

### Saint Laurent apuesta por el estilo sexi de Vaccarello. que deja Versace

PARÍS / AFP

El diseñador de origen sicilia-no nacido en Bélgica Anthony Vaccarello, que se hizo un nombre en el mundo de la moda con un estilo escultural y sexi, fue designado aver al frente de Saint Laurent.

«La modernidad y la pureza de su estética armonizan con el espíritu de la casa», dijo Francesca Bellettini, presidenta de Saint Laurent, sobre Vaccarello. Todas las miradas estarán puestas en el primer desfile de octubre próximo de la colección primavera-verano del belga de 36 años.

Vaccarello estudió escultura en la escuela La Cambre. Desde hace un año estaba al frente de las colecciones de Versus Versace. No es la primera figura ascendente de la moda en pasar por el trampolín de la casa italiana. Es el caso del irlandés Anderson y el escocés Christopher Kane. Vaccarello es un entusiasta del sistema «see now, buy now» (ver y comprar).

## Un gallego, mejor emprendedor estudiante de Holanda por un negocio de bicis

REDACCIÓN / LA VOZ

La empresa BeCiclos, cofundada por el gallego Gonzalo Fernández junto a Ana Larrea, Danel Viana y Saskia Schrijnen, ganó el premio al meior Emprendedor Estudiante (GSEA) de Holanda del 2016 y se clasifica para la disputa del mundial de Bangkok. El jurado valoró la idea y la proyección del negocio, así como su sostenibilidad entre los seis fina-listas. BeCiclos restaura y vende bicicletas abandonadas en Holanda bajo parámetros artesanales y tienen clientes en un buen número de países...

# La gran despensa gallega acude en masa al Salón de Gourmets de Madrid

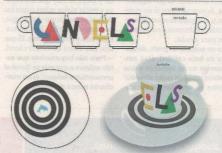
La feria del sector de la buena alimentación reúne a numerosas empresas del sector del vino, el mar, las bebidas espirituosas o los derivados lácteos de Galicia

Arrancó el XXX Salón de Gourmets en Madrid, con mucha presencia gallega, y los pescados y mariscos han tenido un espacio destacado. Aver hubo una gran exhibición gastronómica con los mejores productos del mar a cargo del chef Xosé Manuel Mallón, que elaboró cinco platos con con-servas acompañados de los mejores productos gallegos con De-nominación de Orixe y los vinos de la Ribeira Sacra

La conservera de A Pobra do Caramiñal Luis Escurís Batalla llevó sus delicatesen, y junto a esta empresa otras 24 conserveras asociadas a la patronal del sector tienen presencia en la feria. Anfaco-Cecopesca, en cola-boración con la Consellería do Mar, realizará hoy el showcooking El sabor del mar en conserva, que pondrá de manifiesto las diferentes interpretaciones gas-tronómicas de las conservas de pescados y mariscos, con vinos de la D.O. Valdeorras. La demostración corre a cargo del direc-tor gastronómico del Grupo Alborada, Iván Domínguez, que será el encargado de elaborar diversos platos.

La enorme despensa del rural también tiene destacada presencia en esta feria de alimentación. La Corporación Hijos de Rivera apuesta en su expositor por la huerta gallega. Así, habrá representación de los yogures ecológicos de la Casa Grande de Xanceda y los de Arqueixal; las galletas Daveiga; los quesos Cortes de Muar; las sidras Maeloc; las mermeladas Amorodo o los helados de Bico de Xeado. Además, se apuesta por otros pro-





CAFÉ CANDELAS Y SU «SUBLIME». La empresa lucense presentó en el salón una vajilla de aire moderno expresamente creada por el diseñador David Delfín para su nueva línea de cafés.

ductos singulares con garantía de origen como los aceites Olei. las castañas Naiciña o los vinos

Ponte da Boga. La empresa Habelas hailas de Noia, que elabora aguardientes y licores tradicionales de Galicia, presentó también sus nove-dades, caso de la línea de destilados Dosh, compuesta por un ron añeiado y una ginebra London Dry. Y la firma Precoalvi, de

Castro de Rei, acudió al certamen con su elaborado estrella, las Croketas D'.

#### Nueva línea de café

La marca lucense Cafés Candelas ha aprovechado la presenta-ción de la feria para dar a conocer su nueva línea cafetera de nombre Sublime. Pero no queda solo ahí, Cafés Candelas ha querido dar un impulso a la marca con el fichaie del diseñador David Delfín, a quien encargó para la nueva colección la figuración de una vajilla exclusiva de aire moderno que el modisto presentó ayer en el estand del salón y que incluyó una degustación entre los

Las originales piezas presentan un gran colorido y unas líneas sencillas pero muy modernas. Delfín ha realizado el diseño tanto para las tolvas como para los juegos de café Sublime. La vaiilla se distribuirá entre los establecimientos hosteleros que consumen esta variedad de café premium. Café Candelas, con más de 40 años de actividad profesional, ha dado el salto desde la pequeña empresa familiar hasta la implantación internacional.

Sublime presume de ser un café con espíritu italiano gracias a su tueste lento y suave y al origen 100 % arábiga. Además, es-te *blend* puro elaborado con los mejores granos seleccionados y de aroma intenso, está disponible tanto en las variedades natural y descafeinado.

# Arturo Álvarez lanza nuevas colecciones de iluminación

J. A. REDACCIÓN / LA VOZ

La firma gallega de lámparas Arturo Álvarez, con sede en Vedra, ha presentado dos nuevas colecciones marcadas por el dinamismo y el ritmo. Para la serie Ballet han vuelto a colaborar con el diseñador Héctor Serrano, quien ha creado unas luminarias livianas en las que el movimiento es el principal protagonista. «Ba-llet es una colección de lámparas colgantes que surge de la ex-perimentación con Simetech [un innovador material creado por Arturo Álvarez hecho de malla de acero inoxidable con una co-

bertura de silicona]. Las formas son creadas a partir de la superposición o uniones de sus vértices, dejando libertad a la propia naturaleza flexible del material», explican desde la empresa. Su asimetría hace que sus formas cambien dependiendo del punto de vista. Los modelos Plié, Relevé y Elancé están disponibles en blanco, gris, beige, amarillo o naranja. Por su parte, Tempo es una colección de lámparas colgantes en las que la malla de acero inoxidable, trabajada en finos pliegues, da forma a dos capas que



Colección Ballet, diseñada por Héctor Serrano para Arturo Álvarez