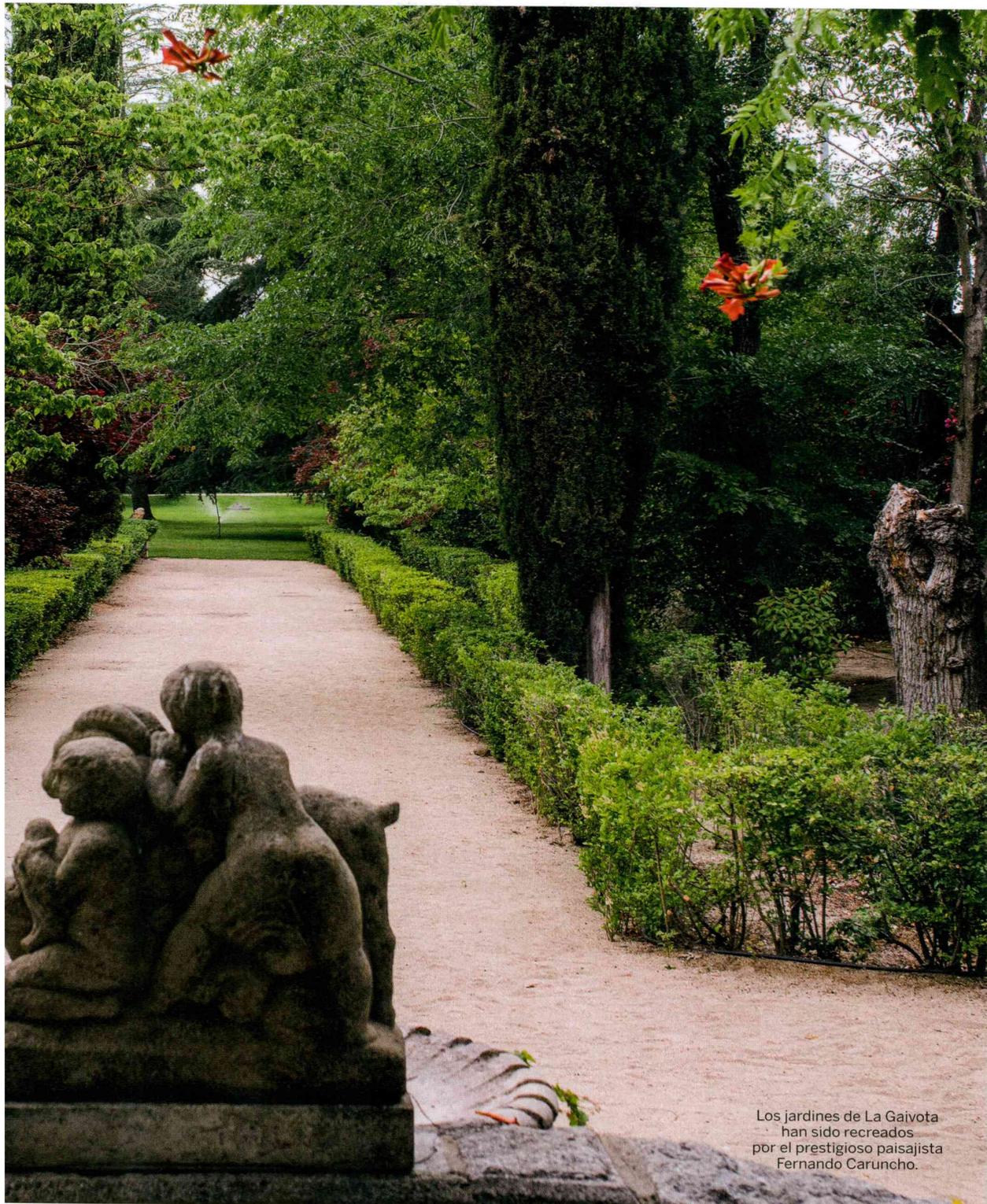


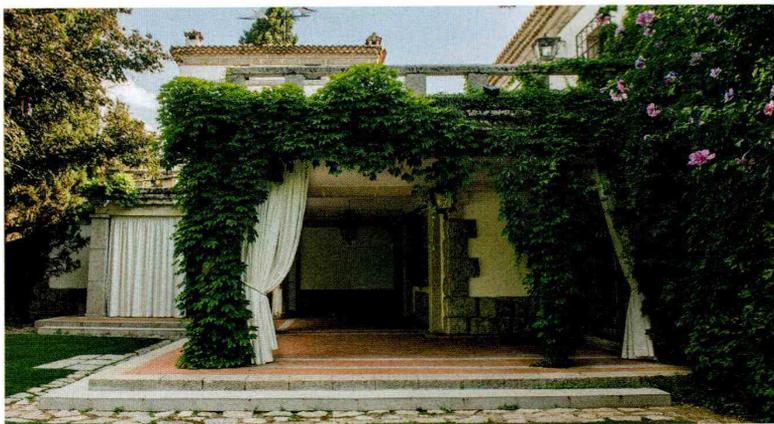
MUCHO QUE CELEBRAR

Si este es el año de las bodas más íntimas y familiares, ¿por qué no celebrarla en un espacio deslumbrante en el que hasta el último detalle sea un lujo? Desde jardines trazados por el paisajista español más internacional, hasta una antigua fábrica de vidrio soplado, casas nobles bañadas por la luz mediterránea o un castillo renacentista sublimado por cuatro chefs superestrellas. En todos ellos: te lanzarás a decir sí, quiero.

Escribe: ISABEL RIBADA.



Los jardines de La Gaijota han sido recreados por el prestigioso paisajista Fernando Caruncho.



EL PAISAJISTA FERNANDO CARUNCHO

3 preguntas...

¿En qué se inspiró para crear el paisajismo de La Gaivota?

Todo parte del jardín original, romántico novecentista y geométrico, que se ha rehabilitado respetando su estructura típica de los años 50. Hay tres espacios: la gran pradera, una extensa alfombra de hierba rodeada de pinos y cipreses; la plaza del Tilo, de planta circular con un frondoso tilo en el centro; y el *Bowling Green*. La sensación es la de casarte en una casa privada donde se ha cultivado el refinamiento y buen gusto.

¿Qué tipo de plantas y flores encontraremos?

Bosques de magnolia soulangeana rosa pálido, albaricoqueros y perales en flor, cipreses imponentes y rectilíneos, mucho boj y laurel, acer japonicum, cedros de más de 70 años.

¿Qué importancia le da al jardín como escenario de bodas?

En una boda hay dos templos: la iglesia y el jardín. Casarse en contacto con la naturaleza es un plus de alegría, fuerza, entusiasmo, belleza y energía.



Los caterings de lujo de la finca proponen Nido de Patatas Paja con Huevo Poché y Alcachofas (Isabel Maestre) y Tatin de Puerros con Langostinos y Crema de Jabugo (Medems Catering). (fincalagaivota.com)

TELVA
recomienda

Hotel Can Simoneta

Situado en Mallorca, en lo alto de un acantilado, esta elegante finca del siglo XIX cuenta con una piscina infinita, obras de arte por doquier y acceso directo al mar a través de unas escaleras excavadas en las rocas. Reservas con un año de antelación. (cansimoneta.com)

Hotel Anantara Villa Padierna Palace

Un oasis de lujo marbellí entre una inesperada mezcla de pinturas, copas de mármol de Carrara y tapices de valor incalculable. Las exposiciones de su galería de arte *Badr El Jundi*, viajes en helicóptero, escapadas en velero, catas de vino y aceites... son un plus de sofisticación. (anantara.com)

Mandarin Oriental Ritz

El triestrellado Quique Dacosta en las cocinas, la bóveda de cristal que corona el restaurante *Palm Court*, las privilegiadas vistas al Prado, el *bon goût* de los interioristas franceses Gilles & Boissier... lujo al cuadrado en pleno Madrid. (mandarinoriental.es)

Abadía Retuerta LeDomaine

Es el codiciado secreto de Valladolid para casarse entre viñedos. Su hotel, situado en una antigua abadía del siglo XII y la bodega, ofrecen experiencias enoturísticas únicas para los invitados como la degustación exclusiva de los vinos de la colección privada *Winemaker's Collection*. Lo más: el pic-nic en e-bike. (abadia-retuerta.com)

Finca Cortesín Hotel

Lujo total en este refugio de ensueño entre Marbella y Sotogrande. Con su exclusivo spa (masajes de caviar y diamantes, faciales de tres oros, cueva de nieve...) su impresionante gazebo y una fiesta memorable en su *Pool 35* dejarás flotando a tus invitados. (fincacortesin.com)



Los muebles
menorquines del siglo
XVIII conviven con
tapices persas, alfombras
turcas, vajillas francesas
de Limoges y Sevres,
y cristalerías de Murano
y Bohemia art decó.
(cristinebedforhotel.com)

EL DECORADOR

LORENZO CASTILLO

“Según entras por la puerta del *Cristine Bedfor Hotel*, explica Castillo, tienes la sensación de adentrarte en una típica casa noble del centro de Mahón. Estancias pequeñas pero muy acogedoras, techos altos cruzados con vigas de madera pintadas de colores y escaleras de piedra de Marés con barandillas de hierro forjado que, junto a la luz cálida balear y un ambiente blanco con toques azul índigo, aguamarina y verde agua, crean una perfecta armonía mediterránea. En las paredes, grabados ingleses, acuarelas antiguas y espejos napoleónicos”. Un plus: los tapizados, mezclas de telas y estampados exóticas de influencia hindú son de Lorenzo Castillo.



LA FAMILIA GORDIOLA

Desde la fachada y con sus 300 años de historia, ya deja entrever su arraigo mallorquín y un perfil señorial que no decepciona. El Museo de Vidrio Soplado, emplazado en una réplica de un castillo francés, obra de la mente visionaria de Daniel Aldeguer, es ahora también un escenario imponente para celebrar tu boda. El *must*: los maestros sopladores de Gordiola trabajan en directo y durante el cóctel, tallando jarras, botellas o copas para regalar a los invitados. ¡Puro lujo! Además, cuenta con una cripta donde celebrar la ceremonia religiosa. (grupototapunt.com) Téls: 672 23 28 89 /971 66 50 46.

Las mesas con vajilla y cristalería de vidrio soplado exclusivas de Gordiola. (gordiola.com)

TELVA recomienda

Palacio de Samaniego

Un antiguo edificio del siglo XVIII ubicado entre los viñedos de la Rioja Alavesa y reformado con el gusto aristocrático de la familia Rothschild, propietaria del hotel. Disfrutar de los vinos de la bodega Macán es el plus de refinamiento.

(palaciodesamaniego.com)

Ciboulette Catering

Si quieres conquistar a tus invitados con un menú cinco estrellas -su legendaria tarta árabe, infalible- este es tu catering. El elegido por Belén Corsini y Carlos Fitz-James Stuart para su boda en el Palacio de Liria.

(ciboulette.es)

Finca El Soto. Grupo Mónico

Su edificio de estilo *avant garde*, rodeado de un extenso campo de pistachos, contrasta con el formidable diseño de sus jardines creados por el paisajista Fernando Martos.

(grupomonico.com)

Cocotte Catering

Su inspiración viene de la cocina tradicional y de calidad, con selectos toques creativos y de vanguardia. Las puestas en escena, deslumbrantes, cuidan el mínimo detalle y sus tartas caseras son simplemente, deliciosas.

(cocottecatering.com)

Guian Catering

Famosos en todo Aragón, personalizan al máximo cada boda y son expertos en los sabores de siempre con presentaciones innovadoras y sorprendentes. Los puestos temáticos son una de sus fórmulas más demandadas.

(guian.es)



El imponente Patio de Armas del Castillo de Batres, rodeado de galerías columnadas, inspira una puesta en escena de aire toscano.
(castillodebatres.es)

EL COCINERO RAMÓN FREIXA

En este palacio renacentista perteneciente a la familia Moreno de Cala y a solo 25 minutos de Madrid, trabajan cuatro gigantes de la cocina:

Paco Roncero, Dani García, Ramón Freixa y Medems Catering.

Ellos hacen las delicias de los *foodies* más exigentes.

¿Cuál es el detalle gastronómico exclusivo de El Castillo de Batres?

Ante todo apostar por la creatividad, los productos de cercanía y las elaboraciones locales.

¿Qué platos triunfarán en los menús de boda de este año?

Platos sugerentes como el Canelón Asado de Tres Aves con Trufa y Boletus. Siempre aciertas con carnes cocinadas a baja temperatura, marisco y lubina o rodaballo asado.

¿Una tendencia gastro de las bodas 2021-22?

Los *show cookings* en los aperitivos con platos terminados delante de los invitados, aperitivos tipo cóctel servidos de manera individual y una cocina de vanguardia sin perder la tradición. En cuanto a los postres, manda el chocolate y suben los elaborados con cítricos y frutos rojos.



LA COORDINADORA WEDDING

MARÍA POMARES

Arte, el lujo más absoluto, una gastronomía cinco estrellas –con Omar Mallen como chef ejecutivo– y espectaculares vistas al Madrid más castizo, es el magnífico mix que ofrece el Four Seasons Hotel Madrid para celebrar tu boda urbana más exclusiva. “Nuestro plus son los imponentes espacios (hace más de 50 años que no abría un gran hotel de estas características en la capital), entre los que destacaría el Salón Sol con lámparas de Murano y un jardín vertical, un prodigio de calma y belleza clásica”, explica María Pomares, directora de Catering y Coordinadora de Eventos & Wedding del hotel. Además te ayudan con todos los detalles: vajillas y mantelerías exclusivas, decoración floral personalizada, música en directo, dos salones de baile que resplandecen con luz natural y ofrecen amplísimas zonas para degustar sus cócteles. Los menús personalizados cuentan con deliciosas propuestas como Canelón de aguacate y Cangrejo real, Vicias con crema de Galeras maridadas con La Bota 91 de fino Macharnudo Alto, Piña clarificada y Camomila... Conquistarás a tus invitados para siempre. (fourseasons.com/es/madrid)



El chef Dani García, galardonado con tres estrellas Michelin, cuenta con el restaurante *Dani* dentro del Four Seasons.