

Tirada: 75000	L'OFFICIEL ESPAÑA	Superficie: 690 cm²	
Difusión: 75000		Ocupación: 100%	
Audiencia: 262500	Nacional	Valor: 13.400 €	
Ref: 9557955	Femeninas	Página: 166	
	1ª Edición	01/10/2017	1 / 1

BELLEZA TENDENCIAS

/Bienestar

SALUD, EL NUEVO LUJO

El lujo ya no centellea. Las nuevas tendencias de consumo lo han cubierto con una pátina fresca y aparentemente austera que erige al jugo verde como nuevo símbolo de **estatus**.

Por Clara Buedo

LAS clásicas recepciones en hoteles de cinco estrellas han cambiado. Aquellas reverencias de mayordomos enfundados en guantes blancos que con una ligera inclinación de cabeza extendían el brazo para abrir las féreas y ostentosas puertas hacia un paraíso de refinamiento y sofisticación son una anécdota del pasado. Ahora elegimos hoteles *health-friendly*. Los aperitivos de bienvenida con caviar iraní y un sorbo de Dom Pérignon han dado paso a los jugos de verduras o aguas depurativas con rodajas de jengibre y limón y una toallita húmeda impregnada en aceites esenciales que modulan el estado de ánimo. Una pizca de lavanda y dos gotitas de bergamota para relajar y elevar el entusiasmo. Las reservas de *suites* presidenciales con baños de mármol y pesados cortinajes de damasco han descendido; ahora preferimos estancias en *suites* ecochic con elementos de bambú o ratán, duchas de vitamina C y difusores de aromaterapia para equilibrar los ritmos circadianos. A ser posible al aire libre para entrar en comunión con la naturaleza.

Para los pudientes del presente, la salud se ha convertido en una parte esencial del estilo de vida refinado. El jugo verde es el nuevo símbolo de estatus. Puede que la crisis de los últimos años haya acelerado la mutación. Se da menor énfasis a lo material y mayor importancia a lo experiencial. Vivimos en la era del lujo furtivo en la que preferimos canjear el fastuoso Birkin de Hermès por un completo *outfit* de Stella McCartney by Adidas para los *yoga retreats*. Tanto es así, que el referente por antonomasia de compras de lujo *online*, net-a-porter.com, ha creado la división net-a-sporter donde marcas como Bodyism comparten espacio con los *hits* del *prêt-à-porter*. La cultura del bienestar prospera y sigue siendo la tendencia creciente como demuestra el informe de Global Wellness Institute, un mercado que se acerca a los 600.000 millones de dólares en lo que llevamos de 2017, un crecimiento del 10% respecto a 2012.

TURISMO CONSCIENTE

Demandamos vacaciones extremas y experiencias extravagantes y elegimos hoteles que nos proporcionen servicios comisariados por gurús del bienestar como maestros de yoga y meditación y *coachs* nutricionales. Y es que el modo en el que elegimos alimentarnos ha cambiado y mucho desde que los *smoothies* (batidos) y la *raw food* (comida cruda) aparecieron en nuestras vidas. Puede que las redes sociales hayan servido de catalizador para ensalzar la importancia de

la nutrición consciente y los hoteles más avezados se han hecho eco de la tendencia diseñando proyectos que miman nuestra salud empezando por el paladar. El grupo hotelero Barceló es uno de los pioneros incluyendo servicios nutricionales *healthy*, como el Hotel Torre de Madrid (hotelbarcelotorredemadrid.com) y su proyecto *Gastro Sense* que incluye los desayunos B-LikEat diseñados por la asesora nutricional & *eating designer* Vanessa Losada, una innovadora idea con bufet de productos ecológicos, artesanos y de temporada, superalimentos (semillas Chía, polen o algas), *smoothies* de frutas y verduras, panes ecológicos de masa madre, mantequillas de frutos secos o *bowls* de yogur ecológico.

El gaditano Hotel Royal Hideaway Sancti Petri (hotelroyalhideawaysanctipetri.com) riza el rizo trasladando a su bufet un panal de abejas auténtico para hacer disfrutar a sus comensales de barra libre de miel ecológica, procedente de una granja de Jerez de la Frontera (Cádiz). La proeza se enmarca dentro del proyecto *#VitalCorner*, capitaneado por la asesora nutricional Pilar Vela, un espacio novedoso que pone a disposición de sus clientes tres variedades de *smoothies* (Green Detox, con limón, col rizada, espinacas, manzana, cúrcuma, cardo mariano, alga chlorella...; Antiaging, con frutos rojos, remolacha y superfrutas como el açaí, bayas goji, granada...; y Energy Boost, con naranja, zanahoria, jengibre, maca, ginseng...), que se pueden personalizar según necesidades con extras sugeridos por la propia Pilar, presente en el córner en todo momento. Puede recomendar un *shot* (digamos que es como una especie de *chupito*) de semillas chía activadas (sumergidas previamente en agua para que liberen sus mucilagos y limpien el sistema digestivo) en ayunas o complementar el *smoothie* con algas espirulinas que aportan clorofila para oxigenar las células, semillas de sésamo o lino para cubrir las necesidades de ácidos grasos esenciales, como los Omegas, polen para regular el sistema hormonal y aportar energía,

té Matcha, el preferido de los *foodies* e, incluso, colágeno en polvo para reforzar la acción *antiaging*.

En reciclarse está la clave, se inicia una nueva era en la que hemos cambiado el deseo de ocio por la obsesión por el bienestar. Namasté.



Espacio de desayuno saludable
#VitalCorner en el buffet Almadraza
del Hotel Royal Hideaway Sancti Petri.

hotelroyalhideawaysanctipetri.com