

ESPECIAL LUJO

CAPRICHOS DE HOMBRE

n° 388
21 de
septiembre
de 2012



fserie limitada

Los comentarios de nuestros expertos sobre las últimas experiencias de ocio. Las mejores recomendaciones vía Twitter.

UNA JORNADA IMPAGABLE EN ATRIO

POR JUAN MANUEL BELLVER*

Este verano hemos ido por fin al nuevo Atrio. Queda lejos de París, dirán algunos. Muy cierto. En realidad, veníamos de pasar una quincena deliciosa en un escondrijo de la costa alentejana y la parada en Cáceres se nos antojaba imprescindible. Tanto por el cariño profesado desde hace tiempo hacia José Polo y Toño Pérez, como por la curiosidad de ver hecho realidad el sueño de un Relais & Châteaux con dos estrellas Michelin, la bodega más espectacular de España, una colección de arte como no hay otra igual en la hotelería peninsular y una arquitectura merecedora del premio EAD, en pleno centro histórico de una ciudad que es Patrimonio de la Humanidad según la Unesco.

No ha sido fácil para esta pareja de restauradores concretar un proyecto así, criticado y hasta denunciado por las mentes estrechas provincianas y las envidias mezquinas. Otros se hubieran ido. Pero ellos aman Extremadura y creen que lo que hacen contribuye a atraer el turismo de calidad a estas tierras que muy pocos extranjeros sabrían situar en un mapa. Igual que han sido los principales artífices de la donación de Helga de Alvear al Gobierno regional: más de 2.500 obras que resumen la evolución del arte contemporáneo español en el último medio siglo y que pueden ir a verse a una fundación situada a 350 m de Atrio.

Para los viajeros que pueden darse el gustazo de no tener prisa, este flamante hotel-restaurante es un reducto de calma, racionalismo, amor por



DE DISEÑO. Ábside de la bodega del hotel-restaurante Atrio (Cáceres).

los detalles y los placeres sencillos, dentro del árido paisaje intelectual y moral que impera en las dehesas y la meseta. Algunos se fijarán en los muebles de Wegner o Jacobsen; otros, en los cuadros de Palazuelo o Sean Scully; muchos, en esa apabullante bodega circular subterránea repleta de vinos legendarios de viejísimas añadas; los más, en la cocina primorosa de Toño Pérez, que combina la devoción por los alimentos locales con cocciones milimétricas y experimentaciones más que sensatas, en platos como la Ostra con melisa, la Loncheta ibérica con calamar y curry o la Falsa cereza con su pipo de chocolate. Yo prefiero recordar un desayuno apacible en el fresco patio interior, una conversación humanista contemplando desde la azotea la iluminación del casco viejo o la naturalidad y la hospitalidad de unos anfitriones y su equipo que, más que ofrecer alojamiento y comida, ofrecen una idea de vida y su casa. * [Juan Manuel Bellver es corresponsal en París de EL MUNDO. juan.m.bellver@el-mundo.es]



Dongyu Zhou en "Amor bajo el espino blanco": ha nacido una estrella.

POESÍAS ASIÁTICAS

POR ALBERTO LUCHINI*

En medio del maremágnum de superproducciones testosterónicas y películas de animación que es la cartelera veraniega, este año se han colado dos joyas procedentes de Asia, dos emocionantes poesías que nos recuerdan por qué muchos consideramos el cine un arte antes que un negocio.

La primera es la japonesa *Hara-kiri: muerte de un samurái*, de Takashi Miike. Se trata del remake de un excelente clásico de los años 60, *Harakiri*, de Masaki Kobayashi y cuenta la historia de unos samuráis que, en un Japón medieval en crisis, se han quedado en paro y hacen lo posible por salvar su honor y su dignidad. Visualmente es insuperable: cada plano es un cuadro en sí mismo, con unas composiciones geométricas perfectamente sincrónicas y equilibradas y un apabullante uso de los colores como elementos dramáticos.

La segunda es *Amor bajo el espino blanco*, de Zhang Yimou. El mejor director chino de todos los tiempos demuestra que nadie en el mundo es capaz de conmovir con una historia de amor imposible como él. Con una sensibilidad desarmante y un sentido de la estética único, el filme aprovecha, además, para denunciar las barbaridades cometidas durante la Revolución Cultural maoísta que, no lo olvidemos, el propio Zhang sufrió en sus carnes. Para rematar, la debutante Dongyu Zhou es un feliz descubrimiento y está llamada a ser la sucesora de la gran Gong Li. * [Alberto Luchini es redactor jefe de METRÓPOLI. alberto.luchini@elmundo.es]

LA ERA DE LA REPUTACIÓN

POR AMALIO MORATALLA*

La conclusión de que la innovación y el desarrollo son las vías de crecimiento y diferenciación de las empresas es una premisa compartida en general. Con este punto de partida, las preguntas se afinan y pasan a girar en torno a ideas como: ¿Qué debo hacer como empresa para innovar y desarrollarme? ¿Cuáles son las tácticas concretas que puedo emprender dentro de mi estrategia de diferenciación?

A éstas y a otras cuestiones dan respuesta los profesionales de la vanguardia comunicacional en la obra *Innovación y Reputación*, editada por Llorente & Cuenca, y cuya descarga gratuita se puede realizar desde su web.

El nuevo libro rojo de la reputación nos acerca y aclara términos como la responsabilidad social, el liderazgo, la marca país, los *stakeholders* o la propia reputación, para lograr aprovecharlos en beneficio de nuestros objetivos como gestor y/o empresa. Descubrir las claves de la comunicación y tener en cuenta los paradigmas que rigen las relaciones socio-empresariales en la actualidad constituye un reto, pero, sobre todo, una necesidad para quienes quieran sobresalir cualitativamente en esta época de escasez cuantitativa.

Un tema interesante, contado por múltiples voces expertas en una recopilación de reflexiones muy innovadoras en clave de comunicación reputacional. * [Amalio Moratalla es periodista. @amallomoratalla]



El libro se puede descargar en Internet.

TWITFS'

NUEVA YORK. ÁNGEL JIMÉNEZ DE LUIS @angeljimenez El Hotel St. Regis de NY inaugura la suite Bentley, decorada con el cuero y la madera del clásico fabricante inglés y con un Bentley Mulsanne disponible las 24 horas. **MADRID.** ANDRÉS MORENO @Andres_Moreno Curioso descubrir que Dan Spitz, guitarrista de la banda de metal Anthrax, es un experto relojero que ha pasado por la prestigiosa escuela Wostep. **BARCELONA.** VIS MOLINA Muy atractiva la programación del Festival Carmen Amaya, que ya va por su tercera edición. Hasta el 19 de octubre. (En El Tablao de Carmen, Pueblo Español, Barcelona). **MADRID.** MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO @gastroeconomy La 'nueva' cocina casera argentina de Buenas y Santas abre segundo local en San Bernardo, 85. Madrid. ¿Lo mejor? sus 'burgers' y empanadas. **NUEVA YORK.** ITZIAR OCHOA @itziar_ochoa Las cookies más 'cool' del Upper West Side están en levainbakery.com **MADRID.** GUILLERMO REPARAZ @GReparaz La tienda de campaña más confortable se hincha en un minuto y tiene forma molecular de diamante. www.heimplanet.com