

FEBRERO 2018

3,95€ (SPAIN ONLY)

marie claire

www.marie-claire.es

BELLEZA

MIMA TU CUERPO Y ADORA TU PELO

GRANDES TALENTOS DEL CINE ESPAÑOL

PALABRA DE PRESIDENTE

GEMMA NIERGA ENTREVISTA A JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ ZAPATERO

ESPECIAL HIGH SOCIETY

TITA CERVERA

(en portada)

La gran dama del arte

LADY KITTY SPENCER

LA CARA MÁS AMABLE DE LA MONARQUÍA INGLESA

TAMARA FALCÓ

DEBUTA COMO DISEÑADORA

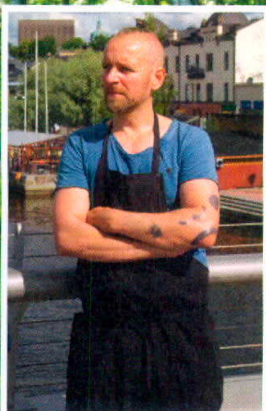
EL AÑO DE LAS MUJERES PODEROSAS, UNIDAS E IGUALES



4 14237 002454

00365

CANARIAS 4,10€



Arriba, Séptima, el restaurante de Only YOU Hotel Atocha. A su izda., el chef Jyrki Tsutsunen y los bosques finlandeses que son su principal proveedor. Junto a estas líneas, los arándanos, protagonistas en la cocina finlandesa.

FINLANDIA EN MADRID

EL CHEF JYRKI TSUTSUNEN PRESENTA EN LA CAPITAL SU COCINA DE BOSQUES Y MARES GÉLIDOS.

Tsutsunen, uno de los chefs que mejor podría encarnar el *hygge* escandinavo aplicado a la cocina y que recorre países y televisiones con una propuesta alternativa y divertida, se pondrá al mando de los fogones en un *pop-up* instalado en Séptima, el restaurante en la azotea de Only YOU Hotel Atocha, entre el 7 y el 17 de febrero. El motivo es la celebración del Madrid Design Festival, un evento que reunirá en la capital a nombres clave del diseño

nacional e internacional y que tiene como invitado al país nórdico, y a Only YOU como hoteles oficiales. Durante esos diez días, todas las noches, Séptima ofrecerá cocina moderna finlandesa, una gastronomía muy aferrada a los productos de sus espectaculares bosques y carnes y pescados de gran calidad, que Tsutsunen fusiona con música y arte en una propuesta llamada a completar, temporalmente, el rico mapa gastronómico de Madrid. onlyyouhotels.com



Tinto ecológico. La Felisa 2016 es la primera añada de un monovarietal de Tinta Fina que en nariz desata recuerdos de frutos negros, violeta y regaliz, y que en boca es vivo y con un tanino marcado. Para José Moro, un vino ultramoderno, fruto de tres años de investigación, que sin embargo es el que más se parece al que elaboraba su abuelo, fundador de la bodega.



FAMILIA Y TENDENCIA

LA MODA DEL VINO ECOLÓGICO LLEGA A UNA DE LAS BODEGAS MÁS PRESTIGIOSAS DE RIBERA DE DUERO.

En el entorno de Pesquera del Duero, Valladolid, tiene sus viñedos la bodega Emilio Moro, uno de los grandes nombres de nuestro vino con más de un siglo de historia a sus espaldas. Sus actuales propietarios, José y Javier Moro, siguen cuidando de los terrenos que son la cuna de unos vinos que han alcanzado prestigio mundial. Obedeciendo a los tres pilares de su filosofía –ellos hablan de tradición, innovación y responsabilidad social–, la bodega ha creado la primera referencia ecológica dentro de su gama: La Felisa. Para ello han empleado una viticultura sostenible e innovadores procesos basados en herramientas 100% naturales. Un homenaje a la tradición con un nombre que deja clara su voluntad de arraigo, al territorio y a la familia: el de su madre, Felisa Espinosa.