

831

14 DE MARZO DE 2015
MUJERHOY.COM

mujer hoy

PSICO

La (auténtica)
FELICIDAD
empieza a los 60

TENDENCIAS

**Charlas
TED:**
las mujeres sí
son escuchadas
en internet

Moda

EL ESTILO
SE LLEVA
EN PAREJA

+32

IDEAS
PARCHIS EN
TU ARMARIO

SALUD

Alergias
¿Por qué
somos hoy más
vulnerables?

LA REINVENCIÓN DE

**JENNIFER
Lopez**

“Por fin he aprendido
a quererme”



Valor de **MERCADO**

Edificios **icónicos**, en pleno centro de las ciudades, acogen esta nueva corriente **foodie**.
Nuevos espacios de ocio, donde disfrutar de la mejor **gastronomía** y de una propuesta cultural alternativa. Por Juan Paunero

Los mercados de abastos han dejado de ser un medio para ser un fin. Por toda la geografía, se multiplican estos renovados templos gastronómicos. Una atractiva arquitectura centenaria, una estratégica ubicación y, sobre todo, productos frescos y de calidad atraen a los aficionados a la gastronomía. Las antiguas lonjas cobran nueva vida y reinventan su espacio con bibliotecas, galerías de arte y bodegas.

1. San Agustín, Toledo.

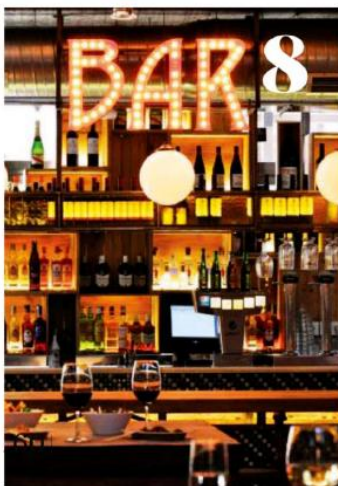
La zona de Zocodover ha estrenado un mercado, reformado por el estudio A.M.A., que cuenta con un jardín vertical. El chef Pepe Rodríguez Rey (una estrella Michelin) es el asesor de un microcosmos que incluye la repostería de Paco Torreblanca y una cava de vinos en el sótano.

2. Mercado de la Ribera, Bilbao.

Este mercado medieval se concretó en el majestuoso edificio que es hoy en los años 20. Reformado en este siglo, no ha perdido su vocación de abasto, pero se ha convertido también en el **hotspot** para tomar un chacolí a media mañana.

3. San Miguel, Madrid.

Está declarado Bien de Interés Cultural por su valiosa arquitectura de hierro. Sus puestos están consagrados a productos **premium**, alimentos de temporada y tapas elaboradas casi a cualquier hora.



4. Mercado de La Boquería, Barcelona.

Especializado hasta el extremo (hay establecimientos con un solo alimento), Ferrán Adrià hizo que la prensa internacional se fijara en esta institución gastronómica y en su barra oficial: Pinotxo, donde se elaboran cada día platos tan memorables como los garbanzos con morcilla.

5. Estación Gourmet, Valladolid.

Aún no ha cumplido un año y ya es el centro de ocio favorito de los gastrónomos vallisoletanos. No solo por la excelencia

gastronómica que se le presupone a la enorme nave industrial colmada de productos con Denominación de Origen, sino también por las actividades culturales paralelas, como su Escuela Gourmet.

6. Mercado Central, Valencia.

Joya de la arquitectura premodernista, este escaparate natural de la huerta valenciana y de la pesca mediterránea tiene un plus: Ricard Camarena, chef del reconocido restaurante homónimo (una estrella Michelin), es el asesor de Central Bar: alta cocina a precios populares.



El nuevo concepto invita a degustar los platos en el propio mercado.



7. Lonja del Barranco, Sevilla.

Socialtès hispalenses como Carlos Herrera o Fran Rivera están entre los socios de este nuevo mercado, en las Naves del Barranco, diseñadas por Eiffel. Una veintena de puestos fijos y varios esporádicos prometen momentos inolvidables.

8. San Ildefonso, Madrid.

Al estilo de los *street markets* neoyorquinos, pero con ibéricos de Arturo Sánchez. Con marcado acento *hipster*, aquí conviven distintas propuestas gastronómicas para llevar o ser consumidas *in situ*.

La Boquería, en Barcelona, y el Mercado de San Miguel, en Madrid, fueron los pioneros de una corriente que ha revitalizado las antiguas lonjas.

Este mes en **guapabox**

dr. brandt
skin-changing science

**CREMA ANTIARRUGAS INSTANTÁNEA
DE LARGA DURACIÓN**

**NEEDLES
NO MORE**

Prueba el revolucionario nuevo producto de Dr. Brandt. Una potente versión cosmética de la nueva generación de Botox® tópico.

Este mes recibirás en tu Guapabox una minitalla de 2,5ml. de Needles No More de Dr.Brandt.

EXCLUSIVO EN
SEPHORA
WHERE BEAUTY BEATS

guapabox
mujerhoy

ESTÁS A MIL COSAS...

SIEMPRE guapa

POR SOLO **14.95€***

Hazte con ella en guapabox.mujerhoy.com

*Precio suscripción mensual. Gastos de envío e IVA incluidos.