa madre y harinas integrales ecológicas molidas a la piedra. Su secreto es la mezcla perfecta de harina, agua y masa madre con sal marina.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



Los panes artesanos de Cocopan se elaboran con nombre y apellidos, bajo reserva. Así es como Pedro y su equipo gestionan que nada sobre y todo llegue a su destino en perfectas condiciones.

Interesado en todo este amplio campo, **Pedro** comenzó a estudiar e investigar para así ir adoptando poco a poco un estilo de vida saludable que nutriese su cuerpo en condiciones y alejase “los achaques de la edad”.

“Me interesaba desintoxicar el cuerpo, comencé a ser consciente de lo importante que es cuidar nuestros principales motores: el hígado, los riñones, el sistema digestivo... Fue ahí cuando comencé a estudiar junto con Rosario, mi mujer, temas más técnicos sobre la alimentación”

Sustituir el azúcar por panela -o por simplemente nada-, consumir pocos lácteos, no consumir productos refinados ni alimentos procesados y rebajar el consumo de carnes y pescados fueron algunos de los pasos que Pedro y su familia fueron adoptando a lo largo de estos años.

Siempre atento a qué decía su cuerpo, la sensación de bienestar y de energía iban corroborando que aquellas decisiones eran correctas para él.

Con el ánimo de elaborar para sí mismo y su familia un pan artesano, nutritivo y de bajo índice glucémico, **Pedro** aprendió y practicó y al final encontró su propia receta, poniendo así la primera piedra de lo que sería el proyecto Cocopan, Panes Artesanos.

“En mi opinión todas las enfermedades vienen derivadas de los malos hábitos. Y la mala alimentación es un hábito que tiene un alto porcentaje de la población. Con el proyecto de Cocopan mi idea es ofrecer una alternativa artesana, saludable y real, y así aportar mi granito de arena”

Concedor de que la oferta de panes elaborados con masa madre y a base de harinas ecológicas y sin levaduras era escasa o nula, **Pedro** comenzó a dar forma a su propia marca.

En pocos meses desarrolló un proyecto de venta de panes artesanales a través de un sistema de reserva, sin tener que malgastar recursos o desechar producto y pudiendo compaginarlo con el resto de sus tareas diarias.



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

Pedro Puche comenzó a hornear en casa en 2017 para tener que alquilar un local y comprar hornos y maquinaria a los pocos meses debido a la demanda. Cocopan Panes Artesanos corría de boca en boca, sobre todo llegando a aquellos que llevaban tiempo buscando un producto como ese.

“Para mí la alimentación consciente no es una dieta, es un estilo de vida, es mi normalidad. Lo que yo tomo en casa es lo que ofrezco a los demás. El pan que ofrezco a mis clientes es el mismo que horneo en casa para mí y para mi familia, así de simple”

Hoy, en octubre del años 2020, tres años después de que Cocopan panes artesanos comenzase a moverse por Alicante, Pedro sigue manteniendo su obrador en marcha en Sant Joan, ha podido actualizar la maquinaria y además tiene una tienda en el centro de Alicante en la que también distribuye sus panes.

Con la misma mecánica de trabajo que al principio y con más paciencia aún si cabe, Pedro sigue gestionando su proyecto a base de reservas. ¿Qué ha cambiado entonces?: la facilidad para que el cliente pueda llevar a cabo dicha reserva y consiga su pan.

A través de su página web -www.cocopan.es- los clientes pueden reservar cualquiera de los nueve tipos diferentes de pan que Pedro Puche ofrece: pan gallego, pan de espelta, pan de espelta integral, pan de espelta con semillas, pan de trigo con semillas y centeno, pan de trigo integral, pan de hamburguesa de trigo y centeno, pan de romero o pan de cúrcuma.

El pan se reserva dos días antes del día de horneado, y una vez reservado lo recibes en tu domicilio el martes o el viernes, recién hecho. También puedes recogerlo en el obrador, en la tienda de Alicante o en otros establecimientos colaboradores que lo comercializan. Tienes toda la información en este artículo que publicamos en septiembre del 2020 con toda la información actualizada.





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



“Cocopan Panes Artesanos es una marca que está por encima de la normativa ecológica. Son panes elaborados con masa madre, con harinas ecológicas naturales molidas a la piedra de primera calidad, no llevan levadura ni natural ni química y tienen sal marina. A día de hoy la certificación permite un 5% de producto no ecológico para obtener el sello, mis panes tienen el 0%”

Los panes de Pedro no se distribuyen en masa ni son de compra diaria. El hecho de que se horneen solamente dos días a la semana tiene su explicación y su razón.

Los panes de Cocopan tienen una duración de entre 6 y 7 días en perfecto estado. Son panes que alimentan, que son densos en nutrientes y que, de verdad, pueden formar parte de una alimentación equilibrada y saludable.

Además a día de hoy la demanda sigue permitiendo que este sistema continúe siendo así, sin necesidad de hornear otro día adicional.

“Mi público objetivo es aquella persona que se preocupa de su alimentación, que conoce a grandes rasgos los beneficios de este tipo de alimento. Es por ello que soy consciente que este proyecto tiene su propio ritmo, y no tengo prisa, simplemente quiero seguir compartiéndolo con todo aquél que de verdad le interese”

Como todo buen emprendedor que se precie, Pedro es consciente de que este proyecto tiene que mantenerse a flote pese a lo específico de su clientela. Y aún así este año 2020 decidió invertir en un local en el centro de Alicante para poder poner a disposición su producto a todo aquél que viviese por la zona, dando así la opción de que más gente lo conociese.

Quien experimenta y vive la alimentación consciente, quien apuesta por este tipo de estilo de vida y nota sus efectos a diario, quiere compartir con los demás su camino. Y esta es la manera que Pedro Puche considera que es la óptima para aportar su granito de arena a la sociedad.

Afirma que el motor de este proyecto no es el económico, sino el de la concienciación, y mientras se lo pueda permitir seguirá ofreciendo sus panes artesanos.

“Las ganas de iniciarse en una alimentación consciente tienen que salir de dentro, por voluntad propia. El que la conoce seguramente preferirá nuestro producto, sin embargo, también hay gente que simplemente prueba nuestro pan, ve que está rico, que sienta bien, que es duradero y que le sale a cuenta, y por eso lo compra”





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

El equipo de Cocopan comenta que en ocasiones entran a la tienda pidiendo una barra de pan, a lo que contestan que allí no hay barras, hay panes artesanos. Sin duda el ritmo del proyecto es otro, quizá más lento que el vertiginoso paso comercial al que estamos acostumbrados, ¿pero no es esta una buena señal al fin y al cabo?

“El objetivo de este proyecto siempre ha sido y será acercar a la gente a una alimentación más saludable”

Sin prisa pero sin pausa, con consciencia y mejorando un 1% cada día. Así es como se forjaron verdaderamente los grandes proyectos, aquellos que nacen de valores humanos y no de valores monetarios.

CARACTERÍSTICAS DE LOS PANES DE PEDRO PUCHE, COCOPAN PANES ARTESANOS:

- Panes de fermentación larga
- Elaborados únicamente con masa madre y harinas ecológicas molidas a la piedra de grano entero
- No uso de levaduras ni químicas ni naturales
- Uso únicamente de sal marina, con todos los minerales que de por sí aporta
- Tienen un índice glucémico (IG) bajo
- Gluten debilitado
- Alto tiempo de conservación: de 6 a 7 días siempre envuelto en un paño de algodón entre 20 y 32 grados



COCOPAN, PANES ARTESANOS

Obrador: Calle San Antonio nº113, Sant Joan
Tienda: Calle Susana Llaneras nº42, Alicante
619 78 64 26 - cocopanviveverde@gmail.com
www.cocopan.es





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

Urbanitas y senderistas, el caso es disfrutar



[VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE](#)

MAR I MERLOT

Calle Alvado, 3 - Elche - Alicante
965 421 590 - restaurante@marimerlot.com
www.marimerlot.com

☆ **A nosotras nos encanta:** *El tartar de atún o cualquier pescado a la brasa.*

Mari Carmen y Guillermo llevan desde 2005 ofreciendo una gastronomía variada y apta para todos los gustos a base de materia prima de temporada y autóctona. Carnes, pescados, verduras y hortalizas que provienen directamente del mercado de Elche.

Mar i Merlot es un espacio informal y acogedor, en pleno centro urbano ilicitano, con un servicio agradable y cercano e ideal para disfrutar con los amigos, la pareja o la familia.

Desde arroces típicos hasta pescados frescos al horno de leña o carnes exquisitas a la brasa, pasando por las mejores hamburguesas y pizzas de la zona, así es Mar i Merlot, un restaurante familiar que es fiel a sus valores: elaboraciones trabajadas y cuidadas como protagonistas de la mesa.



[VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE](#)

EL MAS DEL POETA

Partida de Puça 67, Petrer, Alicante
965 371 201 - contacto@elmasdelpoeta.com
www.elmasdelpoeta.com

☆ **A nosotras nos encanta:** *El Giraboix, un plato de cuchara, ideal para una época dónde reina el frío.*

Erigido sobre una antigua casa de Labranza del siglo XVIII, en el paraje de la Foia falsa en la partida de Puça de Petrer -Alicante-, encontramos El Mas del Poeta, uno de esos lugares que brilla con encanto en plena naturaleza.

Este proyecto, un sueño hecho realidad según sus dueños Alejandro y Ana, combina alojamiento y gastronomía autóctona a la perfección.

En su restaurante sólo encontrarás productos de temporada elaborados según las recetas típicas de la cocina mediterránea. **Los menús se adaptan a lo que la tierra y el mar les aporta en cada época del año**, ofreciendo al comensal platos de siempre y creaciones más actuales teniendo como denominador común: la elaboración casera de todas las opciones, desde los entrantes hasta los postres y dulces.



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

LEER ESTA RECETA ONLINE

PASTA/SETAS/PULPO



Tallarines nero di seppia con pulpo, setas y pimentón ahumado

INGREDIENTES POR PERSONA:

80 gr de tallarines nero di seppia
80 gr de pulpo hervido
80 gr de setas variadas frescas
Una cucharada de aceite de oliva virgen extra
Una cucharada del agua de cocción de la pasta
Pimentón al gusto
Sal

PASO A PASO:

1. Ponemos una olla con agua y la llevamos al punto de ebullición para cocer la pasta según las indicaciones del fabricante.
2. Durante la cocción de la pasta, ponemos una sartén a calentar con una cucharada de aceite de oliva virgen e incorporamos las setas seleccionadas para sofreírlas durante un par de minutos.
3. Cuando las setas adquieran un tono dorado incluimos el pulpo troceado y lo salteamos con las setas hasta que ambos se caramelicen, con una pizca de sal.
4. Transcurrido el tiempo de cocción de la pasta, la incorporamos a la sartén con las setas y el pulpo, la salamos y mezclamos todos los ingredientes con una cucharada del agua de cocción para que todos los sabores se integren.
5. Una vez finalizado el salteado de la pasta, emplatamos y espolvoreamos pimentón ahumado sobre el plato según el gusto de cada uno.



Este plato nos acompaña en nuestra carta desde el principio de nuestra apertura, y ya se ha convertido en **un clásico que siempre sorprende** por su sencillez y el contraste de sus ingredientes.

Lo interesante es conseguir **que los cuatro elementos que la componen, sean de cierta calidad.** La pasta, las setas de temporada frescas, el pulpo y el pimentón ahumado.

Un plato de pasta que **puede preparar hasta el menos cocinillas de la casa** y que seguro que repetirá.



KULT BAR

Avenida Historiador Vicente Ramos, 28
San Juan Playa - 966 375 860
Consulta su ficha aquí



 SUSCRIBIRSE

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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

Bien de artesanía



LEYENDA

1. Platos de cerámica hechos a mano uno a uno, **de Cerámicas Pau Cámara.**
2. Baúl de Turrón de Jijona, **de Turrones El Artesano.**
3. Queso fresco de la **Quesería del Valle de Tibi.**
4. Pan artesano de trigo integral con semillas y centeno, **de Cocopan Panes Artesanos.**
5. Queso tierno de tomillo y romero de la **Quesería del Valle del Tibi.**
6. Vino tinto Triga, **de Bodegas Volver, de Pinoso.** Monastrell & Cabernet Sauvignon D.O. Alicante.
7. Cuencos de cerámica hechos a mano uno a uno, **de Cerámicas Pau Cámara.**
8. Vino tinto Madame Bobalú, **de Bodegas Volver, de Pinoso.** 100% Bobal D.O. Valencia.
9. Molinillos gigantes **Carmencita,** de diferentes sabores.
10. Cerveza Artesana NEIPA Tabarka, **de Cervezas Artesanas Santa Faz.**

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





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

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

Life, construye tu propia salud día a día

Life, “build your own health”, se define como un espacio exclusivo destinado al cuidado de la salud de cuerpo y mente, y así lo corroboran los fieles usuarios que cada semana hacen sus prácticas en este centro de bienestar que cuenta con la única Hot Room climatizada para la práctica de Bikram Yoga de la zona de Alicante.

Desde que abrieran en 2016, sus objetivos se han ido cumpliendo hasta conseguir un centro multidisciplinar en el que ofrecen clases variadas para todo tipo de usuarios y necesidades.

Lola y Pepe, gerentes del local, comenzaron a gestar el proyecto en 2013, después de probar el Bikram Yoga en Madrid y Miami. Les gustó tanto que pensaron que sería una idea fantástica trasladarlo a Alicante.

Hoy, la dedicación de Lola y Pepe, se sigue notando en cada uno de los detalles, y marcan la diferencia indudablemente.

La decoración y el mantenimiento impecable de las instalaciones, la cercanía y profesionalidad de los instructores, el compromiso de todo el equipo de Life, es lo que hace que los clientes se sientan cómodos, con confianza y, lo más importante, que disfruten de las prácticas y éstas les ayuden a avanzar en sus objetivos personales.

Y es que Life es más que un estudio de yoga. En Life confluyen Bikram Yoga, deporte, salud y bienestar, y se promueve el concepto de “construir tu propia salud” día a día. Los hábitos diarios saludables son los que nos ayudan a potenciar el bienestar físico y emocional tanto desde dentro como desde fuera, y esto es exactamente la experiencia que han creado en Life.



Bikram Yoga es la práctica más demandada en este estudio de Yoga. Sesiones de 90 minutos y 26 posturas de Yoga en una sala climatizada a 42°C y 40% de humedad.



Bikram Yoga Spain

LIFE, BUILD YOUR OWN HEALTH

Avenida Locutor Vicente Hipólito 39
03540 - Alicante - 966 275 480
info@lifealicante.com
www.lifealicante.com

☆ **A nosotras nos encanta**

Sus propuestas de clases que usan el calor como potenciador de los beneficios, como Bikram Yoga, Hot Vinyasa, Power Hot Pilates o Cromo Hot Yoga

¿QUÉ PRÁCTICAS PUEDES ENCONTRAR EN LIFE?

- Bikram Yoga
- Hot Vinyasa
- Cromo Hot Yoga
- Power Hot Pilates
- Entrenamiento Personal
- Abdominales Hipopresivos



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

LEER ESTA ENTREVISTA ONLINE

Patricia y Víctor Cremades son Green Langosta, artesanos digitales con causa

Víctor y Patricia Cremades, dos hermanos de Novelda, son Green Langosta, una marca de pendientes impresos en 3D realizados a partir de materiales respetuosos con el medio ambiente. Víctor, técnico industrial y mente inquieta, comenzó a experimentar con esto de las impresoras 3D hace más de un año. Sus descubrimientos y avances los iba compartiendo con Patricia, su hermana, diseñadora gráfica, visual y estilista publicitaria.

Ambos fueron encontrando poco a poco el camino que les llevaría a su primer proyecto juntos: Green Langosta. Te invitamos a conocer su historia.

1. Patricia, Green Langosta comenzó a fraguarse realmente hace más de un año, aunque fue tras el confinamiento cuando de verdad comenzasteis con el trabajo de mostrarlo al mundo, ¿es así?. ¿Cómo empezó todo?

Sí, el proyecto empezó el pasado Octubre de 2019. Víctor ya llevaba tiempo experimentando con impresoras 3D. Me enseñaba cosas que hacía y me animaba a que diseñase algo para él poder hacerlo. Yo reconozco que al principio era un poco reacia, porque no le veía mucho sentido a aquello. Ahora sé que era puro desconocimiento, yo no sabía hasta qué punto ese tipo de impresoras podían hacer lo que hacen.

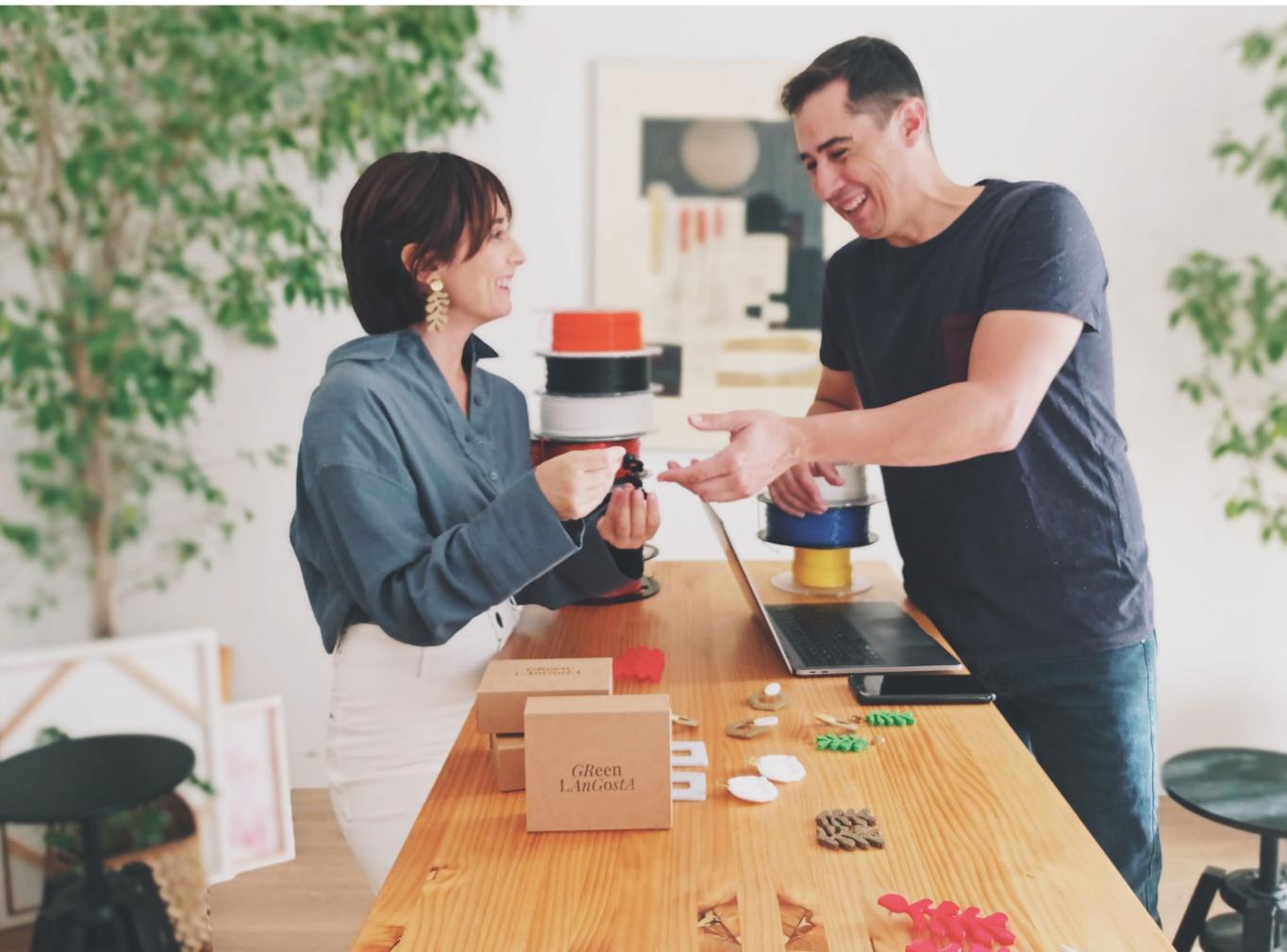


*Acaban de empezar y ya se han encontrado bastantes obstáculos en el camino. Aún así Víctor y Patricia creen en el proyecto y la marca y poco a poco van saboreando las pequeñas victorias que les ayudan a mantenerse optimistas y a recordarse que, ante todo con los proyectos que empiezan, hay que tener altas dosis de **paciencia**. Green Langosta se presenta como una marca respetuosa con el medio ambiente, y es que estos pendientes ultra ligeros y ultra cómodos están hechos a partir de materiales reciclados y además son reciclables. **Pero lo bonito del proyecto no son solamente sus piezas, también es su historia.***



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online



En Green Langosta crean accesorios a través de la tecnología de impresión 3D con materiales vegetales y materiales reciclados 100%. Todos sus filamentos son biodegradables y respetuosos con el medio ambiente. Su apuesta por la concienciación sobre el cuidado del medio ambiente no se queda simplemente en sus piezas, también quieren ir un paso más allá y crear joyas con el reciclado de los plásticos recogidos en costas y litorales españoles. De esta manera quieren participar en la investigación para encontrar nuevas fórmulas ecológicas que inspiren futuras colecciones.

Aún así un día me puse a diseñar unos pendientes, hice una foto a mi dibujo y se la mandé. Víctor me enseñó la pieza impresa que yo había dibujado al día siguiente. Impresionante. Y ahí fue cuando me enganchó, me gustaba cómo había quedado, le veía posibilidades y así empezamos juntos a crear Green Langosta.

2. Un proyecto que va cogiendo forma conforme vais viendo qué posibilidades tiene el mundo de la impresión 3D, ¿verdad?. Y sobre todo un proyecto que siguiese la línea de vuestros valores de concienciación con el cuidado del planeta...

Efectivamente, el pilar principal del proyecto debía ser que no fuese dañino con el medio ambiente, que estuviese de alguna manera comprometido con el ayudar a revertir este maltrato al planeta de alguna manera u otra.

Sabíamos que los materiales para la impresión podríamos proporcionarlos nosotros mismos de elementos reciclados. **Es así como pensamos que podíamos hacer limpieza de playas de nuestro litoral, recoger los materiales, reciclarlos y volverlos a usar para confeccionar nuestras piezas.** De esta manera podríamos hacer colecciones basadas en la limpieza de playas de nuestras costas.

“De esta idea base es de donde sale el nombre de Green Langosta, en referencia a la costa y a la labor de limpieza y reciclaje”

Pero aquí nos encontramos la primera barrera. Para poder reciclar esos residuos necesitamos una maquinaria que todavía no podemos adquirir. Fue un primer golpe, pero esto no nos detuvo.

3. Supongo que el mundo de la impresión 3D es tan nuevo para nosotros que no sabemos hasta donde puede llegar todavía ¿no?.

Sí, nosotros vamos aprendiendo cada día, y en todo este año hemos aprendido muchísimo. **Hemos dedicado bastantes horas a investigar materiales y las capacidades de la impresión y la producción, y esta labor es lo que ha conseguido que Green Langosta haya podido salir a la luz con esta primera colección, que nos encanta.**

Tras darnos cuenta de que no podíamos realizar el proyecto tal cual lo queríamos, consideramos comprar material ya reciclado y listo para imprimir. Resulta que venden un filamento biodegradable que viene de elementos vegetales como el almidón



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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

de maíz, y también venden filamentos reciclados de plásticos. Entonces es cuando decidimos empezar por aquí, utilizando estos materiales. **Pero no perdemos de vista nuestra idea inicial, esperamos algún día llevarla a cabo tal cual la planteamos.**

4. Así que las piezas de Green Langosta ¿son biodegradables?

Sí, las piezas están realizadas con **PLA**, un material biodegradable hecho a base de almidón de maíz y sus residuos son compostables. También tenemos modelos hechos con **3R Pla**, un material reciclado de otros restos de impresiones fallidas. **Ambos son biopolímeros vegetales biodegradables, que al no contener petróleo tienen menos emisiones en el reciclado que un plástico convencional.**

Además, la impresión 3D es una fabricación aditiva, se construye capa por capa, y **no genera residuos como fabricaciones industriales.** Otro punto positivo es que no tenemos que enviarlo a producir a ningún sitio. Además, las pruebas fallidas las guardamos para que podamos reciclarlas en un futuro con esa maquinaria que queremos tener. Y no tenemos un stock muy amplio, con lo que imprimimos lo necesario.

5. ¿Cómo siguió el proceso? ¿Cómo fue la experiencia de crear la primera colección?

Pues fue un proceso lleno de baches, y es que estábamos aprendiendo cada día algo nuevo, y todavía seguimos.

Cuando empiezas un proyecto como este es normal dar un paso hacia delante y tres para atrás. **Éramos conscientes de que el mercado de la bisutería estaba especialmente saturado, es por ello que empezamos a ver en qué nos podíamos diferenciar.** Después, al experimentar con diseños, vimos que no todos salían como queríamos en la impresión 3D, algunos eran muy complicados de reproducir. Y después nos topamos con las texturas, que es también otro mundo...





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

6. Es curioso cómo vuestra labor es de artesanía, pero empleando esta tecnología tan particular...

Si, nos gusta llamarnos artesanos digitales, es un concepto que va muy bien con nosotros.

Y es que podríamos decir que el proceso tiene una parte artesanal en lo que es el diseño y el ensamblaje de la pieza, también un tratamiento posterior como es el pulido... Y esto lo unimos con la parte digital que es esa tecnología 3D que utilizamos. **Nos gusta comparar la impresora con el horno del alfarero.**

Es importante que se sepa que, aunque empleamos tecnología, el proceso no es industrial ni mucho menos. **Green Langosta es una marca con el mismo sistema de producción que una marca artesanal, donde el producto se diseña y se crea en el mismo lugar, sin tener que pasar por muchas manos y con la misma delicadeza y paciencia que el trabajo de una joyería artesana convencional.**

Además, en lo que son los envíos, también mimamos mucho los detalles. **Queremos que la persona que reciba los pendientes Green Langosta sienta todo el cariño y la dedicación que tanto Víctor como yo hemos puesto en el proceso.**



7. En vuestra tienda online comentáis efectivamente que utilizáis texturas que reproducen materiales como el coral, arena, piedras y gujarros...

Sí, y esas texturas son las que dan a la pieza un carácter sofisticado y mediterráneo. Víctor encontró una textura muy chula pero que tiene mucha dificultad. **Y es que en la impresión 3D tienes que probar diferentes parámetros técnicos y luego ir viendo que aquello quede bonito en el pendiente...**

De echo, esta textura la probamos en un pendiente y no nos gustó inicialmente, había salido mal. Pero después no nos pareció tan mal, nos gustó, **y comenzamos a trabajar en encontrar ese equilibrio entre la elegancia, la naturalidad y la practicidad.**

8. Y llega el confinamiento.

Y llegó y nos paró todo el proceso. Víctor acababa de ser papá, yo tenía que estar en casa con mi hijo también, y lo dejamos reposar. Pero ese reposo nos ayudó muchísimo. **Llevábamos unos meses muy obsesionados con Green Langosta, le dedicábamos muchísimas horas, y estábamos colapsando.**

Gracias al parón pudimos volver a centrarnos y pudimos volver a avanzar. Trabajamos en la colección, comenzamos a programar la comunicación online, la página web, y cuando pudimos volver a salir a la calle comenzamos a difundir el proyecto.

También hay que decir que durante el confinamiento paramos de hacer pendientes para pasar a hacer viseras, y así aportar nuestro granito de arena en este duro proceso de la pandemia.





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

Recuerda, puedes leer esta entrevista online

9. Fantástica Pulsión es vuestra primera colección. Háblanos de ella por favor.

Fantástica Pulsión está inspirada en las obras de **Henri Matisse**. Para crear los diseños nos gusta inspirarnos en grandes figuras del arte, en sus métodos, sus obras, sus técnicas... Al final **Green Langosta** pretende ofrecer unos diseños singulares, bellos a la vez que naturales...

También esta colección está inspirada en nuestros mares y en la naturaleza, y así es como nosotros consideramos que emerge una hermosa metáfora de nuestra propia fortaleza.

“Green Langosta está pensado para la mujer que aprecia el poder de lo visual, que busca el sentido a la moda y que elige de acuerdo a sus valores.”

Además Matisse promovía unos recortables con papeles de colores brillantes y fondos marinos con peces, corales, hojas... Esos collages y sus colores nos inspiraron para esta primera colección. Una de nuestras primeras piezas fue el **Maxi Matisse Coral Rojo**, y quien vea la pieza y conozca el trabajo de **Henri Matisse** podrá relacionarlo sin problemas.

Ahora estamos trabajando en otra colección de cara a la Navidad que está inspirada en las flores. Pronto se podrá ver el resultado, sin duda está siendo también un proceso en el que Víctor y yo aprendemos cada día.

10. ¿Y qué tal está siendo la acogida?

Sinceramente está siendo mejor de lo que esperábamos, pero también bastante dura. Y es que es complicado sacar un proyecto desde cero a la luz en los tiempos que corren. A nivel de visibilizar la marca no es fácil.

Pero sí que es verdad que por otro lado tenemos ventas, y cada vez que hacemos envíos nos llena de ilusión ver que enviamos nuestro trabajo a gente de Madrid, de Mallorca, y a otras ciudades.

También hemos tenido unas alegrías inesperadas, y es que actrices como **Natalia Verbeke**, **Ana Risueño**, **Betsy Túrnez** o **Greta Fernández** llevan nuestros pendientes.

Enhorabuena a Patricia y a Víctor por este proyectazo. Desde Ocio Magazine Alicante os deseamos la mejor de las suertes.



GREEN LANGOSTA

Alfonso X el Sabio nº6 - 3º Izquierda
672 364 526 - info@greenlangosta.com
www.greenlangosta.com



 SUSCRIBIRSE

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

VER ESTE SHOPPING ONLINE

Selección Octubre

1.



5.



8.



LEYENDA

1. Botín con cremallera en color cuero, de **Kamoe Shop de Elche.**
2. Pendientes Matisse Coral marrones de **Green Langosta.**
3. Camisa estampado polar, **disponible en Marel Mujer.**
4. Bolso bandolera color cuero de napa efecto coco, de **Cuplé San Juan Playa.**
5. Falda larga de 100% seda estampada de **La Casa de Clerc.**
6. Cazadora Biker negra de auténtica piel de oveja **en Marel Mujer.**
7. Pendientes de cristal y cordón de **Classy Privée.**
8. Jersey Fancy de **Classy Privée.**
9. Vestido adornado con lentejuelas con motivo Damier, de Emporio Armani y **disponible en Marel Mujer.**
10. Botín de napa color kaki, de **Cuplé San Juan Playa.**

2.



6.



9.



3.



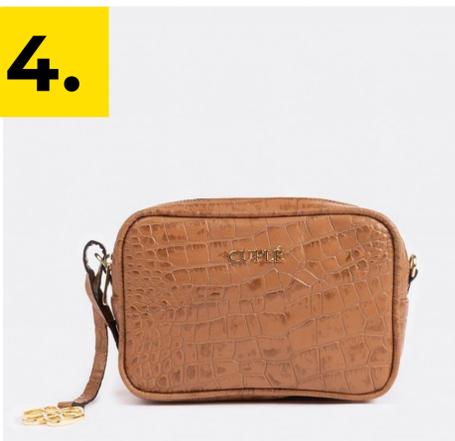
7.



10.



4.



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





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

VER ESTA RECOMENDACIÓN ONLINE

Un espacio para la concienciación: Museo de la Biodiversidad de Ibi

Uno de los mejores planes que conocemos son los que combinan naturaleza y cultura a partes iguales. Si además metemos en la coctelera una buena dosis de concienciación sobre el cuidado de nuestra flora y fauna, tenemos la combinación ganadora apta para todo tipo de públicos.

Esta es la propuesta del Museo de la Biodiversidad de Ibi, un proyecto nacido en 2004 que tiene como objetivo general sensibilizar, concienciar y capacitar a la población sobre la importancia de ser responsables y respetuosos con el Medio Ambiente, para así contribuir a crear un entorno mejor conservado y más sostenible.

Este Museo, reconocido a nivel nacional, busca contribuir a alcanzar un desarrollo armónico con nuestro entorno a la vez que alerta sobre los problemas que actualmente constituyen una amenaza para las especies animales y vegetales, y sus hábitats y que inciden negativamente en el bienestar humano.

Es por ello que se ha convertido en un espacio de conocimiento y difusión sobre la conservación de la fauna y flora y sus hábitats, con especial atención al entorno mediterráneo.

“Este museo es un espacio de saber que combina las actividades de ocio con la transmisión del conocimiento de una forma participativa, activa y enriquecedora”

El Museo de la Biodiversidad trata de ofrecer actividades que lleguen a todos los públicos, jornadas, conferencias, cuentacuentos, rutas de montaña, talleres para adultos y público infantil, etc.

Un espacio que enriquece los sentidos a la vez que activa la curiosidad innata del ser humano, bien palpable en los más pequeños. Y es que visitar cualquiera de sus exposiciones es un viaje a otros mundos que no podemos visitar tan a menudo desgraciadamente.



El Museo de la Biodiversidad es una iniciativa cultural de apoyo a temas ambientales, que abrió sus puertas por primera vez en septiembre del año 2004 con el patrocinio de la Fundación Biodiversidad del Gobierno de España.



MUSEO DE LA BIODIVERSIDAD:

Glorieta Nicolás Payá Jover, 2
03440 - Ibi - Alicante
966 553 168 - museo.bio@ibi.es
www.museodelabiodiversidad.com





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

LEER ESTA REFLEXIÓN ONLINE

Un número muy conectado

Este número no ha sido nada sencillo, lo reconocemos. Nuestro día a día se mueve entre parones, arranques, velocidad crucero y giros inesperados. Y entendemos que esto no solamente nos pasa a nosotras. Aún así, a final de mes conseguimos sacar nuestro trabajo adelante, mejor o peor de lo esperado, pero realizado al fin y al cabo. Recordemos que lo perfecto es enemigo de lo bueno.

Y efectivamente así es como intentamos llevar nuestras rutinas, teniendo en cuenta cómo está la situación actual ¿qué sentido tiene analizar todas las variables, programar al detalle o tomar decisiones a largo plazo? **Centrémonos en el momento y fluyamos, aunque sea nadando de manera torpe y dándonos sustos ocasionales.**

Y así, sin poder prepararlo mucho más, adaptándonos a lo que naturalmente iba surgiendo, **nace el número TRES de Ocio Magazine #Tablets**, que realmente es el cuarto número, porque el ZERO también lo contemplamos. **Y nace rodeado de consciencia, de propuestas sencillas basadas en eso mismo, en lo simple y natural.**

Con la historia de la **alimentación consciente de Pedro**, con la opción de perderse en nuestra propia naturaleza en **El Mas del Poeta**, o conocer un local que ha sabido adaptar su propuesta año tras año en el centro de Elche **-Mar i Merlot-**. Con la propuesta culinaria de **María Torres**, que lleva también su tiempo demostrando que una alimentación equilibrada no tiene por qué reñirse con el placer gastro diario. **Y, cómo no, con una selección de productos artesanos que podemos conseguir en la misma provincia de Alicante.**

Y si por si esto fuera poco, en la sección dedicada a los comercios y servicios, **Víctor y Patricia Cremades** nos cuentan su experiencia personal en el mundo de la joyería a base de materiales reciclados, a la vez que decidimos crear nuestra propia salud con **Lola y Pedro** en **Life**, el centro de **Bikram Yoga** que te ayuda mediante sus propuestas a trabajar cuerpo, mente y espíritu.



“Lo perfecto es enemigo de lo bueno”

Y cerramos el número con un reportaje de uno de los centros de conocimiento que más hace por la difusión sobre la conservación de la fauna y flora y sus hábitats, a través de actividades variadas. Y está en Ibi.

Así que así es, nuestro número más consciente es el número TRES, y es este mismo que está en tus manos.

Recordemos que con mejorar un 1% cada día es suficiente, y que pequeñas rutinas diarias marcan la diferencia.

OCIO MAGAZINE *#tablets*

OCTUBRE 2020 NÚMERO TRES



Ocio Magazine Alicante - Todos los derechos reservados

CRÉDITOS:

Dirección y coordinación: Isabel Ballenilla · Maquetación y diseño: Ana Ballenilla ·
Fotografía: Isabel Ballenilla y Lorena García · 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

