

Home > Noticias

## Porcelanosa se une a HUP Interiorismo+Diseño para lanzar el Primer Concurso de Hoteles Boutique de la Comunidad Valenciana

by vicseo — 30 marzo, 2018 in Noticias

👍 474 🗨️ 20 💬 0



741 SHARES 3.5k VIEWS

Share on Facebook

Share on Twitter

G+

🔗



Valencia Porcelanosa y HUP Interiorismo+Diseño han creado el Primer Concurso del Mejor Hotel Boutique de la Comunidad Valenciana. Para ello, han seleccionado los 10 mejores y a partir de mañana se decidirá el ganador por votación popular en [www.huphotels.com](http://www.huphotels.com). Los dos primeros puntuados recibirán un trofeo de reconocimiento así como un cuadro pintado por

**ATRÁPALO**  **HOTELES**

Hotel Arco De San Juan  
Desde 16 €

Hotel Zenit Murcia  
Desde 22 €

Hotel Zenit Lleida  
Desde 15 €



**ATRÁPALO**  **HOTELES**

Hotel Arco De San Juan  
Desde 16 €

Hotel Zenit Murcia  
Desde 22 €

Hotel Zenit Lleida  
Desde 15 €





Valencia Porcelanosa y HUP Interiorismo+Diseño han creado el Primer Concurso del Mejor Hotel Boutique de la Comunidad Valenciana. Para ello, han seleccionado los 10 mejores y a partir de mañana se decidirá el ganador por votación popular en [www.huphotels.com](http://www.huphotels.com). Los dos primeros puntuados recibirán un trofeo de reconocimiento así como un cuadro pintado por María Barrachina y Charlie Sutcliffe.

El objetivo primordial de este concurso es poner en valor la excelencia de los hoteles boutique que buscan un turismo de calidad perfectamente diferenciado porque tal y como explica Zdenka Lara, socia de HUP Interiorismo+Diseño y creadora de esta iniciativa: "Los hoteles boutique no sólo son interesantes por lo que aportan al

mundo del diseño sino por todo lo que aportan a los entornos, ya que ponen en valor los barrios de las ciudades y rehabilitan espacios singulares, palacios o casas palaciegas". Y añade: "Somos el único estudio especializado en hoteles boutique en nuestra comunidad y nos parecía esencial reconocer la labor de muchos empresarios que apuestan por la diferenciación y la singularidad".

Para José M<sup>a</sup> Colonques de Porcelanosa, crear este premio forma parte de la esencia de su casa porque apuestan por el diseño, los pequeños detalles y los espacios cuidados y los hoteles boutique, reúnen todo ello.

Los hoteles nominados para esta primera edición son: Hotel Caro, hotel Neptuno, Vincci Palace, Swiss Hotel Moraira, Meraki Beach Hotel, Hotel Boutique Alicante Palacio S. XVII, Hospes Palau de la Mar, Hotel La Mozaira, One Shot Palacio de la Reina y hotel Ábaco.

El acto de entrega de estos premios tendrá lugar el próximo 18 de abril en el Palacio de Rojas en el marco de unas jornadas sobre hoteles boutique y los artistas pintarán en directo los cuadros que luego serán el premio para los galardonados.

Charlie Sutcliffe, artista inglés afincado en Valencia, en su estilo se yuxtapone lo real y lo irreal. En constante evolución, ha estudiado la Inteligencia Artificial utilizando dibujos detallados y grandes esculturas de papel mache; ha completado numerosos proyectos en Bellas Artes, Escenografía, Arte Urbano e Ilustración Editorial y ha residido en lugares tan diversos como una comunidad de artistas en Crimea, MIAU Fanzara, una cueva en Idaho (EEUU), una cárcel en Quito (Ecuador) y un castillo en el campo inglés han influido en su trabajo. Entre sus clientes se incluyen BBC, Tate, Random Penguin, HBO y Eidos / Sony.

María Barrachina o "Merypinta", es especialista en Producción Artística y Máster en Ilustración Profesional. Su temática y lenguaje se basa en las metáforas visuales en las que introduce animales para plasmar conceptos diversos y evolucionar del pequeño al gran formato, de la ilustración a las intervenciones murales de entorno urbano.

Si deseas que pruebe alguno de tus productos y hable de él no dudes en ponerte en contacto conmigo y te mandaré dirección y teléfono

## Gastronomía española

La **gastronomía de España** es una variada forma de preparar platos, **cocina española** que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Cocina de origen que oscila entre el estilo rural y el costero, representa una diversidad fruto de muchas culturas, así como de paisajes y climas. La **paella valenciana** es uno de los platos más conocidos de la gastronomía española. La popular costumbre del **tapeo**. Dos copas de fino acompañadas de una tapa de queso y picos en un local típico de Cádiz. Lechazo asado de Castilla y León. La **tortilla española** es uno de los platos más conocidos nacional e internacionalmente. El **jamón** forma parte del fiambre español.



**ATRÁPALO**  **HOTELES**

Hotel Arco De San Juan  
Desde 16 €

Hotel Zenit Murcia  
Desde 22 €

Hotel Zenit Lleida  
Desde 15 €



**ATRÁPALO**  **HOTELES**

Hotel Arco De San Juan  
Desde 16 €

Hotel Zenit Murcia  
Desde 22 €

Hotel Zenit Lleida  
Desde 15 €



**ATRÁPALO**  **HOTELES**

Hotel Arco De San Juan  
Desde 16 €

Hotel Zenit Murcia  
Desde 22 €

Hotel Zenit Lleida  
Desde 15 €



Home > viajes > Hoteles

## H Up Interiorismo+Diseño reúne en el Palacio de Rojas a un centenar de expertos para hablar del futuro de los Hoteles Boutique

H Up Interiorismo+Diseño reúne en el Palacio de Rojas a un centenar de expertos para hablar del futuro de los Hoteles Boutique

by **vicsoo** - 19 abril, 2018 - in Hoteles

👍 491 🗨️ 5 💬 0



744 SHARES 3.5k VIEWS

Share on Facebook

Share on Twitter

Google+ RSS

**H Up Interiorismo+Diseño reúne en el Palacio de Rojas a un centenar de expertos para hablar del futuro de los Hoteles Boutique**

*Zdenka Lara y José M<sup>a</sup> Colonques entregan los premios al Mejor Hotel Boutique de la Comunidad Valenciana a María Císcar de Swiss Hotel Moraira y Santiago Mañez de Caro Hotel*

Valencia a 19 de abril de 2018. - "Otro Concepto de Hotel" es el título de la Primera Jornada de Hoteles Boutique de la Comunidad Valenciana organizada por H Up Interiorismo + Diseño con la colaboración de Porcelanosa y Bodega Vicente Gandía que reunió ayer a expertos del mundo de la hostelería, inversores, periodistas, técnicos, influencers y hoteleros, en el marco singular del Palacio de Rojas. Santiago Mañez de Caro Hotel y María Císcar de Swiss Hotel Moraira recogieron sendos premios como Mejores Hoteles Boutique de la Comunidad Valenciana.

En la inauguración de la Jornada, los artistas María Barrachina y Charlie Sutcliffe, comenzaron a pintar en directo los cuadros que se entregaron a los ganadores del Primer Concurso de Hoteles Boutique elegidos por votación popular a través de la web de HUP Interiorismo+Diseño. Así recibían en el Palacio de Rojas a los invitados mientras sonaban las cuerdas de las violonchelistas María Ramiro, Andrea Martí e Irene Soria.

La Jornada, moderada por Zdenka Lara, CEO de H Up, mostró diferentes formas y con diversas puestas en escena, las visiones sobre "Otro concepto de hotel" y fue inaugurada oficialmente por la subdirectora de Turismo, Isabel Palafox. Zdenka Lara dio paso a continuación a Santiago Mañez, de Caro Hotel, que comenzó explicando qué es un hotel boutique y puso de ejemplo su espacio gastronómico, Sucede, recientemente premiado con una estrella Michelin, para mostrar el camino hacia los rasgos que deben caracterizar un restaurante de este tipo de hoteles y dio las claves sobre cómo ha de ser el espacio, el servicio y la oferta gastronómica.

Sandra Figuerola, partner de Zdenka Lara y Medalla de BBAA explicó que para HUP, el diseño es "es Sandra Figuerola, partner de Zdenka Lara y Medalla de BBAA explicó que para HUP, el diseño es "es una herramienta que junto al interiorismo nos permite singularizar los espacios y proponer soluciones específicas adaptadas a cada proyecto, huyendo de la estandarización" y explicó a través de imágenes de proyectos realizados por su estudio cómo lograr que el diseño sume a la arquitectura, a la información, al concepto o a la emoción de cada proyecto.



Tras Figuerola acudió al sofá Juan Torregrosa de Only You, que planteó cómo revisar todos los momentos por los que transcurre la estancia de un huésped y, a partir de ahí, darle un giro de 180º, cambiar las reglas del juego y modificar el sistema de trabajo y la inamovible hasta ahora atención al cliente. “Creemos que la diferenciación y la diversificación en las propuestas hoteleras han de fundamentarse en este tipo de referencias” aseguró Torregrosa, que añadió: “Junto con todo ello, añadimos elementos como un interiorismo singular, un servicio y atención a nuestros huéspedes basados en el plano emocional, un lounge como corazón real del hotel y una ubicación premium...de forma que la esencia y el espíritu de los hoteles esté anclada en el conjunto de todos estos aspectos”.

La Deco Influencer Inma Maynard, defendió la importancia de las redes sociales para los Hoteles Boutique pues resulta un canal imprescindible para crear sinergias entre el hotel y el cliente al que se le ofrece, así “un vínculo real, personal y diario, disfrutando de la experiencia única de otro concepto de hotel”, concluyó.

Por su parte, Mónica Duart, CEO de Dormitienda, explicará cómo puede darse otro concepto de descanso, como ha sido la evolución del descanso y la importancia del mismo en los hoteles, cómo influye, en nuestro día a día, y los productos que más valora el cliente a la hora de dormir así como el impacto que tienen los equipos de descanso y la visión particular que ofrecen.



Ganadores: José María Colanquero, Zdenka Lara, María Ciscar, Santiago Mañaz

Eugenio Bellver, de Jardín Botánico Hotel Boutique, desgranó los secretos de su éxito al exponer “Otro Concepto de Ocio” y analizar cómo en el sector en general ha variado la estacionalidad y los motivos de visita y cómo ejecutan el hospitality, el customer centric, la atención al ocio en particular y la reputación on line en general.

Finalmente, Pedro García de Vivood, el hotel de Lanzadera que triunfa en Alicante, habló del éxito de la Sostenibilidad y de cómo VIVOOD, al que definió como “Hotel Paisaje” se concibe como “un hotel de diseño en plena naturaleza que promueve otro concepto de alojamiento turístico basado en el lujo perceptivo y la conexión con la naturaleza”. Así, la conexión con el cliente le viene a través de los sentidos y las emociones pero también mediante la práctica de una sostenibilidad 360º.



Presentes: Juan Torregrosa, Amparo Pradas, Santiago Mañaz, Zdenka Lara, Mónica Duart, Isabel Pálofox, Eugenio Bellver, Inma Maynard, Carlos Ruixó y José María Colanquero

**SHEIN**  
3€ DTO  
EN TU PRIMER PEDIDO  
COMPRA AHORA >

**SHEIN**  
3€ DTO  
EN TU PRIMER PEDIDO  
COMPRA AHORA >

POPULAR

**SHEIN**  
3€ DTO  
EN TU PRIMER PEDIDO  
COMPRA AHORA >

Al finalizar se sirvió un cóctel que en los Jardines del Palacio de Rojas por el restaurante El Papagayo del Carmen. Al mismo, y a las jornadas, acudieron, entre otros, Luis Fernández, Eva Velasco, Gustavo Gómez-Lechón, Fidel Molina, Agustina Drago, Álvaro Mocholí, Loreto Cerdá, Juan Miguel Gaspar, Joan Soldevilla, Rafael Alcón, Pilar Lluquet, Laura Gallego, Enrique Lucas, Eduard Navarro, Rocío Andrés, Rosa Arizón, Tania de la Torre, Miriam Fluixá, Cayetana Manglano, Nuel Puig, Mayte Sebastiá, Alfonso Gómez Sempere, Patri Folgado, Mayrén Beneyto, Guillermo Soria, Macarena Peyró, Carmen Romero, Beatriz Carbonell, Chaty García de la Cuadra, José Luis Corell, José Cañizares, Nacho Gómez-Trénor, Carolina Gil, Pilar Lluquet, María Fedriani, Verónica Jordá, Mamen Jofre, Lola Llorca, Maribel Vañó, Vicente Gil, Begoña Meléndez o Joseca Arnau.

Fotos Eva Ripoll

Si deseas que pruebe alguno de tus productos y hable de él no dudes en ponerte en contacto conmigo y te mandaré dirección y teléfono

## Gastronomía española

La **gastronomía de España** es una variada forma de preparar platos, **cocina española** que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Cocina de origen que oscila entre el estilo rural y el costero, representa una diversidad fruto de muchas culturas, así como de paisajes y climas. La **paella valenciana** es uno de los platos más conocidos de la gastronomía española. La popular costumbre del **tapeo**. Dos copas de fino acompañadas de una tapa de queso y picos en un local típico de Cádiz. Lechazo asado de Castilla y León. La **tortilla española** es uno de los platos más conocidos nacional e internacionalmente. El **jamón** forma parte del fiambre español.



POPULAR