

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año XI - Nº117 diciembre 2020

·GRAN CANARIA
UNA ISLA PARA COMÉRSELA

·POMPEYA
HISTORIA DESENTERRADA

·POTES
EL SECRETO DE CANTABRIA

LISBOA
LUCES DE NAVIDAD






**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com

Azóia - Sintra - Portugal



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos,
Enrique Arias Vega, Miguel Blasco,
Antonio Gómez Rufo, Manena Munar,
Pilar Ortega, Fernando Pastrano,
Hernando Reyes Isaza.

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada



Madrid

La editora no se hace responsable de los contenidos firmados por cada autor, ni tiene por qué compartirlos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA
JOSÉ MANUEL COSTA CML

SÍGUENOS



Otros restaurantes tomarán el testigo de quienes caigan con la pandemia. ¡Zalacaín ha muerto. Viva Zalacaín!

VISADO DE ENTRADA

La punta del iceberg

Apenas arrancaba el mes de noviembre cuando nos enteraban del cierre definitivo de Zalacaín, un restaurante emblemático como pocos los ha habido, y los hay, en el panorama gastronómico español. Fue el primero del escenario patrio en obtener las tres estrellas Michelin. Corría el año 1987. Negar o ningunear la relevancia de este hecho histórico solo es propio de esos negacionistas que brotan como setas –venenosas, pero setas al fin y al cabo– en estos tiempos de zozobra coronavírica en cada una de las parcelas sociales, ya sea política, sanitaria o económica

Voces de amanita muscaria se han alzado para minimizar el hecho de que se tratase de un restaurante selecto, elitista, para unos pocos escogidos, de precio elevado, como lo era su cocina y su servicio. Porque detrás de las estrellas, los soles y el precio hay un equipo de trabajadores que permiten que ese restaurante alcance la gloria del olimpo gastronómico. Y en esta, por desgracia, última etapa de Zalacaín había un grupo de profesionales que se dejaban la piel cada día para atender con exquisitez a los comensales, y entre ellos estaba la jefa de sala, Carmen González, tan atenta que, sabedora de mi pasión por Pío Baroja, se presentó al final de mi última comida en ese templo culinario con un ejemplar de *Zalacaín, el aventurero*, el número 571 de los 1.000 de que consta la edición facsímil de la publicación original de 1909, y que conmemoraba la reapertura del restaurante, en 2017.

Es triste que Zalacaín se haya visto obligado a cerrar, impotente ante el irresistible empuje de la maldita Covid, dejando en la calle a medio centenar de trabajadores –sumando restaurante y sección de eventos–, algunos de ellos con 45 años de antigüedad. Pero este peso pesado del negocio de la gastronomía española es solo la punta del iceberg de un sector que se ve afectado como el que más en esta inusitada crisis.

Cuántos bares, cafeterías, restaurantes y hoteles medianos y pequeños no se han quedado en el camino y cuántos más no cerrarán definitivamente antes de que se consiga superar esta situación.

Pero seamos optimistas y confiemos –yo así lo creo– que más pronto que tarde termine por solucionarse esta horrible realidad irreal y entonces será el momento de recuperar con creces todo lo que nos ha sido hurtado en este tiempo. Otros tomarán el relevo de Zalacaín y de cuantos caigan todavía. Aparecerán nuevos emprendedores como setas en otoño, de las buenas para dar en los morros a quienes minusvaloran la labor y la función que cumplen en la sociedad los restaurantes y los hoteles de lujo.

¡Zalacaín ha muerto. Viva Zalacaín!
Y feliz Navidad, dentro de lo que cabe. Ya habrá tiempo de resarcirnos.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
delmoral@topviajes.net

> **SUMARIO**

«Nada desarrolla tanto la inteligencia como viajar.»

Emile Zola (París, 1840 — 1902), escritor francés representante del naturalismo.

03 VISADO DE ENTRADA

“La punta del iceberg Unidos”

JOSÉ LUIS DEL MORAL

06 CAPITAL DEL TURISMO RURAL 2020

Villa de **Potes** en Cantabria, pueblo bonito del interior, Capital del Turismo Rural, Bien de Interés Cultural desde 1983

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



34 NAVIDAD EN LISBOA

La capital portuguesa se ilumina en estas fechas para festejar sus tradiciones y costumbres navideñas.

O.T. LISBOA



40 POMPEYA Y HERCULANO

El vestigio del caos y de la muerte. Las excavaciones nos devuelven la historia de la vida hace dos mil años.

ANTONIO BASCONES



50 UNA ISLA PARA COMÉRSELA

Flor de Sal, un café único, lubinas gimnastas, dulces almendrados, restaurantes de primera y vinos seductores son algunas de las ofertas gastronómicas de **Gran Canaria**.

MANENA MUNAR



66 CON HISTORIA

Por los caminos del Cid: Calatayud

MIGUEL BLASCO

68 ESPAÑA EXCLUSIVA

—**Aire de Bardenas**: un hotel de otro mundo

HERNANDO REYES



76 HOTELES

—Noticias

—Propuesta gastronómica y lúdica del Westin Palace de Madrid para Nochevieja



82 GASTRONOMÍA

—Entrevista

Sofía García, Marketing manager de **SUBWAY**. “Tenemos restaurantes en molinos, iglesias, cruceros, lavanderías”.

PILAR ORTEGA

86 GASTRONOMÍA

—**SUD Lisboa**, más que un restaurante



—**Restaurante Essentia**

—**Restaurante Kitchen**

—**Restaurante Dudua Palacio**

—Noticias

—Productos gourmet

108 ENOLOGÍA

—Noticias

114 PISTAS CULTURALES

—Exposición: Objetos de deseo

—Libros

—Cine

120 PASABA POR AQUÍ

“¿Qué es el multiculturalismo?”

ENRIQUE ARIAS VEGA

121 VIÑETA

ÓSCAR MONTOTO

122 PROPUESTAS NAVIDEÑAS

134 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

136 KM 0

“Felices y solidarias fiestas”

ANTONIO GÓMEZ RUFO



POTES

CAPITAL DEL TURISMO RURAL 2020

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS
<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>

Los romanos la llamaron Pontes, por los muchos puentes que cruzaban el río Quiviesa; y antes se conocía como Pautes, es decir, agua. Esta villa de la comarca cántabra de Liébana es un destino recomendable para cualquier tipo de aficionado a los viajes.



Potes en la actualidad y en un sello de correos de 1982.



ofrece una estampa tranquila, sosegada, tanto bajo los soportales de la Plaza del Capitán Palacios cuando llueve, como en las numerosas terrazas de sus bares y tascas cuando hace sol. Conocida también como la Villa de las Torres (la del Infantado, la de Linares, la de Calseco, la de Orejón de la Lama, la de Osorio...) tiene un Barrio Colgante asomado a la hoz del Quiviesa en el que algunos ven sana competencia con las Casas Colgadas sobre la hoz del Huécar de Cuenca. Pero las comparaciones, ya se sabe, son siempre odiosas.

La Torre del Infantado, postal mil veces recogida por los móviles de los turistas, es su edificio más representativo. Hasta un sello de correos la inmortalizó en 1982. Sólida construcción cuadrangular del s. XIV, se levanta junto al río en un enclave históricamente estratégico. Fue sede del Ayuntamiento y hoy, en el puro centro de la villa, alberga varias salas de exposiciones y un mirador aventajado del casco histórico. Antes fue cárcel y tras una amplia restauración, se abrió al público en 2011. Hoy acoge en sus seis plantas (1.800 m²) la exposición permanente *El cosmos de Beato de Liébana. Aquí comienza todo*. En la cuarta planta podemos admirar, nunca mejor dicho, *Beato de Liébana y los beatos*, la colección más grande del mundo (21 facsímiles) de réplicas exactas de beatos, manuscritos iluminados de la Edad Media, entre los que destacan los de Tábara, Lorvao, Fernando I y Doña Sancha, San Millán, El Escorial y el de San Pedro Cardeña.

Otros edificios destacados de Potes son sus dos iglesias de San Vicente. Sí, digo bien, dos. La Nueva fue construida tras la Desamortización de Mendizábal, pues a finales del siglo XVIII Potes había crecido tanto que la vieja iglesia se había quedado pequeña. Sigue destinada al culto y a su lado está la Antigua, construida entre los siglos XIV y XVIII (estilos gótico, renacentista y barroco), hoy desacralizada acoge el Centro de Estudios Lebaniegos.

Potes es un claro ejemplo de lugar en el que más allá de sus monumentos nos atraen sus calles, a veces anónimas, por las que hay que pasear sin prisa, quizá sin rumbo fijo. Rúas medievales, empedradas, con casonas blasonadas y casucas con balcones de madera, repletas de flores en cualquier estación del año.



▲ Potes desde la Plaza del Capitán Palacios.
► Una casa típica del barrio de la Solana.

grandes rasgos, creo yo que hay tres motivos principales para que alguien sienta deseos de leer un reportaje de viajes. El más habitual es cuando ha planeado hacer un viaje determinado y quiere informarse de qué hay en ese lugar que merezca la pena. En segundo, porque ya ha estado allí y quiere confirmar que lo que vio era lo que más le interesaba, que no se ha perdido nada, o porque quiere ampliar sus conocimientos sobre el sitio. Y en tercero, pero no menos importante que los otros dos, porque le gusta la literatura de viajes, porque lee por placer, aunque sea sobre lugares a los que nunca tiene previsto ir y a los que seguramente nunca irá. Porque le gusta, por ejemplo, Julio Verne y ni se le pasa por la imaginación ir a la Luna o recorrer veinte mil leguas en un submarino. En los tres casos está más que justificado que los que nos dedicamos a esto sigamos publi-

cando en estos tiempos difíciles. Pero vamos a lo que realmente aquí nos ocupa.

La Villa de Potes, en Cantabria, pueblo bonito del interior, Capital del Turismo Rural, Bien de Interés Cultural desde 1983, es un destino en el que pueden estar interesados los tres tipos de lectores citados. Los romanos la llamaron Pontes, por sus puentes sobre el río Quiviesa y todavía es atravesada por tres de ellos, el Nuevo, el de San Cayetano y el de la Cárcel, antes de confluir en el Deva, su hermano mayor que nace en los Picos de Europa. Antes de los romanos a la población se le llamaba "Pautes" que significa "agua". De una u otra forma, Potes siempre ha estado unida al líquido elemento.

Punto de reunión de montañeros y senderistas, con sus algo más de 1.300 habitantes,

Puente de San Cayetano de Potes.





▲ El alcalde de Potes, Francisco Javier Gómez, recoge el premio de Capital del Turismo Rural 2020 de las manos de Ana Alonso, directora de comunicación del portal EscapadaRural.com.
 ► Soportales de la Plaza del Capitán Palacios de Potes, al fondo la Torre de San Pedro.

La villa ha sido elegida Capital del Turismo Rural 2020, un premio impulsado por Escapada Rural - www.escapadarural.com - y que se otorga por votación popular. Obtuvo 24.499 votos, el 25,9% de los 94.545 emitidos. El año pasado, con 48.836 participantes, ganó Santillana del Mar.

Tras Potes se han situado Artenara (Gran Canaria), 14,4%; Guadalupe (Cáceres), 10,8%; Cazalla de la Sierra (Sevilla), 9,7%; Colombres (Asturias), 8,2%; Leitza (Navarra), 7,2%; Ayna (Albacete), 7%; Rascafría (Madrid), 6,2%; Santo Domingo de Silos (Burgos), 5,2%; y El Rasillo de Cameros (La Rioja), 4,9%.

Al certamen se presentaron 205 candidaturas con unos requisitos mínimos de tener menos de 10.000 habitantes y contar con diferentes atractivos turísticos.

El pasado mes de octubre, el municipio galardonado ejerció de anfitrión

en el III Think Tank y IV entrega de premios.

(Ver vídeo: www.youtube.com/watch?v=5fILWCxQ5Q&feature=share&fbclid=IwAR2z0TNRjHPq8q1uNYKgY1ilfpUBD_eXyUm02Z15f-q5SLd-veo_Xtid7UY)

El equipo de Comunicación de Escapada Rural y la consultora especializada en turismo, Ana Llera, de Flassem Gestión de Proyectos Turísticos, se reunieron en el Centro de Estudios Lebaniegos con el alcalde de Potes, Francisco Javier Gómez, y su equipo. Asimismo, los representantes de los pueblos finalistas intervinieron en formato *online*, tanto en la sesión de trabajo que tuvo lugar por la mañana como en la gala de entrega de premios.

En el laboratorio de ideas, que nació con el objetivo de reflexionar y debatir sobre los temas más importantes del turismo para las zonas rurales, se puso sobre la mesa un decálogo de actuaciones concretas dirigido a potenciar un turismo rural de calidad, sostenible



Confluencia del río Quiviesa en el Deva a los pies de la Torre del Infantado de Potes.





- ▲ Una guía de la Torre del Infantado nos muestra la réplica del Beato de Tábara.
- ▲ ► Potes Calle Cántabra.
- ▲ ► Fernando Alonso nos espera a la entrada de su restaurante, La Plaza, en la calle Cántabra de Potes.
- ◀ Hotel-restaurant Casa Cayo en las Casas Colgadas de Potes.

y socialmente responsable. Decálogo que contempla el impacto coyuntural y estructural de la Covid-19 y la importancia del cambio climático.

En 2020, Potes ha conseguido varios premios turísticos importantes, otro de ellos ha sido el otorgado por los viajeros del portal Lonely Planet (www.lonelyplanet.es), que lo eligieron como el Pueblo de Interior más bonito de España.

www.abc.es/viajar/top/abci-cuatro-pueblos-mas-bonitos-interior-espana-segun-seguidores-lonely-planet-202011040021_noticia.html

Si es bonito el punto final de nuestro viaje, es decir, Potes, no lo es menos el camino que hay que recorrer hasta llegar a él. Los lugareños dicen que lo mejor es venir por Valladolid y Piedadraslenguas (Palencia). Debo confesar que no conozco ese camino, aunque he venido a Potes media docena de veces en los últimos cuarenta años, siempre

he entrado desde la costa. Y aunque es más complicado, creo que al turista le merece la pena.

“Lo llaman garganta, pero podría llamarsele propiamente esófago, porque al pasar se siente uno tragado por la tierra”. Así definía Pérez Galdós el desfiladero de La Hermida en *Cuarenta leguas por Cantabria* (1895). Más de un siglo después la sensación sigue siendo la misma.

La Hermida es uno de los accidentes geográficos más singulares del Occidente de Cantabria, un desfiladero horadado a través de los siglos por el río Deva que ha ido arañando las calizas carboníferas del macizo de Ándara. A un lado y al otro enormes farallones rocosos casi verticales que alcanzan en algunos tramos los 600 metros de altura, con un desnivel de hasta 1.200 metros entre las cotas más altas y el fondo del valle.



▲ Los Picos de Europa vistos desde el Mirador de Santa Catalina.
▶ Peña Ventosa, desde Santa María de Lebeña.

Junto a la corriente, impresionantes canchales producto de los desprendimientos y la fragmentación de las piedras, que han obligado a poner telas metálicas protectoras. Curvas y más curvas (hay quien las ha contado y aseguran que hay 528, algunas con menos de 25 metros de radio) a lo largo de 21 kilómetros, lo que le convierten en el desfiladero más largo de España y una de las diez carreteras más espectaculares del mundo, según un test de Seat.

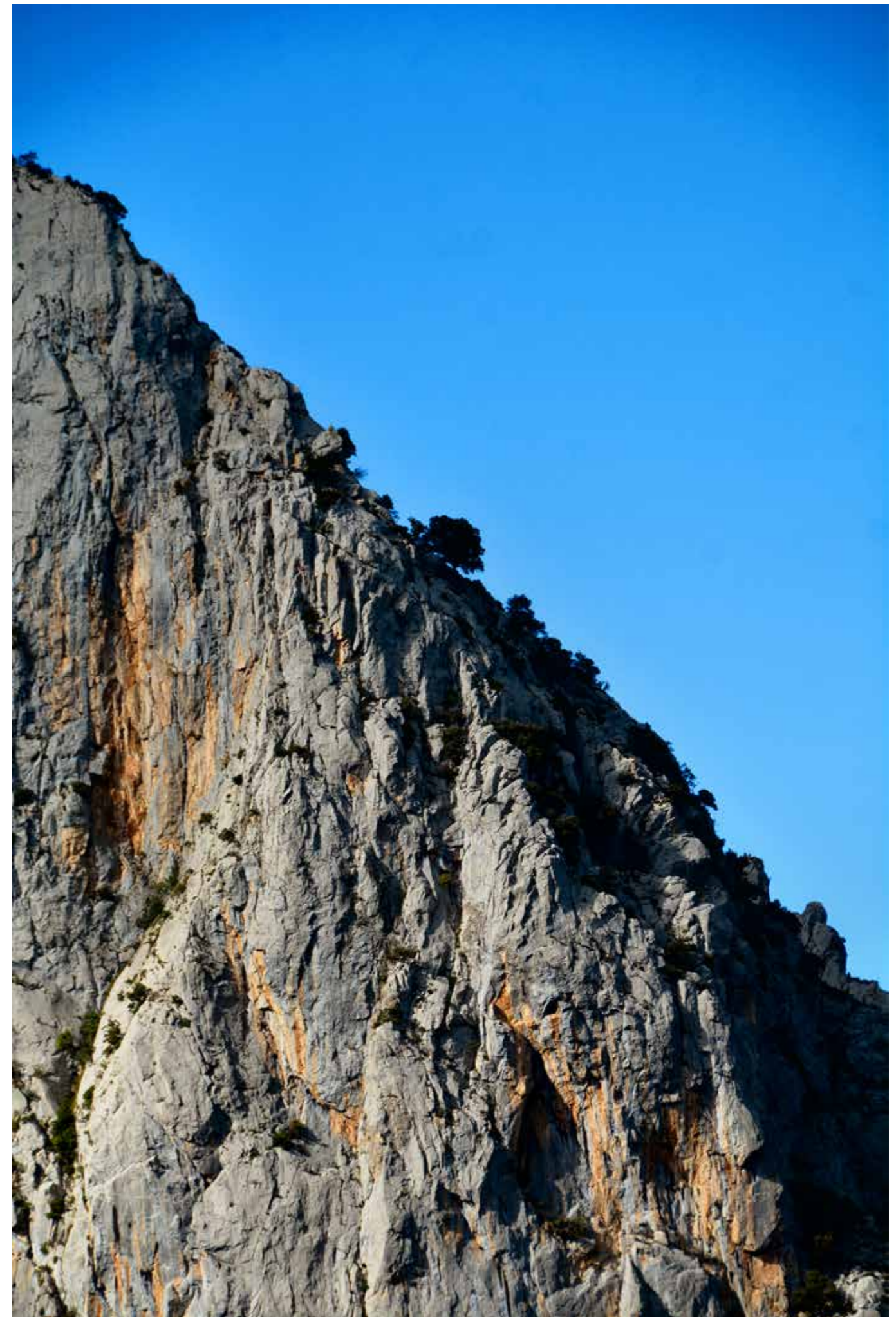
Toma su nombre del pueblo de La Hermida por el que transcurre la N-621, que va de Unquera a León, pasando por Potes. La sinuosa carretera fue construida a principios del siglo XIX para transportar la madera que, procedente de los bosques lebaniegos, servía para la construcción de barcos en los astilleros cántabros. Desde entonces se ha ido mejorando el firme, pero la anchura de la doble vía es muy difícil de ampliar ya que no hay espacio salvo el que se roba a las montañas. Hay que tener en cuenta que un amplio tramo de su trazado pasa por el Parque Nacional de Los Picos de Europa, Re-

serva de la Biosfera y Zona Especial de Protección para las Aves.

Acercándonos a Potes, justo al final del pueblo de La Hermida, es aconsejable desviarse, aunque esto retrase nuestro viaje. El coche trepa unos 10 kilómetros por la CA-282 y llegamos a Piñeres, donde un corto camino a la derecha nos lleva al mirador de Santa Catalina. Allí, un balcón voladizo pone a nuestros pies el desfiladero. A vista de pájaro, la N-621 parece una senda de hormigas entre pedruscos.

Pero más arriba aún vuela en círculo una bandada de buitres leonados, los auténticos señores de La Hermida. Con suerte también se dejarán ver águilas y rebecos. Con mucha, pero mucha suerte, algún urogallo o un oso pardo, algo que pocos, muy pocos, pueden decir que han visto sin faltar a la verdad. Más fácil de ver es el pequeño pueblo de Cicera, inmutable y coqueto a los pies del Monte Hozarco.

En las laderas de la garganta la vegetación es escasa, solo algunas matas rupícolas. En las zonas un poco llanas



Un buitre negro sobrevuela el Desfiladero de La Hermida.





◀ Monasterio de Santo Toribio de Liébana.
 ▲ Ermita de San Miguel, muy cerca de Santo Toribio.
 ▼ Ana Llera, guía oficial de turismo de Cantabria, nos explica la Puerta del Perdón de Santo Toribio.

hay encinas, alcornoques, hayas y robles. Abajo, junto a las huertas que ocupan pequeñas parcelas ribereñas, fresnos, nogales, sauces e higueras.

Junto al mirador hay algunas piedras semienterradas entre las hierbas, que si no fuera por un cartel explicativo pasarían desapercibidas. Son las ruinas de un castillo medieval conocido como La Bolera de los Moros, donde dice la leyenda que los agarenos jugaban con bolos y bolas de oro.

Como la noche anterior llovió intensamente, el suelo está muy mojado y hay que tener cuidado para no pisar las numerosas babosas con las que nos cruzamos antes de volver al coche y seguir nuestro camino hacia Potes.

Dice la tradición que cuando los marinos volvían de América por el

Cantábrico, lo primero que veían eran unas altas montañas a las que llamaron los Picos de Europa. Lo que no veían era el secreto que se escondían en sus profundos valles al resguardo de las inclemencias de vientos y borrascas tanto atlánticas como cántabras: la comarca de Liébana.

Lindando con Asturias, León y Palencia, Liébana es una comarca de 570 km² con su propia personalidad, con un microclima más templado, seco y soleado que sus vecinas, y una baja densidad de población que no supera los nueve habitantes por km². Características que, con el tiempo, serían virtudes cardinales para el desarrollo del turismo.

Visita obligada (lugar común que no renuncio a utilizar), imperdible (detestable latiguillo) es el Monasterio de Santo Toribio, a solo tres kilómetros de Potes. Allí vivió el Beato de



Iglesia mozárabe de Santa María de Lebeña.





▲ Enrique Campuzano, director del Museo Diocesano de Santillana del Mar, uno de los mayores expertos en románico de España, nos explica el pórtico de la iglesia de Santa María de Piasca.

▼ Iglesia de Santa María de Piasca.

► Espadaña de la iglesia de Mogrovejo en un día de lluvia.



Liébana en el s.XIII, que revolucionó el mundo cristiano con sus comentarios del Apocalipsis. Aquí se encuentra un Lignum Crucis, uno de los trozos más grandes de la Cruz en la que murió Cristo. Y aquí, si la pandemia lo permite, se espera que haya una gran afluencia de peregrinos en 2023, el próximo año jubilar.

Otros puntos de interés están en Piasca, pueblo con menos de cien habitantes que posee una de las piezas más importantes del románico cántabro, la iglesia de Santa María, declarada Monumento Nacional en 1930. Su excepcional pórtico muestra el prodigioso trabajo del maestro Covateiro y su discípulo Juan de Piasca, que dirigían en el s.XII un taller cantero itinerante.

Y Lebeña, a orillas del Deva, junto al desfiladero de La Hermida, que posee una iglesia mozárabe del s.X, el mejor ejemplo de este arte mestizo de Cantabria, algunos dicen que de toda España. Don Alfonso, Conde de Liébana, mandó construirla con la intención de trasladar allí los restos de Santo Toribio y las reliquias de su monasterio, pero se obró el milagro y los obreros encar-







◀ Teleférico de Fuente Dé, en los Picos de Europa.
▲ José Antonio Parra nos explica la fabricación del orujo en la Compañía Lebaniega de Vinos y Licores.
▼ Peña Remoña, en los Picos Europa, a la izquierda, la Padiorna.

gados de la exhumación quedaron ciegos al abrir la cripta y no pudieron concluir su trabajo.

Junto a la iglesia se levanta una torre exenta, ambas ofrecen un panorama muy homogéneo, declarado Monumento Nacional en 1893. La torre data del siglo XIX, cuando era moda que los edificios reconstruidos se confundieran con los originales.

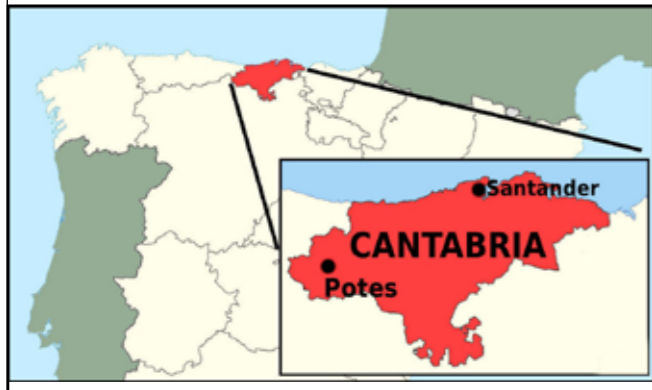
A 10 kilómetros de Potes se encuentra la encantadora aldea de Moguejo, con menos de 50 habitantes. Sus casas de piedra y teja roja típicas de Liébana se alzan a los pies de una torre medieval de finales del siglo XIII y parecen el escenario de un

cuento. Una de ellas, ni la más bonita, ni la más fea, alberga el Museo de la Escuela Rural en el que se recrea un aula tal y como podría haber sido a principios del siglo XX.

Y para el final hemos dejado lo que puede que sea el atractivo más conocido de Liébana, después del Monasterio de Santo Toribio, el teleférico de Fuente Dé. Situado en el valle de Camaleño, fue inaugurado en 1966 y supera un desnivel de 756 metros que es recorrido en menos de cinco minutos hasta alcanzar los 1.825 metros de altitud. Ya nos encontramos en los Picos de Europa que hemos estado viendo en el horizonte durante todo nuestro viaje. ●



GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR



Dicen los del lugar que la mejor forma de llegar a Potes desde el interior es por el puerto de Piedrasluengas (Palencia). Madrid - Valladolid: 212 km.; Valladolid - Aguilar de Campoo - Reinosa - Piedrasluengas - Potes: 182 km. Total 394 km.

Otra posibilidad es desde Santander por la costa. Santander - Potes (Por La Hermida) 106 km. En la imagen la CA-184, con los Picos de Europa al fondo.

DÓNDE DORMIR



Hotel Valdecoro. Llegando a Potes desde el Desfiladero de La Hermida, el primer edificio que nos encontramos a la derecha es este hotel (en la foto la habitación 402) con categoría de 2 estrellas. Totalmente remodelado en 2008, ofrece 43 habitaciones amplias, diáfanas y confortables, con todas las medidas de seguridad anti-covid.

www.hotelvaldecoro.es

QUÉ Y DÓNDE COMER

El plato rey es el **cocido lebaniego** (en la imagen), que

como el madrileño tiene tres partes: sopa, garbanzos y carne. El componente principal son los pequeños garbanzos de Potes que vuelven a cultivarse después de casi haberse extinguido. Han sido sustituidos en la mayoría de los casos por los castellanos garbanzos pedrosillanos. También lleva patatas, berza o repollo y el compango del *mataciu*



del chon (matanza del cerdo), chorizo, tocino, morcilla y borono, una especie de morcilla sin embutir, carne de ternera, cecina y relleno, una masa de miga de pan, huevo, chorizo y perejil.

Merece mención aparte el capítulo de los quesos. Liébana es una zona de gran producción de leche, tanto de vaca (tudanca y frisona) como de oveja lacha o cabra de los Picos de Europa. Hay "Quesucos de Liébana" D.O.P ahumados y sin ahumar: Picón Bejes-Tresviso, Cabrales, Gamoneo, Peñalón, Áliva, Baró...

Y no olvidemos que Potes es sinónimo de orujo, que aquí se destila en un aparato llamado alquitara.

El Restaurante Taberna La Barrica,

Calle Dr. Encinas 11, tiene una relación calidad-precio muy buena, su especialidad es el cachopo. Excelente terraza acristalada con vistas a la Torre del Infantado y el río.

La **Taberna Restaurante La Plaza** está bajo los soportales de la Plaza Capitán Palacios, allí Fernando Alonso lleva más de 30 años dedicado a la cocina lebaniega y cántabra. Memorables sartenucas de huevos, patatas fritas y jamón, picadillo o morcilla.

En **La Soldrería** - Antonio (Toñín) Risquete hace una cocina creativa ideal para compartir a modo de tapas. Croquetas de espinacas con queso Picón, Pankostinos (langostinos) marinados estilo japonés y rebozados en panko (pan rallado japonés) crujiente, rabas (calamares) en harina de garbanzo "sólo los domingos, porque son sagradas". <https://lasoldreria.com>

Casa Cayo es un hotel-restaurante que ocupa una casa colgada sobre el río Quiviesa. Es un clásico de Potes donde bordan el cocido lebaniego, el borono y escogen con primor una selección de quesucos. Todo ello regado con la sidra lebaniega Pago de Tolina. www.casacayo.com

Opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Cantabria

www.turismodecantabria.com/descubre/municipios/45-potes

SOMOS

Lifestyle Management



Diseñadores de viajes de lujo y servicios a medida, especializados en la creación de experiencias únicas y exclusivas.

www.somoslifestyle.com

info@somoslifestyle.com

[@somos_lifestyle](https://www.instagram.com/somos_lifestyle)



> DESTINO

NAVIDAD EN LISBOA

UN DESTINO MÁGICO, COMO SUS TRADICIONES
Y COSTUMBRES

TEXTO Y FOTOS: O. T. LISBOA

Praça do Rossio.





Rua do Carmo, Chiado.

Navidad es un momento ideal para recuperar las costumbres que van pasando de generación en generación. El típico cocido de la abuela, los jerséis con motivos navideños, el turrón y los polvorones o las uvas en Nochevieja son tradiciones que año tras año se repiten en muchos hogares españoles. Las fiestas también son fechas para viajar, ir a un destino cálido y escapar del frío, conocer otras culturas, despedir la última noche del año en alguna de los principales enclaves europeos o simplemente desconectar unos días con amigos, pareja o familia.

Hay muchas formas de viajar a otro país o ciudad, por ejemplo, a través de sus olores, sabores y tradiciones. Las costumbres y tradiciones navideñas de Lisboa pueden ser un aliciente para celebrar unas Navidades diferentes y sorprender a los tuyos.

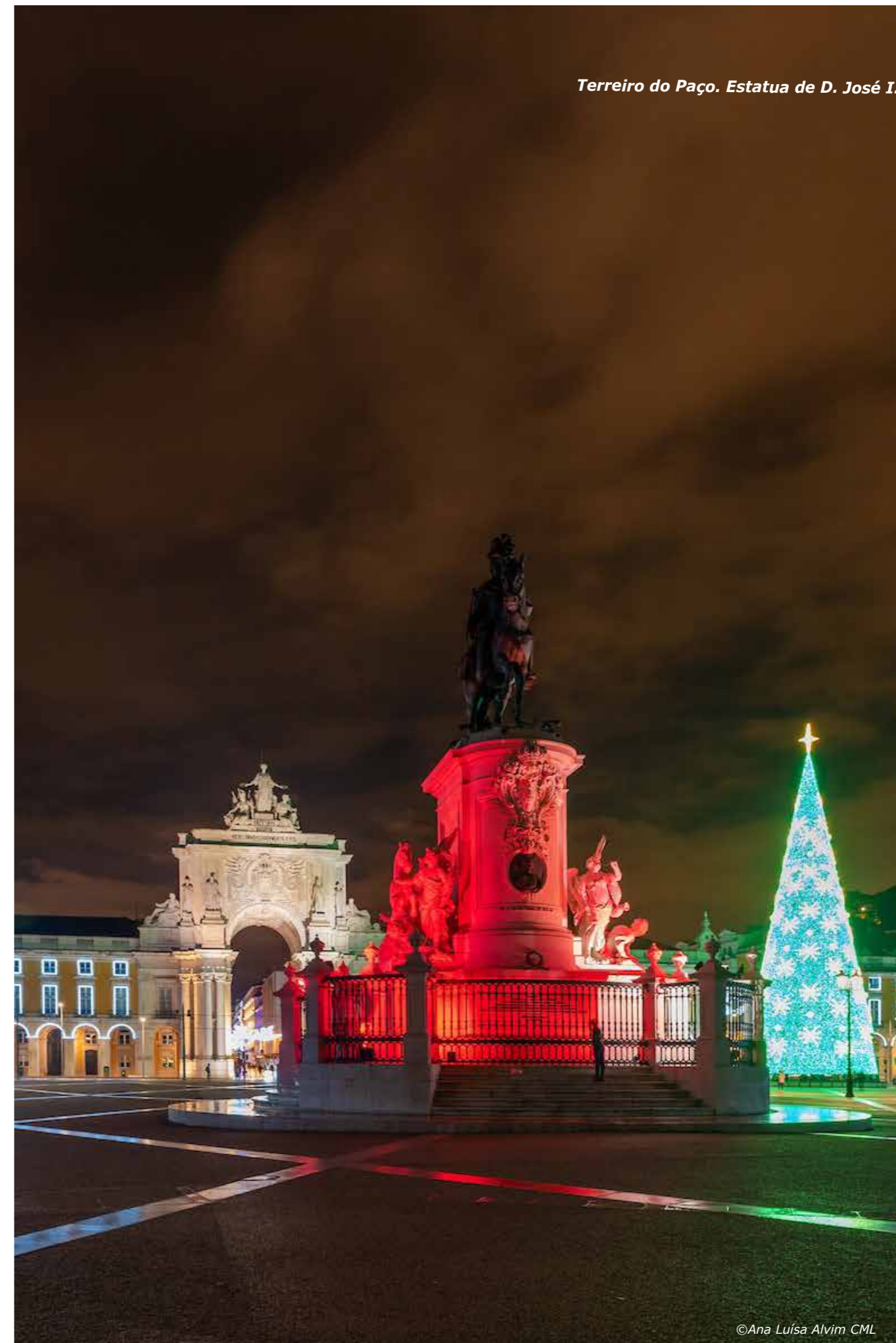
En 2019 Lisboa fue la capital europea de la Navidad. Y no es de extrañar, pues la región lusa es conocida como 'Capital do Natal'. Las calles y avenidas, vestidas con luces desde el pasado 20 de noviembre, desprenden un olor de castañas asadas que embriaga, los escaparates se decoran con esmero, y es fácil encontrar puestos navideños con artesanías y productos típicos de estas fiestas. Todo ello hace que sea un destino particularmente acogedor durante el agradable invierno suave del que disfruta la capital portuguesa.

Desde el árbol de Navidad instalado en el Terreiro do Paço han sido conectadas el resto de las iluminaciones que alcanzan a 41 calles, plazas y otros espacios de la ciudad, con diseños que dan origen a auténticos espectáculos de luz, entre los que destaca el túnel de 26 metros montado en la rua Garret, el espléndido "techo" de copos de nieve gigantes que luce la rua Augusta y el templete revestido de luz en la Praça de Camões.

Toda la ciudad se encuentra inmersa en un mundo de luces que proporcionan los 2,5 millones de bombillas de tecnología LED de bajo consumo, con una longitud total cercana a los 25 kilómetros.

Costumbres lusas en casa

La Navidad en Lisboa es parecida a la de otros destinos europeos. Es costumbre reunirse con la familia para celebrar la Nochebuena, alrededor de una mesa y cenar Consoada, el plato principal navideño elaborado con bacalao o pulpo hervido, patatas y col portuguesa. Al día siguiente, en Navidad, se suele cocinar pavo y otros platos de carne. Durante todas las fiestas, los postres son protagonistas: arroz con leche y canela, rabanadas (torrijas), filhós (tortas finas), los sonhos (buñuelos de viento), las tortas Broas de miel o Bolo Rei, un pastel de reyes que se come durante todas las fiestas.



Terreiro do Paço. Estatua de D. José I.

©Ana Luísa Alvim CML



©Ana Luísa Alvim CML



©Ana Luísa Alvim CML



Para celebrar Nochevieja, portugueses y españoles compartimos una costumbre: las campanadas, aunque en el caso luso se hace con uvas pasas. Se toman doce, como símbolo de un buen deseo para cada mes del año que está por llegar. Después se suele brindar con champán o con algún otro licor.

También es costumbre en Lisboa terminar el año disfrutando de la música típica de portuguesa, el fado, una expresión artística que mezcla nostalgia y emoción. Una forma emotiva de terminar el año y empezar uno nuevo.

Para los más pequeños no falta el Pai Natal (Papá Noel), la figura más mágica de las Navidades en gran parte del mundo, que ilusiona a niños y adultos. Y también es tradición en Lisboa dejar los regalos que Pai Natal trae a los niños al pie del pesebre, el icono de la Navidad cristiana, que se instala también en la mayoría de los hogares españoles.

Mejor Destino City Break mundial
En un contexto en el que el sector del turismo se enfrenta a enormes desa-

fíos por causa de la Covid, los fundadores de los Word Travel Awards han considerado que existe una fuerte voluntad de viajar a aquellos destinos que han sido reconocidos como los mejores del mundo.

Al combinar el hecho de ser una ciudad patrimonio mundial de la Unesco, con su entorno natural de playas atlánticas donde se practica el surf, su rica gastronomía y los dos estuarios han presentado a Lisboa como un destino único por lo que ha sido elegida el mejor destino City Break del mundo. El prestigio de este reconocimiento en los distintos mercados también es un reflejo de la apuesta estratégica de Lisboa por la recalificación del patrimonio, el enriquecimiento de la oferta cultural y la diversidad de experiencias que cautivan a los distintos visitantes.

Los World Travel Awards, considerados los Oscars del Turismo, son el resultado de una votación en la que participa tanto el público en general, como miles de profesionales de la industria y los viajes de todo el mundo.

www.visitlisboa.com



©Ana Luísa Alvim CML

©Marcin Krzyzak

Bolo Rei, el roscón de reyes portugués.
Arriba, Teatro Nacional Dona Maria II, en la plaza Dom Pedro IV.

En la otra página: Templete revestido de luz en la Praça de Camões; techo de copos de nieve de Rua Augusta y el túnel de luces en la Rua Garrett.

POMPEYA Y HERCULANO

VESTIGIO DE CAOS Y MUERTE

TEXTO Y FOTOS ANTONIO BASCONES

Todo fue devastado pero hoy, gracias a las excavaciones que continuamente se realizan, vamos comprendiendo, con más profundidad histórica, la terrible tragedia que aconteció hace dos mil años. La historia nos devuelve a la vida cotidiana de estas dos ciudades de la Campania italiana.



Corría el año 79 d.C. cuando el volcán Vesubio entró en erupción y dejó en ruinas y cenizas las ciudades romanas de Pompeya y Herculano. La lava a su paso, no dejó nada vivo. Todo fue devastado y hoy gracias a las excavaciones, que continuamente se realizan, se va comprendiendo, con más profundidad histórica, el terrible drama que aconteció. La historia nos devuelve a la vida los dos mil años que nos separan.

Uno de los últimos descubrimientos son las Termas Centrales donde aparece el esqueleto de un niño de unos ocho años de edad que, huyendo de la erupción, se refugió en este edificio público. Se encontró el esqueleto inmerso en el flujo piroclástico (gas y material volcánico). Hoy día se encuentra en el parque Arqueológico de Pompeya, que merced a la técnica del calco fue estudiado con detalle (se trataba de introducir yeso en la cavidad donde se sospechaba que había un esqueleto, con el fin de dar volumen y forma al cuerpo). De esta manera se estudiaba no solo la forma del cuerpo, sino también la actitud y posición en el instante que tenía en el momento de la deflagración en el que fue sorprendido.

En Pompeya había cuatro termas utilizadas como baños públicos, característica de la cultura romana. Allí iban a hacer ejercicio, a tertulias y juegos. Los baños de sol eran muy aceptados por los romanos. Las familias ricas tenían las termas en su villa privada y las otras clases sociales acudían a las públicas. Las más antiguas y de mayor tamaño eran las Estabianas. Estaban también las del Foro, las Suburbanas y las Centrales. Estas últimas en el momento de la erupción estaban en construcción. Las salas eran amplias y luminosas. Es-

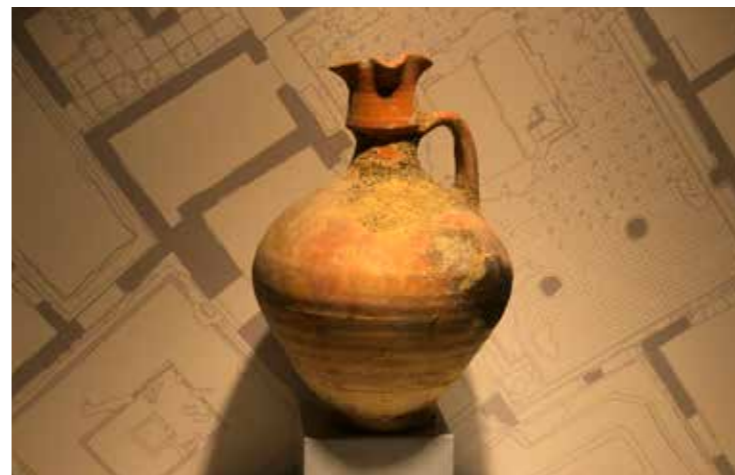


Las continuas excavaciones permiten recuperar la fisonomía de las ciudades romanas que fueron sepultadas por la erupción del Vesubio en el s.I de nuestra era.

taba el calidarium para el baño de agua caliente.

Las ciudades de Pompeya y Herculano están situadas en la región de Campania, muy cerca de Nápoles y en la bahía del mismo nombre. Se llega a ellas en una media hora de coche. Ambas villas pasaron a la historia el 24 de agosto del año 79 d.C., aunque algunos trabajos afirman que fue el 24 de octubre del mismo año. El nombre procede de la leyenda mitológica de que Hércules, cuando entró en la región de

Campania, llevó unos bueyes robados como en pompa lo que dio nombre a la ciudad, aunque esta existió ya en el siglo VI a.C. Los etruscos se establecieron en la región alrededor del siglo VII a. C. y durante más de ciento cincuenta años rivalizaron con los griegos por el control de la zona. A finales del siglo V a.C. los samnitas, otro pueblo de lengua osca, invadieron y conquistaron toda la Campania. En el año 89 a.C. las ciudades de la región de Campania iniciaron una gue-



Ánfora encontrada en los trabajos arqueológicos.





Entrada a un conjunto de domicilios.

rra contra Roma, pero Lucio Cornelio Sila la asedió y la conquistó en el año 80 a.C. La ciudad, en una encrucijada de caminos comerciales, se convirtió en municipium asumiendo la ciudadanía romana con sus pocos derechos (perdieron su libertad política) y muchas obligaciones (fiscales y militares). Debido a los enfrentamientos entre los ciudadanos de Pompeya, Nerón

1748. De la primera solo se conoce un 4% del total de la ciudad debido al material piroplástico. El descubrimiento inicial fue en el año 1550, cuando el arquitecto Fontana estaba excavando un nuevo curso para el río Sarno. La primera campaña que realizó el desenterramiento de las ciudades fue mucho más tarde, alrededor de ciento cincuenta años. El rey Carlos VII de Nápoles,

El templo de Júpiter, de una magnificencia sublime, cierra el Foro en el lado norte. También se veneró a las diosas Juno y Minerva

prohibió las exhibiciones de los gladiadores. Durante estos años un terremoto asoló la ciudad y aún no se habían repuesto y en pleno desarrollo de su restauración, entró en escena el Vesubio.

Las referencias de Plinio el Joven nos ayudan a entender mejor la historia de estos eventos. Algunas excavaciones sugieren que ya había acabado la vendimia, la cual se realizaba en octubre por lo que la fecha de la erupción aún no está suficientemente elucidada y los investigadores no se ponen de acuerdo.

POMPEYA

La ciudad de Herculano fue redescubierta en 1738 mientras que Pompeya lo fue en

fue un patrono y visitante en los primeros trabajos. Más tarde tomó el nombre de Carlos III de España (el alcalde de Madrid) cuando tomó posesión del trono español. Posteriormente el ingeniero de origen aragonés Roque Joaquín de Alcubierre se dedicó a la búsqueda de tesoros artísticos (esculturas y joyas). Los estudios realizados en la zona señalan que la mayoría de las muertes se produjeron instantáneamente por temperaturas de 300 °C a 600 °C y no por una larga agonía.

Podemos ver casas típicas, como la de Sirico, con la inscripción "Bienvenido dinero", casas con detalles de los diferentes oficios como panaderos, lavandería, casas con frescos y mosaicos de la época. La po-



Hornacina donde se depositaban imágenes de deidades romanas.

blación era de unas 15.000 personas y solo se han encontrado unos 2.000 cuerpos, lo que hace pensar que muchos habían huido cuando empezaron los terremotos previos a la erupción fatal.

El Foro de Pompeya era el lugar de reunión cívica y comercial de la ciudad, junto al templo de Júpiter, todo rodea-

el Templo de Apolo con sus cuarenta y ocho columnas y un bello reloj de sol. Se adoraba también a Diana cazadora y a Mercurio. El templo de los Lares y el de Vespasiano merecen una visita sosegada, donde podemos observar un altar de mármol para representar una escena de un sacrificio, así como el templo de Isis, con dos estatuas de

Las ciudades de Pompeya y Herculano están situadas en la región de Campania, muy cerca de Nápoles y en la bahía del mismo nombre

do de inmensas columnas conmemorativas. En esta zona no se permitía el paso de carruajes (se adelantaron a lo que hoy presentan nuestras grandes ciudades como zonas peatonales). El Templo de Júpiter es de una magnificencia sublime y cierra el Foro en el lado norte. También se veneró a las diosas Juno y Minerva conformando con ello la tríada capitolina de Roma. Paseamos también por el Macellum o mercado de alimentos con una fuente de agua en el centro y por el edificio de Eumaquía que albergaba lavaderos y tintoreros.

Son dignos de comentar la Basílica sede de la administración de justicia y

Anubis y Harpócrates, y el templo de Venus, que mira al mar.

Entre los edificios más destacables se encuentran la distintas termas, com las Estabianas, las más antiguas de la ciudad, que estaba dividida para diferenciar las zonas destinadas a los hombres y a las mujeres con sus propias salas de agua fría, caliente y vestuarios; mientras que Las Termas Centrales eran exclusivas para hombres. En las termas del Foro se ven elegantes pinturas en muy buen estado de conservación, y las termas Suburbanas, localizadas en las afueras de la ciudad, junto a la Puerta Marina, se encontraban en proceso de recons-



trucción después del terremoto cuando se produjo la erupción. Mención aparte merece el Teatro Grande que, construido a la manera del mundo griego, aprovechaba la pendiente natural de una colina. Junto a él encontramos el teatro pequeño y el Anfiteatro, un lugar muy interesante.

Curiosa fue la visita al lupanar, uno de las casas de burdeles más importante de la ciudad. Las prostitutas eran esclavas griegas u orientales. La entrada gozaba de la presencia de unos frescos que daban una nota de colorido a la casa y que presentaban en ricos dibujos eróticos lo que el visitante podía encontrar. Así en su camino se preparaba para lo que iba a descubrir.

La casa del Fauno, una de las villas más lujosas de la ciudad, tenía orientad la puerta principal a la vía de la Fortuna, una de las calles más emblemáticas de Pompeya, ocupando toda una manzana, y en ella destacan los estucos y los mosaicos que la adornan. Otros edificios rescatados de las cenizas son la casa del Poeta Trágico, con frescos heroicos y del sacrificio de Ifigenia, y la casa de Amaranto, dos viviendas unidas con una taberna y un amplio peristilo, en las que encontraron una relevante cantidad de ánforas de origen cretense. También está la llamada Villa de los Misterios, de un gran lujo.

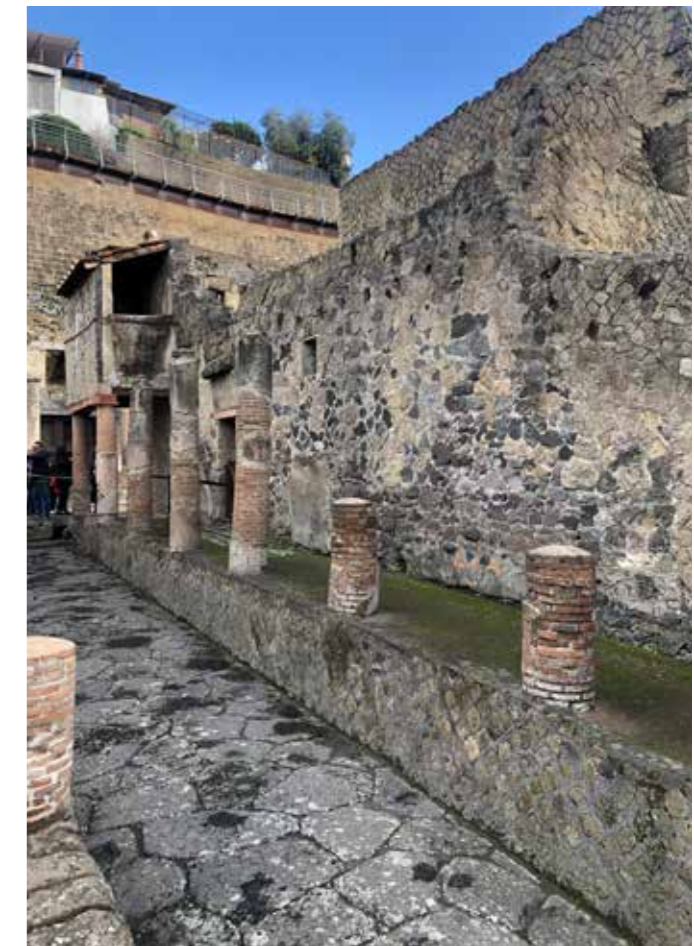
El acceso principal a las excavaciones se hace por la Puerta Marina, que recibe su nombre por dar al mar, aunque se la conoce también como puerta Neptuno o del Foro. En realidad no es una sino dos puertas, una para los peatones y otra, más ancha, para los carruajes.

Hay múltiples referencias que surgen en nuestro largo paseo, pero el tiempo nos obliga a abandonar Pompeya para continuar la visita arqueológica a la ciudad de Herculano.

HERCULANO

La otra ciudad romana que sucumbió ante la fuerza volcánica del Vesubio está a pocos kilómetros de Pompeya, también a una media hora de la ciudad de Nápoles. Es más pequeña pero sus habitantes eran más ricos y cultos gozando de la riqueza del comercio. La erupción de agosto del año 79 d.C. hizo que fuera sepultada por las cenizas, como su hermana Pompeya, ambas declaradas patrimonio de la Humanidad en 1997 por la Unesco. La temperatura fue superior debido a que se encuentra más cerca del volcán Pompeya y junto con ella fue. Son interesantes las excavaciones del aragonés Roque Joaquín de Alcubierre bajo el reinado de Carlos V de las Dos Sicilias que permitieron descubrir numerosas estatuas de bronce, botellas de perfume y ricas cerámicas ya a finales del siglo XVIII.

Son de resaltar Los Fornicis, una serie de estructuras frente a la playa que servían como almacenes del puerto, donde se encontraron más de trescientos esqueletos de las personas que buscaron aquí inútil refugio. Al parecer los gases acabaron con sus vidas antes de ser sepultados.



Los frescos ilustran las creencias de los habitantes de Herculano y Pompeya, ciudades de las que se se conservan sus trazados urbanísticos.

En la plaza de Nonio Balbo, senador y rico mecenas de la ciudad, se encuentra su estatua. También aquí, como en Pompeya, encontramos las Termas Suburbanas con sus típicas salas de baño de aguas a distinta temperatura: fría (frigidarium), templada (tepidarium) y caliente (caldarium). También son interesantes las termas masculinas, con distintas hornacinas para depositar la ropa, separadas de las

Hay infinidad de sitios visitables, como la casa del mosaico de Neptuno y Anfítrite, la casa del Gran Portal, la de los ciervos, la del atrio corintio, la del esqueleto, la del albergue, la de la columna toscana, la del almacén de Marcos de madera, la del tabique de madera, la del patio bonito, la del genio, la villa de los papiros etc. todas ellas decoradas con ricos frescos, columnas de mármol y estatuas que represen-

A pocos kilómetros de Pompeya, Herculano estaba más cerca del Vesubio y también fue sepultada por las cenizas de la erupción del año 79 d.C.

termas femeninas, así como el gimnasio, o Palestra, dedicado a actividades gimnásticas y deportivas.

Resulta peculiar la sede de los Sacerdotes Augustales, el colegio dedicado al culto del emperador Augusto en el que los esclavos liberados se convertían en sacerdotes como forma de ascender en la escala social. En ella se encuentran numerosos frescos, entre ellos uno en el que Hércules aparece acompañado de Júpiter, Juno y Minerva.

taban a los dioses y a los emperadores. Más difícil es hacerse una idea de la riqueza muralista y decorativa que ostentó el Teatro debido a la desmedida rapiña que asoló sus muros y columnas.

Resulta interesante la existencia de establecimientos comerciales, para venta de bebidas y comidas (Thermopolia) con distintas ánforas para el vino, una panadería y una tienda de venta de paños. La visita resultó corta pero instructiva para comprender un episodio de nuestra historia.●

GRAN CANARIA

Una isla para Comérsela

Flor de Sal, un café único, lubinas gimnastas, dulces almendrados, restaurantes de primera y vinos seductores son algunas de las ofertas gastronómicas de Gran Canaria.

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR** www.laventanademanena.com



Al aterrizar en las Palmas comienza una aventura llena de atractivos por esta isla variada y sorprendente. Y no solo gastronómicos, objetivo principal del viaje, sino también paisajísticos, culturales, y sociales, en compañía de la encantadora y experta sumiller, divulgadora de productos agroalimentarios de Canarias y consultora gastronómica Vanessa Santana @vanessaanther

Una vida entre viñedos

Entre las genuinas uvas canarias se dan la Listán Negro, Tintilla, Negra-moll y Castellana. Sus raíces crecen en espalderas brotando de esa tierra apiconada (cenizas volcánicas) que regala unos vinos con garra como son los conseguidos por Luis López Parres en su Bodega Higuera Mayor. Ocho meses en bodega de roble nuevo americano para el Higuera Mayor, del que se adivina el toque dulce de la vainilla, mientras que el Higuera Mayor Vendimia, crianza, sabe a frutos rojos y a ciruelas. Su sueño se cumplió en el año 2003, cuando en la finca vinícola de casi cuatro hectáreas que su abuelo había adquirido en los años cuarenta del siglo pasado, sita en las laderas del Palmital, municipio de Telde, y a 450 metros sobre el nivel del mar, Luis decide retomar la actividad vitícola de su antecesor y resucita esas viñas a las que zarandean los vientos alisios del Atlántico, pasan frío en invierno y calor en verano, y que bajo una agricultura ecológica con la que las cuida su bodeguero, dan un vino muy digno de mención y delicioso en el paladar. Todo esto lo cuenta el mismo Luis, un hombre afable, simpático, del que emana en su conversación la pasión que siente por sus viñas y el cómo ese cambio de

rumbo que tomó en su momento ha sido positivo y determinante en su vida.

¿Hotel o Botánico?

Al salir de la bodega Higuera Mayor, las plantas subtropicales protagonizan un paisaje que al llegar al Hotel Cordial Mogán Playa antiguo jardín botánico, crece en exuberancia. Allí las palmeras, ficus, buganvillas y cactus sobresalen entre las cuatrocientas especies florales escondiendo en su frondosidad el espectacular hotel que emula a un pueblo canario. A su capilla y restaurante, ambos estilo colonial, le rodean más de cuatrocientas habitaciones, y apartamentos individuales. Sobresaliente es su Spa Inagua, con 750 metros cuadrados, de ellos 372 m² exteriores, modernas aplicaciones en hidroterapia, cromoterapia, musicoterapia y aromaterapia, así como métodos tradicionales y orientales.



▲ Chef Alexis Álvarez, del restaurante estrella Michelin Los Guayres.
▶ Ostra con jugo de millo, y pistacho y manzana verde, postre Alexis Álvarez para Los Guayres.
▼ Ron añejo canario Capitán Kidd de Arehucas.

A todas estas cualidades hay que añadir la excelencia de la estrella Michelin del **Restaurante Los Guayres** donde, bajo un ambiente cálido y colonial en su decoración y detalles, el chef Alexis Álvarez, un hechicero reinterpretando los sabores canarios, saca a la mesa delicias emplata-das con arte, como el atún rojo, tan canario él, marinado y acompañado por una vinagreta de zanahorias y puerro, la ostra con jugo de millo o unos exquisitos canalones de cabra. La manga con chocolate de postre acaba de endulzar una velada en la que no ha faltado el maridaje con vinos elegidos para cada plato, algunos de ellos canarios como al Agala Tinto D.O. Gran Canaria o el Gallo D.O.P. Islas Canarias.

Un Señor Ron

La penúltima copa no puede ser más que un ron Arehucas, por ejemplo el añejo **Arehucas 1**, que endulza el paladar con suavidad y transmite la romántica historia de su esencia. Allí por el s.XV Canarias se incorporó a la corona de Castilla, entre otros propósitos con el de cultivar la caña de la que se extraía el cotizado ron. En aquellos tiempos ya eran expertos los portugueses que la plantaban y destilaban en Madeira y de los que se aprendió su técnica, llegada de tierras caribeñas. Registros hay en el s.XVII de que en Canarias se destilaba a partir del vino una especie de brandy, a lo inglés.

A pesar de que durante un par de siglos el comercio del ron en Canarias no pudo competir con otros mercados, especialmente caribeños, sin embargo, en el s.XIX resurge de nuevo en Gran Canaria y La Palma. Es cuando nace la plantación de Arehucas, que entonces se le llamó Fábrica de San Pedro, que si en principio produce aguardiente, más tarde se especializa en ron elaborado en un proceso artesanal a partir de jugo de caña fresca, añejado en bodega de noble blanco americano, y filtrado en frío con el fin de que no se enturbie al posible contacto, ya en el vaso, con agua o hielo. Sus éxitos le llevaron a ser proveedores de la Real Casa y Corte Española. Es un ron hecho con mimo y más caro que otro al ser destilado a partir del jugo fresco de caña y no de melaza como se hace con otras marcas. Destilerías Arehucas como se conoce hoy día goza de gran prestigio por su calidad y su historia centenaria.





Comida de reyes

Y hablando de gastronomía canaria y sin salir de Mogán, un ineludible es **Casa Enrique**. La sensación al entrar en el restaurante recuerda a la de los niños cuando se despiertan el 6 de enero y corren a ver lo que les han dejado los Reyes Magos. En este caso los reyes son el matrimonio formado por Alejandro Álamo y María José, encantadores y profesionales. Al lado de los zapatos está una mesa llena de manjares, colocados y decorados con gusto y propósito, en la que se sucede una gran variedad de quesos canarios, papas arrugadas de yema de huevo, nombre que le da el color amarillo de su carne, acompañadas del correspondiente mojo picón verde y rojo que María José hace como nadie, las empanadillas de bonito, ceviche de bonito con mango, olivas y aguacates de la huerta del chef. Pues como bien ellos dicen todo lo que se cocina en Casa Enrique, ya desde tiempos de sus ancestros y fundadores, viene de la huerta, de la pesca del día y de las recetas que la bisabuela de Alejandro dejó como la más preciada de las herencias. Sin olvidar esos caldos que acompañan el festín, como el vermut Primo, de Lanzarote, o aquellos gran canarios, adictivos, de las Bodegas Ventura e Hinojo. Cuando ya se piensa terminado el banquete salen a la mesa el estofado de cabra, y el bonito moganero al mojo rojo, deliciosas especialidades de la casa. De postre, un mango canario dulce y jugoso.

Amanece en el paraíso del Hotel Cordial. Por la ventana asoman las palmeras, huele a jazmín y el sol, nada tímido en las islas, brilla en todo su esplendor. Es hora de acercarse al **Puerto de Mogán**, apenas a cinco minutos a pie. Lo que antaño era un pueblo pequeño de casas encaladas, bordeado por la playa de callaos de donde zarpaban aquellos pescadores que salían a la mar para autoabastecerse, con la industrialización de la pesca experimentó un desarrollo económico, consolidado al establecerse la fábrica de salazón en 1911. En los años treinta la pesca tradicional fue sustituida por la propulsión a motor y comenzó el turismo. Ahora el puerto de Mogán es un destino buscado por la belleza de sus casas blancas enmarcadas en vivos colores, la exuberancia floral las buganvillas e hibiscos, los canales que le han venido a nombrar como La Pequeña Venecia, una coqueta playa y la marina donde amarran yates cuyas banderas testifican sus muchas nacionalidades. Los pescadores se siguen haciendo a la mar para cumplir con las expectativas de los muchos restaurantes y hoteles de la zona, y aún ahora se orientan por la "Piedra Picúa" que con su nariz aguileña les muestra el camino a casa.



◀ Mesa llena de productos de Gran Canaria en Casa Enrique.

◀▼ El pueblo mariner de Mogán.

▲ Granja de lubina del Atlántico de Aquanaria.

▼ Juan Santiago Fuentes, chef de Hestia hace maravillas con la lubina de Aquanaria.

Una lubina privilegiada

Otro capítulo apasionante de Gran Canaria es el de su lubina del Atlántico, criada en granjas acuáticas, que nada tiene que ver con la del Mediterráneo, de aguas muy distintas, ni con la salvaje que hace lo que se le antoja. Es la lubina de **Aquanaria**, que lleva más de cuarenta años abasteciendo mercados de 23 países entre los que se encuentran Estados Unidos, Corea del Sur, Japón, Kuwait o Francia y enriqueciendo las cocinas de los mejores restaurantes de España, a donde se destina el 40% de la producción. Para hablar de sus principios hay que hacerlo de Gustavo Larrazábal, un visionario que aventuró el éxito que ha sido la cría de la lubina de tamaño considerable y enorme valor gastronómico en las islas Canarias, fundando en 1973 Aquanaria, una empresa que ahora cuenta con 130 empleados que trabajan en una fábrica y una granja donde prima el buen hacer y la profesionalidad en cada detalle.

La lubina Aquanaria crece en el océano Atlántico, en unas granjas, que no piscifactorías, donde el pez se beneficia de las corrientes marinas, del constante movimiento de las aguas frías oceánicas que la convierten en una lubina gimnasta que da una carne prieta y sabrosa, más salubre que la salvaje dada la continua vigilancia, los alimentos de primera de los que gozan e incluso el ayuno de 48 horas antes de su transporte, para asegurar una purga completa, y el certificado libre de anisakis. Corrientes para tenerlas en ejercicio no les faltan, es fácil comprobarlo al embarcar en Castillo del Romeral, San Bartolomé de Tirajana, y en una navegación que apenas dura treinta minutos, disfrutar del constante bambolear del barco, del viento y de un sol que va y viene hasta vislumbrar unas plataformas redondas y gigantes, los palacios acuáticos techados por redes, por si los pájaros, en los que nadan en aguas cristalinas y oxigenadas, unas 220.000 crías por cada jaula acuática, hasta que alcanzan desde 1,50 kg. e incluso 4 kg. la llamada lubina XXL.

De vuelta a tierra se pasa por la playa de Melanora, llena de *kitesurfers* que salen a volar sobre las aguas amenizando el escenario. La visita a la fábrica de Aquanaria en el Polígono de Majoreras complementa lo ya observado, el cuidado con que se escogen las lubinas, se intriducen en hielo y se mandan alrededor del mundo, perfectamente embaladas y preservadas.

El **restaurante Hestia** es el lugar idóneo para probarla. Su chef, Juan Santiago, hará un despliegue fascinante del lobo de mar, la lubina. Desde tiraditos, buñuelos de lubina con leche, lubina al vapor, Juan Santiago viste a la lubina de Aquanaria de mil colores y sabores confirmando lo sabroso y saludable de su crianza.







◀ Borja Marrero propietario y chef del Restaurante & Brewery Texeda.
 ▲ Aguachile de gambón; arroz con costillas de cochino; cervezas destiladas en el Restaurante & Brewery Texeda.

Belleza declarada

En la subida hacia Tejeda el escenario cambia radicalmente. Pinos, laureles y ficus dan sombra a los pueblos que se esconden entre las montañas, hasta alcanzar una altura de 1.000 metros sobre el nivel del mar para entrar en Tejeda, pueblo que ha sido declarado uno de los más hermosos de España. Le protegen dos roques sobresalientes entre la caldera volcánica homónima, el Roque Bentayga y el famoso Roque Nublo, así llamado por su sombrero de niebla del que raramente se desprende. Le rodean el Parque del Risco Caído y las Montañas Sagradas de Canarias, declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 2019.

Paisaje excelso que se contempla desde el mirador de la Plaza del Ayuntamiento donde mora la hermosa estatua a la Mantilla Canaria, obra del escultor Abraham Cardenas Guerra. Tejeda es un pueblo blanco, tranquilo y fresquito. No hay que olvidarse de llevar un jerséi, a pesar de que pocos kilómetros más abajo parezca imposible que vaya a ne-

cesitarse. Paseando por la calle de Doctor Domingo Hernández Guerra, una de las principales del pueblo, se aspira un dulce aroma que sale de la dulcería Nublo, donde José Antonio Quintana y su mujer, Rosa María Medina, endulzan la vida de todo aquel que pasa por su establecimiento con su gentileza y los dulces protagonizados por la almendra con la que elaboran mazapanes, turrone, polvorones, galletas, piñones y chocolates belgas almendrados, entre otras dulces maravillas.

Para pasar del dulce al salado sin perder calidad ni sorpresa está el **Restaurante & Brewery Texeda** fundado por Borja Marrero, oriundo de Tejeda, que aprendió con maestros como Ferrán Adrià, en el Bullí, Ramón Freixa o Arzak, cruzó los mares para trabajar una temporada en restauración en México y regresar a casa, para emprender, junto a su socia, Andrea Arias, la aventura en la tierra mágica que le vio nacer y en la que ha plantado su huerta, cría cabras de cuya leche hace queso para el restaurante, ha traído vacuno y todavía le da tiempo para



▲ Víctor Lugo, muestra orgulloso en Finca La Laja de un café de primera en probablemente el único cafetal de Europa.
 ► Estatua a la mantilla canaria en Tejeda con el roque Nublo al fondo

destilar su propia cerveza. La visita al restaurante está incentivada por la alegría de la juventud y profesionalidad de Borja y Andrea y por una carta creativa en la que cada plato es un nuevo deleite confeccionado con los productos que Borja extrae de esa tierra volcánica y hechicera. Sabores no exentos de las influencias anteriores, entre las que sobresale la de México, como bien se puede saborear en el aguachile de gambón, que lleva cilantro, chile, jengibre y la cabeza crujiente de gambón que se deshace con placer al primer mordisco. El arroz con costillas de cochino negro es otro de sus platos preferidos, como lo es la sabrosa cebolleta baby con crema de brócoli, queso crujiente y caldo de cebolleta.

Sal, Café y Vino

Si bien la sal y el café son productos que pudieran parecer opuestos en sabor y propósito, mezclados con sabiduría pueden ser un maridaje perfecto.

Las salinas de Tenefé asemejan la paleta de un pintor enamorado del color siena, mientras que el cafetal y la Bodega Los Berrazales, enclavados en **La Finca de la Laja**, entran en la frondosidad del trópico en cuestión de pocos kilómetros.





Las Salinas de Tenefé



los olores y sabores del valle y un café arábico típico que si no da mucha fruta, la que brota, es de una calidad excelente que se advierte al primer sorbo. Víctor explica cómo al café no se le ha dado en restauración la importancia que merece, se elige la comida, se opta por el mejor vino y en cambio cuando llega la hora de tomar café, ni siquiera se pregunta marca ni variedad. Es una pena, ya que el sorbo de café es lo que queda en el paladar tras la comida. Dado su clima y las condiciones saludables del entorno, Finca La Laja está rodeada de balnearios. Su propia instalación parece un balneario por el frescor de su aire, y el bienestar que se experimenta en el lugar que, por otro lado, fue elegido para grabarse uno de los episodios de Master Chef. No le falta su capilla a la Virgen del Pino, patrona de las islas, donde celebran bodas, bautizos y fiestas en su honor el día de su festividad, el 7 de septiembre.

El Mercado del Puerto, rico y divertido

Qué mejor sitio para finalizar la visita a Gran Canaria que tomarse unas tapitas canarias en el **Mercado del Puerto**, el primer mercado de abastos de Canarias, al lado de la famosa playa de Las Canteras. Allí se puede disfrutar de las especialidades típicas en los atractivos puestos y de la gran oferta vitícola de Bodegas Las Tirajanas, sitas en Tunte, en el sur de la isla, cuyos vinos se elaboran con las cosechas que los socios de la bodega llevan desde diferentes zonas de la isla, uvas de varios climas que dan malvasía, verjadiego, albillo, verdello, listán y moscatel. A todo esto, hay que añadir la música en directo del Mercado del Puerto para que la despedida se haga más difícil todavía. ●



De los cuatro hermanos Navarro, los propietarios de las salinas de Tenefé son Chano, Juan Mauricio, Manuel, y el salinero es Agustín. Todos adoran esas salinas enclavadas en el litoral de Pozo Izquierdo, en el municipio de Santa Lucía de Tirajana, que ocupan sus días desde hace cinco años. Las estudian, las miman y, apoyados por los consejos del antiguo salinero Pedro Pérez, consiguen sacar de ellas lo mejor de la sal de forma absolutamente artesanal. Su Flor de Sal, las Escamas, la Sal Natural, les ha valido el premio a la mejor producción del II Concurso Oficial de Sal Marina Agrocanarias 2019 y mejor sal marina Canarias 2019.

Subiendo desde la costa se llega al Valle de Agaete, donde ya se empieza a sentir un frescor que no baja de 18 °C. Climatología, según cuenta el dueño de la Finca La Laja, Víctor Lugo, idónea para dar uno de los mejores cafés del mundo y curiosamente el único que crece en Europa y donde llevan ya cultivándolo más de doscientos años. La finca La Laja es una preciosidad, no le falta de nada, árboles frutales con unos mangos que se derriten en la boca, mas de mil naranjos que llenan de aroma el valle cuando florece el azahar, viñedos de los que elaboran su propio vino tinto y blanco que lleva

▲ Camino de Finca La Laja por el Valle de Agaete
 ◀ Productos de la Finca la Laja.
 ▶ Mercado del Puerto.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express ha tomado las medidas necesarias para ayudar a sus pasajeros a lidiar con la situación Covid-19. Una de ellas es la posibilidad de facturar gratuitamente el equipaje de mano para limitar el contacto entre pasajeros y personal de a bordo. La reorganización de las colas de embarque, la desinfección y las mamparas protectoras, a lo que hay que añadir una puntualidad que le afama, hace que los pasajeros se sientan seguros a la hora de abordar el avión. www.iberiaexpress.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Cordial Mogán Playa Un auténtico vergel vecino del pueblo de Mogán, donde elegir entre habitaciones junior, suites, apartamentos, una restauración de primera y un spa a la última.

www.becordial.com/gran-canaria/hotel-cordial-mogan-playa/



DÓNDE COMER

Casa Enrique, para disfrutar de la comida casera de Gran Canaria y de su gran hospitalidad en el pueblo marino de Mogán.

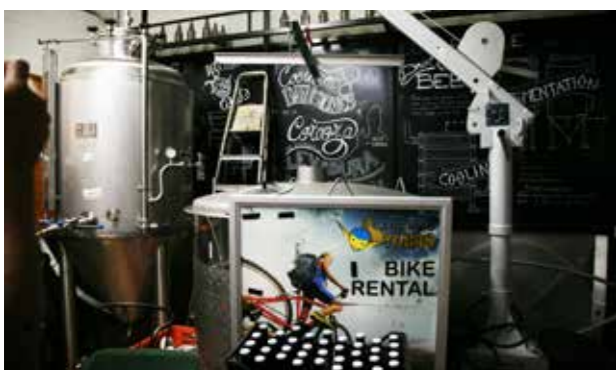
www.facebook.com/RestauranteCasaEnriqueMogan

Restaurante Hestia, en el centro del Las Palmas, para probar la excelente lubina Aquanaria.

<https://restaurante.covermanager.com/reservar-en-hestia/>

Texeda Brewery & Restaurant, productos típicos de Gran Canaria cocinados de forma creativa y maridados con sus propias cervezas artesanas de Texeda.

<https://localguidegrancanaria.com/restaurante-texeda/>



Los Guayres, con una estrella Michelin, hace obras de arte gastronómicas con los productos de Gran Canaria. <https://losguayres.com/>



Mercado del Puerto, el lugar donde tomar tapitas canarias.

<https://mercadodelpuerto.net/>

INELUDIBLES

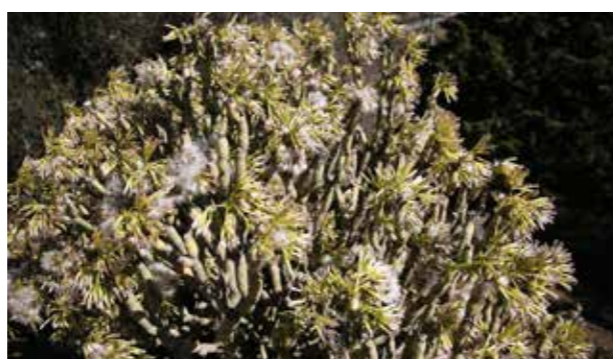
- Granja Aquanaria: www.aquanaria.com
- Bodega Higuera Mayor: www.bodegalahigueramayor.com
- Bodega Las Tirajanas: www.bodegaslastirajanas.com



- Ron Arehucas: <https://arehucas.es/>
- Lubinas del Atlántico Aquanaria: www.aquanaria.com
- Salinas de Tenefé: www.salinasdeteneffe.com

INFORMACIÓN

Turismo de Gran Canaria
www.grancanaria.com/turismo/es/



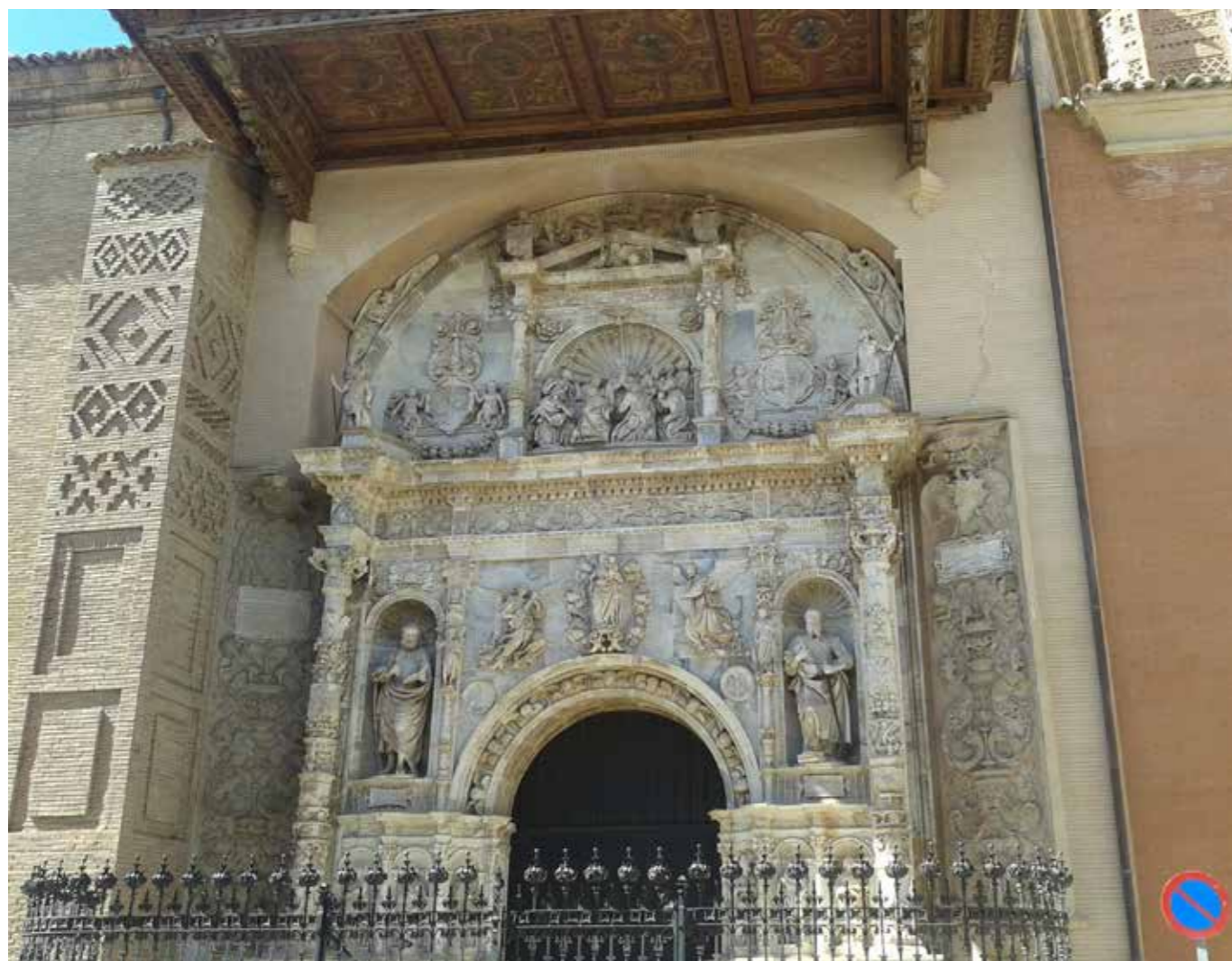
aseet.es

ASEET
ASOCIACIÓN
DE EJECUTIVAS
DE EMPRESAS
TURÍSTICAS
ESPAÑA

Pretende conectar a mujeres con poder de decisión, uniendo todos los subsectores de la industria turística, e integrando a las asociadas para lograr una mejor comercialización de sus productos.

Desde ASEET respaldamos a las mujeres directivas para que su número siga creciendo, y empujamos la presencia femenina en el ámbito turístico.

Está constituida como asociación integrada en la Federación Internacional, FIASEET, a la que ya pertenecen otras asociaciones de mujeres del sector turístico en Perú, Colombia, Brasil, Argentina, Chile y Paraguay.



▲ Portada.
◀ Torre de Santa María la Mayor.
◀◀ Iglesia de San Andrés.
▶ Río Jiloca



Calatayud Por los caminos del Cid

La creciente afición ciclista ha descubierto un itinerario cultural basado en la figura de Rodrigo Díaz y el *Cantar de mio Cid*, que atraviesa ocho provincias y va de Burgos a Orihuela.

Una parte discurre entre los valles de los ríos Jalón y Jiloca, en tierras aragonesas, que fueron escenario de encarnizadas batallas entre cristianos y musulmanes, inmersos en el proceso de Reconquista y entre las coronas castellana y aragonesa por conflictos de carácter fronterizo. A lo largo del Camino son numerosas las fortalezas y torres defensivas que vamos a encontrar.

Nos detenemos en Calatayud, fundada en el 716, cuyo nombre procede del árabe, "el castillo de Ayub", gobernador de la ciudad. En el año 1110 los almorávides se la arrebataron a los árabes yeme-

nies que la gobernaban y en junio de 1120 fue conquistada por Alfonso I el Batallador.

Calatayud aparece en el *Cantar de mio Cid* cuando tras la conquista de Alcocer por Rodrigo y sus hombres, los habitantes de Calatayud pidieron ayuda al rey Tamín de Valencia, que envió un ejército de 3.000 caballeros.

La colegiata de Santa María la Mayor fue edificada en el siglo XII sobre una antigua mezquita y enriquecida posteriormente con diversas aportaciones barrocas y renacentistas. Su torre octogonal de 72 metros es uno de los principales ejemplos del mudéjar aragonés.

La vecina Torre de San Andrés, con idéntica estructura interna y basada en los alminares musulmanes, es un poco más baja.

AIRE DE BARDENAS

UNA EXPERIENCIA DE OTRO MUNDO

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es



Ubicado en las afueras de la localidad navarra de Tudela y próximo al parque natural Bardenas Reales este hotel se concibe como una sucesión de espacios interiores protegidos y confortables para contemplar el exterior. Aúna más de tres decenas de premios nacionales e internacionales en diversas categorías y cuenta además con una base lunar de seis burbujas para vivir una experiencia “de otro mundo”.



▲ Espectacular desierto de Bardenas Reales.

► El innovador diseño del hotel ha merecido incontables premios internacionales.

Pocos saben que Aire de Bardenas es uno de los hoteles españoles que mayor despliegue ha tenido en prensa dentro y fuera de nuestras fronteras. Lo cierto es que las publicaciones sobre él son continuas en los cinco continentes y no decaen en halagos y críticas positivas; ello no ha sido un impedimento para que lo traigamos a esta sección de España Exclusiva, al contrario, quizás hemos tardado en hacerlo.

Un desierto espectacular

El hotel parece estar diseñado para disfrutar del paraje desértico que es el parque natural y Reserva de la Biosfera Bardenas Reales ubicado en el sureste de la provincia de Navarra. Son 42.500 hectáreas las que conforman el semi desierto más extenso de Europa donde la erosión ha esculpido a lo largo del tiempo unas formaciones rocosas que por su caprichoso aspecto se conciben como esculturas naturales.

Los aficionados al ciclismo y al senderis-

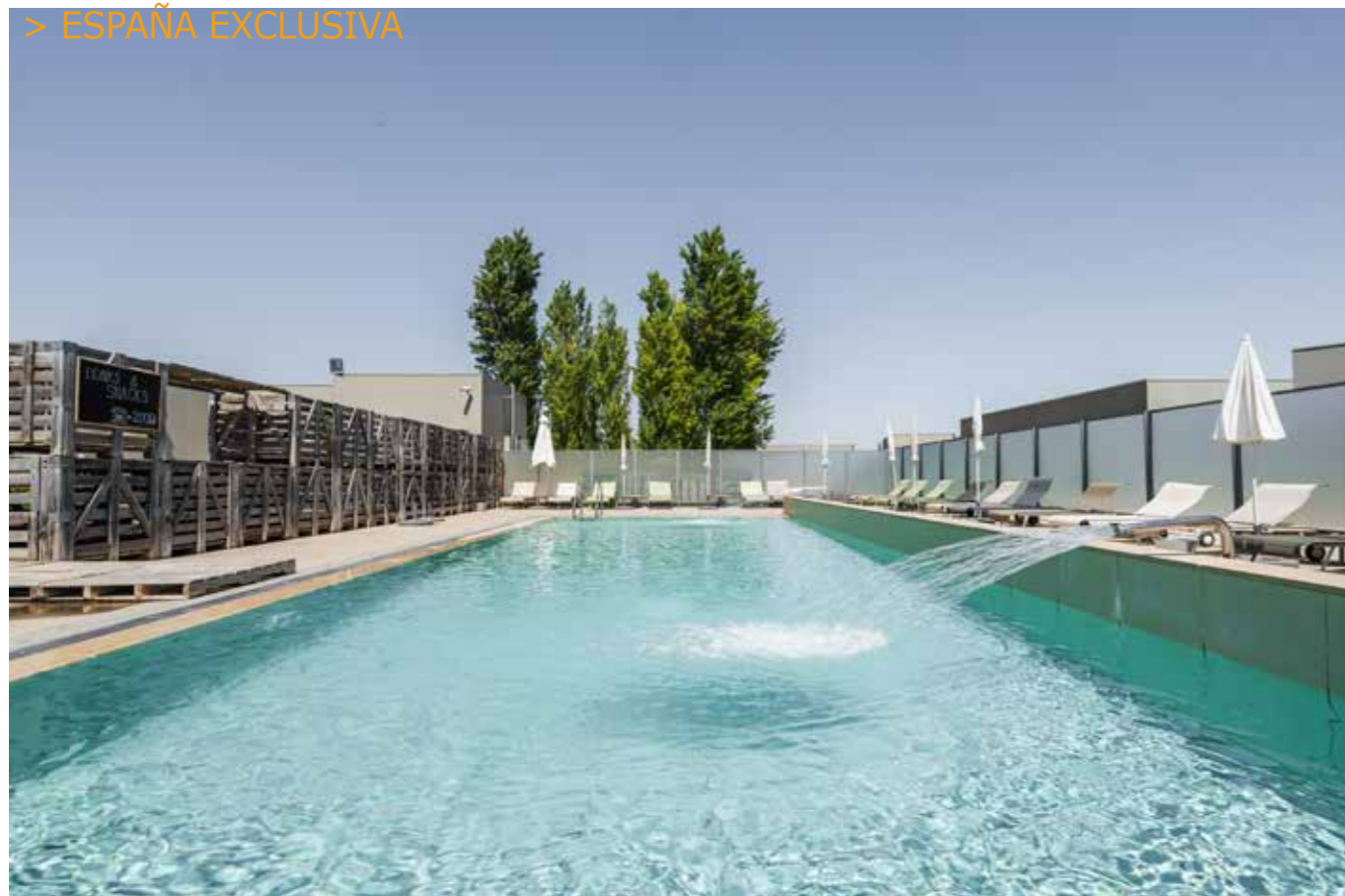
mo encuentran aquí más de 700 kilómetros de pistas y caminos para dar rienda suelta a sus preferencias deportivas. Y quienes prefieren que la aventura sea un poco más original, pueden optar por hacer la visita del parque en *segway*, el consagrado patinete de dos ruedas.

Sin estridencias ni excesos

Realmente es más que sorprendente que al ubicarse sobre un campo de trigo en medio del desierto de Bardenas Reales, y aislado del mundanal ruido, en el hotel no falte ni sobre detalle, la comodidad impere a cada paso y la hospitalidad sea una seña más de su identidad.

Cada uno de los componentes del lugar contribuye, como en pocos lugares, a entender ese concepto del lujo que tanto anhelamos y que se aleja de estridencias y excesos. Todo está pensado por y para el detalle en torno a la sostenibilidad, empezando por su innovador diseño merecedor de incontables premios internacionales.





▲ La piscina exterior, un detalle más del lujo sin estridencias de este establecimiento.
 ► Distintos detalles de los acogedores espacios del hotel.



bles premios provenientes de todos los puntos cardinales y cuya autoría recae sobre los arquitectos Mónica Rivera y Emiliano Pérez.

Cuenta con 32 habitaciones, unos espacios cubo de grandes cristalerías y diferentes entre sí que cuentan bien con bañeras exteriores y patio propio, bien con vistas a la salida del sol y al paisaje del parque natural o con una gran bañera doble interior.

A la entrada de las habitaciones se encuentra un vestíbulo con un mueble exento y abierto, que ofrece un lugar robusto y amplio para dejar las pertenencias, evitando que estas invadan la vista en la zona de descanso. Este mueble alberga el minibar, caja fuerte y estantes con enchufes para recargar aparatos electrónicos.

El inodoro tiene su espacio separado con puerta mientras que la ducha/bañera se coloca al lado de una ventana (o puerta en el caso de las habitaciones con patio) y adyacente a la zona de la cama, separado por cortinas ligeras de algodón blanco.

Las bañeras, platos de ducha y lavamanos, de chapa plegada y esmaltada, así como la mayoría del mobiliario (camas, mesas, taburetes, sillas, butacas en el salón, armarios) fueron diseñados y desarrollados exclusivamente por los arquitectos.

Para enfatizar la idea de las habitaciones como miradores protegidos, se diseñaron unas ventanas salientes sin el marco de

la carpintería visible desde el interior. La profundidad de la ventana se exagera y se reviste interiormente de madera contrachapada para ser ocupadas. Este revestimiento esconde el marco de la carpintería y las cortinas tamizadoras tipo *black out* enrollables que bajan motorizadas.

De día la ventana se percibe como un simple hueco sin vidrio que crea una falsa percepción de grosor, no inherente a la construcción ligera utilizada. Estas ventanas salientes, a veces «charladeras», se convierten en rincones para leer, ver la TV (integrada en los laterales) o contemplar el exterior. Cumplen también la función de sofá y de cama supletoria. Se orientan principalmente al noreste para ver el paisaje iluminado sin recibir el sol directo.

Probablemente lo más original del lugar sean las llamadas *Bubble Tree*, 10 burbujas con la mitad transparente y la mitad blanca que fueron diseñadas por el ingeniero francés Pierre Stephane para disfrutar de los cielos estrellados y dormir de un modo similar a lo que sería hacerlo en una base lunar.

En ellas la cama es de gran tamaño, el minibar goza de un buen surtido, el baño es cómodo y los clientes encuentran un antifaz para mitigar la luz del amanecer. Es fácilmente entendible que este establecimiento sea uno de los favoritos de toda España de los llamados «viajeros románticos», esas pa-





▲ ▼ Las burbujas transparentes permiten disfrutar de los cielos estrellados como si se estuviera en una base lunar.
▼ Detalles habitación y decoración
▶ Vista de la terraza, las peculiares ventanas, el comedor y el huerto del hotel.

rejas que buscan lugares especiales y únicos para cumplir con los deseos de Cupido. No en vano el hotel ofrece diversos paquetes de bienvenida para personalizar la habitación con toda suerte de detalles: pétalos de rosa, ostras, cava, fruta fresca, aceites para masajes, velas, corazones, vino, carteles de felicitación, etc.

Aire de Bardenas es en sí mismo un destino que permite vivir una experiencia diferente a todo lo conocido anteriormente, en plena naturaleza virgen y en medio de una singular arquitectura y un absoluto respeto por el planeta. Resulta difícil describir ese cúmulo de nuevas sensaciones marcadas por la calma y la exclusividad que aquí afloran; de él se ha dicho que es un hotel único y diferente para personas únicas y diferentes. No negamos que ello no sea cierto y alabamos su política medio ambiental por encima de todo.

Orientados al lujo perceptivo

Aire de Bardenas se asimila como gran componente del mundo del lujo en el sector de la hotelería cuando se logra entender la forma en que sus propietarios han encajado la definición del lugar en torno a cinco conceptos que perfectamente consiguen compilar, de forma certera, lo que es este admirable hotel: arquitectura y diseño, exclusividad, emociones, sostenibilidad y paisaje.



Aire se adapta al entorno, el paisaje entra en las habitaciones, el hotel es parte de él porque aquí no hay cimentación. El hotel se presenta como una construcción ligera, desmontable, asociada a las construcciones agrícolas que se encuentran en la zona y desde su parte directiva están comprometidos a dejar el paisaje tal y como estaba el día que se marchen; desde el exterior, el edificio busca no destacar en el entorno.

Una serie de cajas que habitualmente son utilizadas

en la zona para recolectar y transportar frutas y verduras, rodean el edificio formando la fachada principal del hotel. Se utilizan como cerramientos y rompe vientos para los espacios exteriores ya que detienen el viento (no olvidemos que estamos en la zona del cierzo) pero permiten el paso del aire, no necesitan cimientos ni fijaciones, y son fáciles de mover.

Tampoco hay contaminación turística y, sin duda, estamos ante un lugar libre de cualquier intrusismo visual, el único tráfico rodado es el de los rebaños lanares roncaleses y salacencos que pastan en inmutables cañadas medievales. Aquí todo es horizontal: el hotel, el paisaje y también el descanso...



Gastronomía ECO

Lógicamente la experiencia gastro en el hotel se basa totalmente en la filosofía *slow food*. Todos los productos están cultivados en el huerto de la propiedad o provienen de proveedores de la zona en un radio máximo de 15 kilómetros. Tiene gran acogida el menú de verduras que se compone de más de siete platos y que va variando a lo largo del año según la temporada de cada producto. De esta manera se consigue tener siempre lo mejor de cada estación basándose en recetas tradicionales y de la tierra con un toque de contemporánea innovación. Está claro, pues, que además de la satisfacción del cliente, el objetivo aquí es la salvaguarda de la tradición gastronómica local tanto en productos como en métodos de cultivo.

En esta tierra de grandes vinos es posible concertar a través del hotel una visita guiada a las bodegas del marqués de Montecierzo, y si lo que se prefiere es el oleoturismo igualmente puede concertarse una visita al trujal de aceite de Artajo. Para quienes quieran conocer Tudela el hotel organiza una ruta cultural y sesiones de cata de vinos en el casco antiguo. Los amantes del arte y de la historia deben dejarse sorprender por el Císter navarro en toda su pureza gracias a la Ruta de los Monasterios: La Oliva, Fitero, Tulebras.●



Más información: www.airebardenas.com

Vuelve la Navidad de siempre a ASIA GARDENS

Este año muchas cosas han cambiado, pero otras continúan siendo tan mágicas como siempre. Llega el momento de celebrar todo un año en el lugar que renueva la energía positiva por excelencia, Asia Gardens Hotel & Thai Spa, sinónimo de amplitud y espacios abiertos, de libertad y de exuberante naturaleza tropical.



Dispone de piscinas climatizadas de inspiración asiática: la piscina zen para toda la familia, la icónica Caras de Angkor solo para adultos o la gran novedad de 2020, la piscina Lombok, climatizada y rodeada de vegetación asiática con una cascada natural. Lagos serpenteantes adornados por flores de loto, peces koi, el sonido de las cascadas y el perfume de Asia trasladan automáticamente al lejano oriente sin moverse de la península.

Vuelve la Navidad a Asia Gardens y lo hace con el diseño de unas navidades de lujo que conducen a Japón, cuyos palacios, templos y santuarios llenos de historia y leyenda son la inspiración de esta temporada.

Estas navidades se sitúan en el ambiente único de un palacio imperial, con extraordinarias vistas a jardines de inspiración asiática donde Japón gana protagonismo a través de la majestuosidad, el orden y la elegancia de los espacios vegetales y de las piscinas climatizadas exteriores como si se tratara de onsen mirando al cielo de Takayama.

La Navidad se desenvolverá en una mágica atmósfera donde la estética y filosofía cultivada desde tiempos inmemoriales se dan cita creando un ambiente refinado de belleza contenida donde no faltan los kimonos y el elegante y exclusivo trato japonés.

A través de Asia Gardens Hotel & Thai Spa, se puede viajar al imperio del sol naciente, uno de los países más imponentes y deseados.

Viajar con los sentidos a Japón es viajar a otro mundo donde instintivamente entrará en modo zen.

FIN DE AÑO 2020-2021 ASIA GARDENS

Gran cena de Fin de Año amenizada con actuación en Vivo, barra Libre en la mesa y brunch especial de Año Nuevo Día 1 de enero de 2021.

PROGRAMA DE NAVIDAD

La experiencia mágica rodeado del lujo del sudeste asiático incluye:

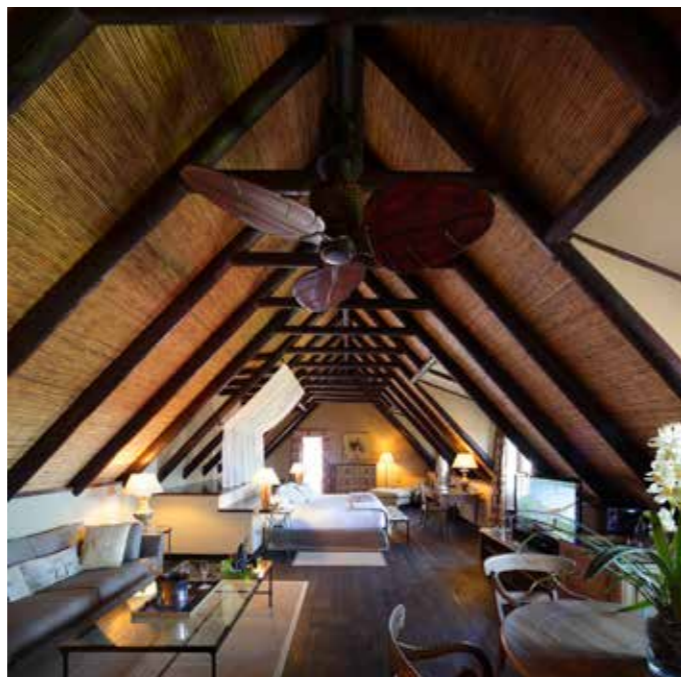
Alojamiento y desayuno

Gran cena de Nochebuena, día 24 de diciembre de 2020

Actuación en Vivo

Brunch especial de Navidad, día 25 de diciembre de 2020

www.asiagardens.es



La ilusión de la Navidad del Majestic Hotel & Spa Barcelona

Tras su reapertura en octubre, el emblemático hotel vuelve a llenarse de su espíritu más navideño decorando su majestuosa fachada como regalo a la ciudad de Barcelona y volviendo a ofrecer un abanico de opciones para celebrar estas próximas fiestas de manera segura y cumpliendo con todos los requisitos que marcan las medidas sanitarias, pero sin renunciar a su cuidada y reconocida gastronomía.

Como cada Navidad, el establecimiento se propone ser una opción deliciosa, elegante y sorprendente para quienes opten por celebrar sus reuniones familiares en su Restaurant Solc, que han ideado varias opciones para que todos disfruten de una experiencia inolvidable en estas fechas tan especiales.



Majestic Hotel & Spa Barcelona, propone para la **Nochebuena** alojarse en una de sus habitaciones y vivir la noche del 24 de diciembre degustando en su restaurant Solc delicias como Ferrero de foie con avellanas caramelizadas y flor de sal, brioche de trufa melanosporum, cola de rape con gambas rojas y salsa verde, lomo de novillo ecológico con parmentier de salvia, entre otras propuestas, en las que no faltará el tradicional Tronco de Navidad con mousse de avellana y cremoso de limón. La cena, que también dispone de una modalidad infantil, tiene un precio de 80 euros por persona, bodega incluida.

Para los que quieran reservar el Paquete Especial Nochebuena en Majestic, por 428 € dispondrán de habitación doble Deluxe, la cena de Nochebuena y el desayuno para dos la mañana del día de Navidad.

Quienes prefieran disfrutar de una **Nochevieja** más íntima, disponen del Paquete Majestic Bubbles, una cena para dos servida en la burbuja de cada habitación y maridada con las burbujas del champán que incluye una variedad de platos fríos con productos gourmet como la terrine de foie gras, salmón ahumado con blinis, jamón de bellota, tartar de atún, langostinos con romesco y la emblemática tarta Majestic.

El precio de este paquete para disfrutar de la cena en la seguridad e intimidad de la habitación para despedir 2020 es de 538 € por pareja.



Menú de Navidad para llevar

Para aquellos que no quieran cocinar, pero prefieran quedarse en casa celebrando las fiestas, este año Majestic Hotel & Spa Barcelona propone un tradicional menú para llevar compuesto por la sscudella de galets de Navidad, los canelones de pollo de corral con bechamel trufada, la tarta Majestic de chocolate y praliné y una selección de turrone.

Precio del menú: 44 € por persona.

www.hotelmajestic.es

La magia y la ilusión de la Navidad se dan cita en VINCCI HOTELES

La Navidad es celebración, familia, compartir, reunirse y mucho amor y, por ello, Vincci Hoteles ha puesto en marcha toda su magia para que todos podamos disfrutarla como siempre lo hemos hecho a pesar de la situación repleta de restricciones en la que nos encontramos. La cadena hotelera propone entrañables comidas y cenas navideñas con las normas de ahora y con la familia al completo sin preocupaciones por los toques de queda impuestos en las ciudades, eligiendo alojarse en alguno de sus originales e increíbles espacios. Su equipo de chefs conquistará los paladares más exigentes que podrán degustar sus platos en sus establecimientos o llevárselos a casa. Y, por supuesto, la posibilidad de realizar una escapada a alguno de sus múltiples destinos a los que esté permitido viajar o, ¿y por qué no?, a tu propia ciudad si hay restricciones de movilidad, disfrutando de la máxima calidad y del encanto de sus hoteles de cuatro y cinco estrellas. Este 2020 Vincci Hoteles pone toda la magia navideña y tú pones la compañía. Todos sus hoteles ya tienen preparados sus menús de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Los hoteles que lo ofrecen y sus menús se pueden consultar en este [enlace](http://www.vinccihoteles.com).



HOTEL CONVENTO ARACENA & SPA Navidades en un enclave histórico de la sierra de Huelva

Como el objetivo en Navidad es vivir unos días únicos e irrepetibles, el Hotel Convento Aracena & Spa tiene todo pensado para que estemos tranquilos y deseosos de vivir unas fiestas de ensueño. Situado en un antiguo convento del S.XVII y con un entorno monumental, es la ubicación perfecta para pasar una Navidad de película. Paseos para contemplar los bellos paisajes de la Sierra de Huelva, observar el humo de las chimeneas a los pies de un castillo y oír su chisporroteo o simplemente disfrutar en pareja del acogedor ambiente navideño de este singular hotel que te hace sentir como en casa. Sin olvidar el espectacular Spa para disfrutar de sus tratamientos a resguardo del frío.

El Hotel Convento Aracena & Spa es la mejor opción para pasar la Navidad con quien más quieras. Ha preparado un exquisito menú de Nochebuena y un paquete de Fin de Año de lo más apetecible, pudiendo pasar 1 o 2 noches para 2 personas y disfrutar de una velada muy especial y llena de sorpresas y nuevos propósitos.



www.hotelconventoaracena.es

VILA VITA PARC: Navidad gastronómica en el Algarve

Durante dos semanas, del 24 de diciembre al 3 de enero, el resort Vila Vita Parc ofrecerá un amplio programa festivo en el que la propuesta gastronómica de sus restaurantes y bares será el hilo conductor de las fiestas para despedir el año.

Vila Vita Parc propone para estas Navidades planes gastronómicos únicos para disfrutar en el Algarve. Destino de lujo para despedir el año, a orillas de la playa, disfrutando de la mejor gastronomía portuguesa. Su programa navideño, muy gastronómico, está elaborado para que parejas, grupos de amigos o familias aprovechen al máximo estas fechas y despedir el 2020.

El plato fuerte del programa está focalizado en la propuesta gastronómica del restaurante Ocean 2** Estrella Michelin con un menú creado especialmente por el chef austriaco Hans Neuner para Nochebuena y Navidad, así como Fin de Año. Podrán degustarse algunas novedades creadas para la ocasión como atún de olhão con ostra, "Moinho dos Ilhéus", caviar imperial y mantequilla blanca Dashi, rodaballo salvaje con setas, limón del Algarve y plátano fermentado o wagyu con gyozas de repollo y apio.

Actividades gastronómicas y planes relajados personalizados. Entre el 26 y el 30 de diciembre, los huéspedes podrán disfrutar de catas de vino íntimas y experiencias gastronómicas en la bodega "Cave dos Vinhos", así como de una serie de banquetes gourmet y degustaciones en el elegante bar Oasis, que incluyen té de la tarde, platos de ostras y caviar, así como degustaciones de champán y vodka.

<https://vilavitaparc.com/>



NH HOTEL GROUP ofrece todos los servicios del hotel en el móvil

NH Hotel Group presenta la nueva plataforma Mobile Guest Service, una solución digital con la que la compañía busca cambiar la forma en la que los huéspedes interactúan con el hotel y todos sus servicios, mejorando su experiencia y garantizando su seguridad. Se trata de un sistema que ofrece todo el control de la estancia en el hotel desde cualquier dispositivo electrónico.

Mobile Guest Service contiene desde información práctica del hotel y acceso a los principales servicios como: servicio de habitación, reserva de spa, gimnasio o reserva de mesa en el restaurante, hasta la posibilidad de pedir productos del minibar —ahora virtual— o productos de acogida extra. También se ha incluido información de utilidad, como contenido de interés de la ciudad y consejos para visitar los puntos turísticos, o acceso a la prensa internacional diaria. Todo esto desde sus propios dispositivos electrónicos, ya sean móviles, tabletas o portátiles, para que los clientes tengan el control total.

La compañía demuestra, una vez más, su apuesta por la digitalización con el fin de mejorar la experiencia del cliente como ya lo hizo con la aplicación Fastpass.

A día de hoy, el 86,5% de los hoteles abiertos en España disponen de esta solución

www.nh-hotels.es





Caviar beluga, rape thermidor, tournedó de ternera...
José Luque firma las succulencias gastronómicas del THE WESTIN PALACE MADRID para estas Navidades

Recién cumplidos sus 108 años como uno de los referentes de la hostelería de lujo en la ciudad, The Westin Palace, Madrid presenta sus propuestas navideñas y de fin de año sin perder todo el encanto del espíritu de estas fechas tan especiales. Unos menús más que especiales elaborados por el chef **José Luque**.

Como novedad, para los que prefieran celebrarlo en casa, este año el hotel pone en marcha una nueva iniciativa que ha denominado "El Palace cocina por ti", con la que ofrecerá una serie de platos muy navideños para que usted solo tenga que calentarlo unos minutos en el horno. Si desea saber más sobre esta propuesta visite larotondapalace.com



Nochebuena y Navidad

Comenzando por la cena de Nochebuena, la noche más entrañable del año, la propuesta gastronómica ofrece un delicioso menú que aúna platos tradicionales y otros de más vanguardia, en el que sobresale con claridad el producto de altísima calidad que será acompañado por una actuación de música en vivo bajo la acogedora cúpula, decorada especialmente para estas fechas.

Su precio es de 250 € por persona, bebidas incluidas. También se ofrece un paquete que incluye cena, alojamiento y desayuno para 2 personas al precio de 679 € + 10% de IVA.

El almuerzo de Navidad tendrá el formato de Opera & Lunch, compuesto de un amplio menú degustación acompañado de una actuación de ópera en directo con repertorio especial dedicado a la Navidad. Su precio es de 175 € por persona, bebidas incluidas.



Nochevieja con caviar

Pero sin duda el evento más relevante y en el que hotel se entrega al máximo para conseguir ser una de las propuestas más sobresalientes de la ciudad es la gala de fin de año, este año excepcionalmente sin pista de baile, cuyo inmejorable espacio, bajo el centro de la **cúpula**, será ocupado por las mesas de comensales guardando rigurosamente la normativa de distanciamiento social. Destacará especialmente esa noche la propuesta gastronómica del chef ejecutivo, José Luque, con un menú de alta cocina clásica, con algunos guiños a otras culturas y una puesta en escena sofisticada. Comenzando por un imprescindible de los productos españoles más valorados que es el **jamón ibérico**, seguido de un reconfortante **consomé de faisán** y una **selección de refinados aperitivos en miniatura**. El **caviar de Beluga** presentado sobre salsiki de aguacate será uno de los lujos gastronómicos de este menú. A continuación, **puerco confitado con cigala**, un plato ligero y refrescante que antecede a una receta de la cocina clásica del gran Escoffier, como es el **rape Thermidor**, con un toque más atrevido del chef Luque, que le ha añadido chips de remolacha y edamame. Pasamos a otra receta clásica con una elegante presentación que tiene como protagonista un **tournedó de ternera** coronado por un carabinero.

Llega el momento de los postres con una **sopita ácida de frutos rojos** y como colofón un postre para los amantes del dulce, **bombón de chocolate** suavizado con el frescor de un cítrico en su corazón. El trébol de cuatro hojas augura las mejores expectativas para el año que está a punto de comenzar y pone punto final a esta experiencia gastronómica.

La velada tendrá lugar en un escenario de lujo y con mucha historia, bajo la cúpula de cristal, engalanada e iluminada para la última noche del año.

De los vinos seleccionados para acompañar este magnífico menú se encargan las Bodegas de los Herederos de Marqués de Riscal y Laurent Perrier del champán.

La música en vivo será el otro ingrediente de la noche que amenizará la velada con una orquesta que ofrecerá un recorrido con lo mejor de la música de las últimas décadas.

La cena tendrá un precio de 465 € por persona, IVA y maridaje incluido. El hotel ofrece también un paquete que incluye cena, alojamiento en habitación doble y desayuno para 2 personas al precio de 1.109 € + 10% de IVA.

El **almuerzo de Año Nuevo**, al igual que el de Navidad, tendrá formato de Opera & Lunch acompañado de *La Traviata*, de Giuseppe Verdi. Su precio es de 175 € por persona, bebidas incluidas. Por encima de todo, la prioridad de este año para el hotel es la protección de sus clientes y empleados y el recién obtenido identificativo "Garantía Madrid" valida el cumplimiento de la normativa de seguridad y certifica el cumplimiento de las normas de preservación de la salud de todos. Porque The Westin Palace Madrid cumple en sus instalaciones con toda la regulación vigente aplicable en materia de protocolos de seguridad e higiene, así como de las medidas de distanciamiento social y aforos máximos permitidos.

Para reservar: events.palace@westin.com . Tno. +34 91360 76 66

Más información: www.larotondapalace.com

Pueden encontrar más ofertas de alojamiento en: www.westinpalacemadrid.com



SOFÍA GARCÍA

MARKETING MANAGER PARA EL MEDITERRÁNEO DE SUBWAY "Tenemos restaurantes en molinos, iglesias, cruceros, lavanderías..."

Natural de Burgos, Sofía García dirige el departamento de Marketing para el Mediterráneo de Subway, la cadena con más restaurantes del mundo. Tras un breve paso por empresas de seguros, bodegas y ascensores, recaló en McDonald's en un trabajo de prácticas hasta que, en noviembre de 2019, se incorporó a Subway, donde se enfrenta, con ilusión y firmeza, a grandes retos profesionales. Hablamos con ella de su vida y sus proyectos.



¿Cómo afronta Subway su campaña de Navidad en este año tan incierto?

De forma optimista. Este año, más que nunca, tenemos que mantener viva la ilusión. Normalmente por Navidad introducimos alguno de los productos o ingredientes más demandados durante el año. Y en 2020, bajo la campaña 'Deseos de Navidad... patatas de Novedad', lanzamos nuestras deliciosas patatas horneadas. Estas patatas están pensadas para dipear y para que los comensales las combinen con las 9 salsas que tenemos en nuestros restaurantes. Y pueden disfrutarlas como complemento de su menú sin coste adicional o como snack. Están disponibles en dos tamaños: el pequeño de 100 gramos y el grande, de 150 gramos.



Acaban de inaugurar un local de Subway en el barrio de Chueca y hace pocos meses abrieron otro en la calle de Génova, ambos en Madrid. ¿Cuál es la presencia de la compañía en España?

Así es. Y acabamos de firmar tres aperturas más en Madrid para los próximos meses. Porque España se posiciona como país estratégico para el crecimiento y consolidación de la compañía en el Mediterráneo. Y en momentos



como el actual, seguir abriendo restaurantes dice mucho del potencial de Subway en España. Es también un soplo de esperanza para el sector.

¿Cuáles son las ubicaciones más originales de Subway en todo el mundo?



Podemos encontrar restaurantes en molinos (Alemania), iglesias (Nueva York), cruceros (por el río Rin) y hasta en lavanderías (Los Angeles). Y es que además de la oferta gastronómica, queremos que la experiencia de cliente sea también única. Al no usar freidoras, los restaurantes de Subway no necesitan extracción de humo en sus cocinas y esto facilita encontrar ubicaciones más versátiles en zonas donde otras marcas no pueden acceder.



¿Podría resumir en pocas palabras la historia de Subway en España?

Subway llegó a España en 1995, hace 25 años, pero los inicios de la compañía se remontan a 1965, cuando un joven universitario, Fred DeLuca, comenzó a vender bocadillos, con la ayuda de un amigo, para pagarse los estudios. Mucho después, la marca se introdujo en España con su exitoso modelo de negocio basado en franquicias. Lo que nunca se imaginó Fred DeLuca es que Subway llegaría a ser lo que es hoy: la red de pequeños emprendedores más grande del mundo con más de 40.000 restaurantes repartidos por más de 100 países en todo el mundo.

¿Cuántos restaurantes hay en total en España y cómo ha ido consolidándose la marca?

Contamos con más de 60 restaurantes repartidos por todo el país y seguimos en un momento muy interesante, tanto a nivel de expansión como a nivel de renovación de los restaurantes actuales. En esta fase de renovación, nos guiamos por el concepto Fresh Forward, que refleja la frescura de los ingredientes de los restaurantes a través de los dos colores que identifican la compañía (el amarillo y el verde). Otro de los valores que nos define como marca es la honestidad. En Subway tenemos nuestras cocinas abiertas al consumidor.

¿Cuáles son los nuevos productos que presentan para renovar y satisfacer las necesidades de los comensales?

Además de las patatas horneadas, estamos innovando constantemente para seguir adaptándonos a los gustos del cliente local. Acabamos de lanzar dos nuevos productos: el SUB Carbonara y los Nachos con Guacamole, que llegaron para quedarse.



¿Qué estrategia de marketing se ha llevado a cabo en Subway durante la pandemia?

Desde el principio, decidimos seguir comunicando y demostrar que estábamos cerca de nuestros comensales y que este camino lo íbamos recorrer juntos. Mantuvimos la campaña 'Quédate en casa' apoyando el movimiento global #Quédateencasa y, durante el confinamiento, hicimos talleres gastronómicos en nuestras redes sociales para aconsejar y sugerir actividades en casa. También hicimos una alianza con Tastemade, la plataforma de

vídeos que ofrece shows gastronómicos, para mostrar nuestras recetas más emblemáticas.

¿Cuál es el público objetivo de los restaurantes Subway?

Es un consumidor con una mentalidad joven y desenfadada. Los valores de la compañía encajan con el espíritu de una persona viajera, dinámica, con un espíritu libre y con poder de decisión. Más allá de la edad o generación, buscamos gente que quiera comer a su manera.

¿En qué se basa su marca? ¿Cuál es su seña de identidad?

Desde Subway queremos apostar por una marca basada en la libertad. Y en ese sentido, hemos desarrollado My Way, nuestra nueva filosofía que traslada la idea de que las personas deciden qué, cómo, dónde y con quién disfrutan de su experiencia gastronómica. Además, este año abanderamos el concepto Better For You como un pilar más de My Way. Ahora contamos con más de 7 millones de combinaciones distintas para nuestros SUBS -los bocadillos con nombre propio de Subway-, por lo que cada persona tiene la opción de elegir la combinación que más encaja con ella. Asimismo, pueden comer en los restaurantes, pueden llevarlo para comer fuera, pedirlo por Delivery, pueden pedir catering para eventos

Subway, con 40.000 restaurantes en 100 países, es una de las inversiones más democráticas para abrir una franquicia en el sector de la restauración

o a través del servicio pick up.

¿Por qué ha conseguido ser la mayor cadena de restauración del mundo?

Subway es una de las inversiones más democráticas para abrir una franquicia en el sector de la restauración. Nos movemos en rangos de entre 150.000 euros y 214.000 euros, según el local y su tamaño. Además, desde Subway nos encargamos de proporcionar a los franquiciados una formación muy completa para que se conviertan en grandes profesionales. Por todo esto, Subway ha tenido un crecimiento imparable y se ha convertido en la mayor cadena de restauración del mundo.

¿Cuáles son sus retos profesionales y personales?

A nivel profesional estoy en un momento muy retador, de aprendizaje y mejora, pero a la vez muy gratificante. Estamos comenzando a ver los frutos del trabajo de dos años y esto nos impulsa a seguir adelante. A nivel personal, el teletrabajo me permite pasar más tiempo con mi familia y conciliar mejor ambos mundos.

¿Echa de menos Burgos, su ciudad natal?

¡Has tocado un punto sensible! Burgos es una ciudad fantástica, con una gastronomía espectacular y valoro mucho venir de donde vengo, aunque realmente llevo desde los 16 años fuera, por lo que no echo de menos vivir allí. Quizás también sea porque suelo ir con bastante frecuencia y lo disfruto al máximo cada vez que la visito.

<https://subwayspain.com/es/>

topVIAJES

LA REVISTA DIGITAL DE TURISMO,
VIAJES Y GASTRONOMÍA EN ESPAÑOL

Puedes acceder gratuitamente a todos los números de topVIAJES en la web :

www.topviajes.net

así como descargar los que te gustan.
¡Empieza ya a viajar con topVIAJES!



SUD LISBOA

Disfrute completo a la orilla del Tajo

Este espacio de ocio, aúna una creativa carta de cocina mediterránea con la degustación de cócteles, la música en directo y las copas nocturnas

Desde su apertura, en julio de 2017, SUD Lisboa se ha convertido en uno de los espacios dedicados al ocio más visitados y reputados de la capital lusa. Y razones para ello no faltan, que las tiene y muchas. Es restaurante, lugar de encuentros y copas, con música en vivo y DJ, terraza, piscina sin fin y un

ambiente muy especial, cálido e íntimo al mismo tiempo, apreciado por lisboetas y foráneos, algunos con nombre y apellido internacionalmente reconocidos, como Madonna o Mónica Bellucci, por ejemplo, que se han dejado ver en las noches de este local multifuncional especialmente diseñado para acoger todo tipo de actividades.

Burrata de Andria; risotto de azafrán con langostino, y ragú de carne con tagliolini de limón y parmesano.



Carpaccio de ternera charolesa; tiramisú, y creme brulée.

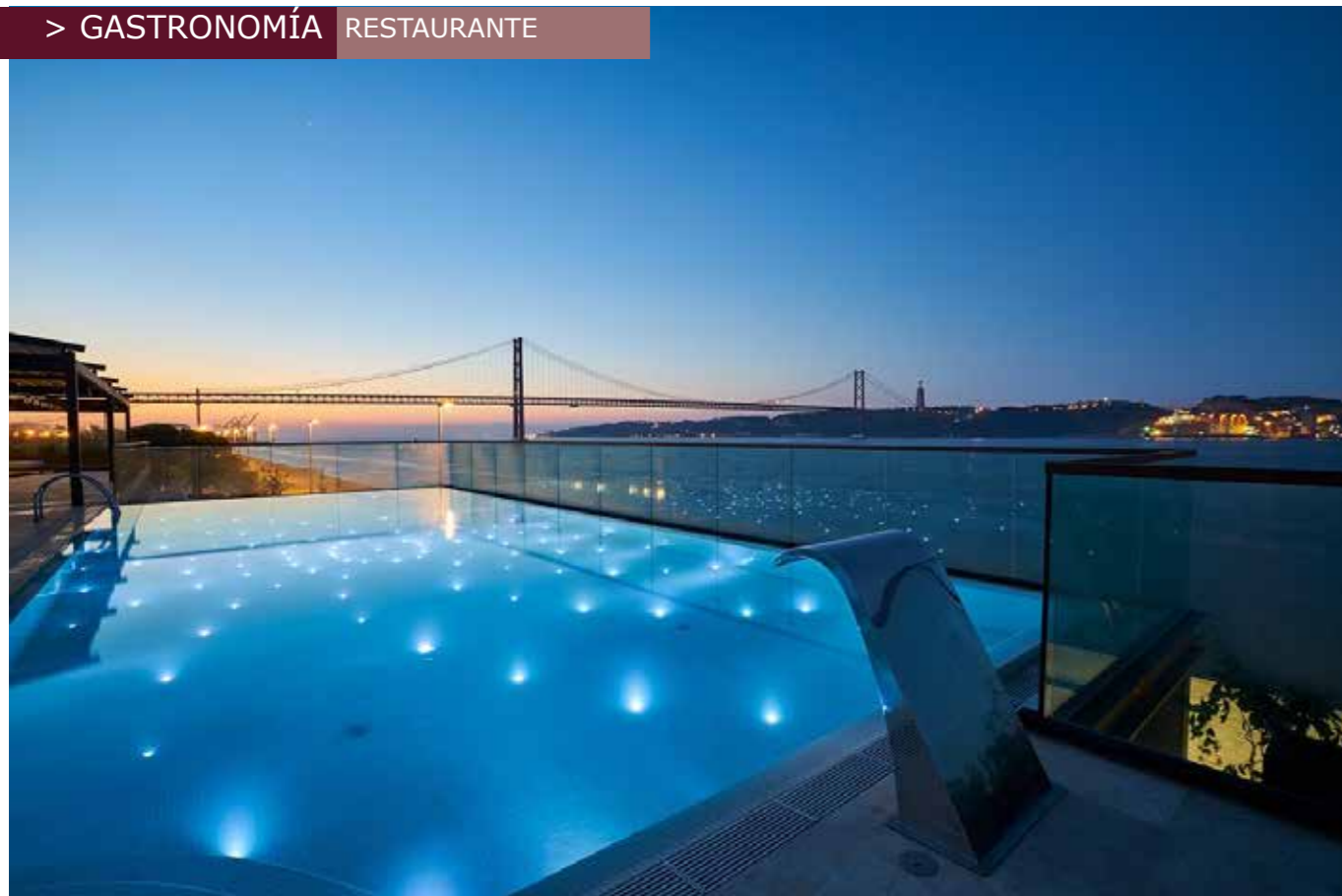
Un escenario idóneo en el que apreciar eso que ahora se ha dado en llamar *luxury lifestyle*.

Interiorismo perfectamente integrado

Y a ese fin perseguido por SUD Lisboa de ofrecer momentos irrepetibles a los visitantes se ha dedicado incluso la arquitectura y el interiorismo del local, en un proyecto firmado por el afamado arquitecto lusobelga Antonio —o Antoine, como es conocido en Bélgica— Pinto, que ya diseñó la mítica discoteca Alcántara, templo de la nocturnidad lisboeta en los años 80 y 90. Y la mano de este creador de espacios para el ocio se aprecia en cada detalle de SUD Lisboa Terrazza, con una perfecta integración de la barra del bar con forma de acuario y de la cabina del DJ en el diáfano espacio dedicado a las mesas del restaurante. Y de la llamativa escalera de caracol que da acceso al piso superior, donde se encuentra esa piscina infinita (abierta entre abril y octubre), tal vez la más difundida en las redes sociales, tanto por sus vistas al emblemático puente 25 de abril como por la célebre identidad de muchos de sus visitantes diurnos y nocturnos.

Pero SUD Lisboa es en realidad la suma de dos espacios bien diferenciados, incluso separados y únicamente conectados por un puente levantado entre ambos des-





de la segunda planta, donde se encuentra la piscina infinita. El segundo edificio ha sido bautizado como SUD Lisboa Hall y está dedicado a la organización y celebración de fiestas personales y reuniones exclusivas. Es el local que se alquila precisamente para ofrecer la privacidad buscada en esas veladas privadas.

Sud Lisboa Terrazza

Una vez sabido que es mucho más que un restaurante, ya va siendo hora de entrar en la cocina de SUD Lisboa Terrazza, ciertamente de ambiente informal, como lo muestra el hecho de que no haya manteles en las mesas. Son platos ligados a la cocina mediterránea, con ligera inclinación hacia la específicamente italiana, y dentro del concepto de platos para compartir. Por cierto, lo de llevar unido el apellido Terrazza está más que justificado, pues el restaurante cuenta con un amplio y solicitado espacio exterior donde se distribuyen mesas con la exigida separación entre ellas, una medida de seguridad que se complementa con la toma de temperatura y la aplicación de hidrogel a la llegada del comensal.

En nuestra visita, abrimos el fuego con cócteles originales creados por el equipo de Sud, como preámbulo a las entradas: un correcto carpaccio de charolés acompañado de tomate seco, piñones, encurtido de chalota, chips de patata y una crema de queso, pimienta y trufa

negra (18 €); y una excelente burrata de Andria servida con tomate marinado y pesto de albahaca (17 €).

Los platos principales consistieron en un honesto risoto de azafrán y rúcula con langostinos (44 €) y en un extraordinario ragú de carne a la bolañesa con tagliolini de limón y parmesano (22 €). En el postre acertamos con la elección de una crema brulée de vainilla de Madagascar, frutos del bosque y hojaldre caramelizado (14 €).

Copa y puro

Acompañó la comida un buen reserva Divai (32 €) de la misma marca que el excelente aceite que degustamos entre plato y plato. En ambos casos pertenecen al grupo hotelero Sana, responsable también de este genuino espacio de ocio totalmente recomendable para visitar durante una estancia en Lisboa. Y si les toca de camarero el más que atento Gonçalo, mejor que mejor

No menos interesante que la oferta gastronómica del restaurante en sí es la posibilidad de fumar un puro sin molestar al resto de los comensales. No es tan amplia como la carta de vinos y espirituosos, que cuenta con una larga relación de referencias, pero la selección de habanos es suficiente para cubrir ese momento único de la sobremesa, con opciones que van desde el Romeo y Julieta número 2 (7,25 €) al Cohiba Siglo VI (36,15 €) pasando por el Epicure nº2 de Hoyo de Monterrey (15,55 €) o, para una fumada breve, las cigarrillas Cohiba short (5 €) o Trinidad (7 €).



SUD Lisboa

Avenida Brasília. Pavilhão Poente (junto al MAAT. Museo de Arte, Arquitectura y Tecnología)
1300 598 Lisboa
+351 211 592 700
Abierto todos los días de 12:00 a 22:30 (comprobar horarios, que pueden verse afectados por las restricciones de la Covid)
info@sudlisboa.com / www.sudlisboa.com



KITCHEN (Madrid) Las brasas de Ramsés

Con Sergi Sanz como chef ejecutivo, Ramsés se rinde a las brasas en su nuevo espacio gastronómico donde los platos de raíz española y los productos de primera categoría conviven con verduras, carnes y pescados de temporada ejecutados a la parrilla con las técnicas de los asadores del norte.

Aunque la cocina vista reluce frente a un espacio de cuarenta comensales según el concepto concebido inicialmente, lo cierto es que también es posible disfrutar –por cuestiones del imperante distanciamiento social– de las ricas especialidades a la

brasa de este espacio gastronómico ubicado en la mítica terraza de Ramsés en plena Plaza de la Independencia de Madrid.

Un lugar (with) Arzak Instructions

El culto al fuego parece revivir con más fuerza



que nunca poniendo en escena a la brasa y a la parrilla como protagonistas de una historia gastronómica que no cesa de ganar adeptos. Sí, las brasas están de moda, y de moda en Madrid está Kitchen, la última propuesta del Grupo Ramsés.

Se trata de un proyecto canalizado a través de Ramsés with Arzak Instructions, un sello que materializa la asesoría a medida que ofrecen Juan Mari Arzak y sus hombres de confianza y que cuenta con Sergi Sanz como chef ejecutivo. Aquí, tanto el chef como su equipo han intervenido en el diseño a medida de la parrilla que se ha instalado y que ostenta un panel divisorio entre las brasas de carne y las de pescado, contando además con una rejilla de inclinación especial.

Si las brasas se imponen, cocinar a la vista es otro de los componentes que demanda esa buena mesa tan en boga entre los más *foodies*, y en este espacio Sanz consigue una ejecución perfecta y unos resultados de aplauso no solamente porque utiliza carbón de encina neutro y los mejores productos, sino también porque se emplean las mismas técnicas de cocción que en los asadores del norte de España, así como utensilios específicos: "Besugueras grandes y redondas para los pescados más voluminosos, alargadas para ejemplares como el pargo o el cabracho y pequeñas para elaboraciones como las cocochas", sentencia Sanz.

La excelencia es sencillez

Como protagonista de este espacio, por la parrilla pasan tanto verduras asadas y bien aliñadas (puerros, espárragos verdes con briznas de Idiazábal, etc.) como carnes en su punto perfecto (pollo picantón al chimichurri, chuletón, hamburguesa de chuleta o costilla de Angus a la barbacoa) y pescados y mariscos, imprescindibles en el léxico culinario de Juan Mari Arzak (pulpo gallego con mojo de chorizo y yuca, espectaculares piezas de pargo, virrey, San Pedro o rodaballo y bogavante, un básico en la despensa del donostiarra, que se sirve tanto a la brasa flam-

beado con bourbon como en tacos crujientes). Como guarniciones se ofrecen patatas de triple cocción con salsa brava, pimientos de Gernika o ensalada de col y zanahoria.

El producto sigue brillando por su sencillez en el resto de la carta, que contempla arroz meloso de carabineros, *steak tartar* de solomillo de rubia gallega, ensalada de langostinos a la brasa, mollejas a la brasa con tendones suflados y chilotas, lomo de bacalao Club Ranero o pasta con setas y trufa negra. Además, se pueden tomar unas muy buenas croquetas de jamón Joselito; ostras y anchoas Don Bocarte calibre doble cero con vinagreta; caviar con mantequilla ahumada; gazpacho de tomates asados; el célebre pastel de cabracho de Arzak, receta original de 1972, y próximamente setas de temporada. Para terminar, se ofrecen unas golosas tartas de vainilla y brandi o de queso con mermelada de açai y una trilogía de helados caseros (de vainilla, chocolate y piña asada), entre otros postres. En definitiva, cocina de raíz española con guiños a la tradición vasca; sana, natural y sencilla tanto en cocinado como en emplatado y redondeada con productos de primera muy desnudos.

Una bodega excelsa

Para armonizar las propuestas, el cliente podrá elegir entre una excelsa bodega compuesta por más de 300 referencias nacionales, que recorren las principales regiones vitivinícolas de España, e internacionales, procedentes de hasta diez países productores distintos, así como una selección de cócteles clásicos, en su mayoría comprensibles por el público local y extranjero y con cabida en cualquiera de las amplísimas franjas horarias que abarca el restaurante: Kir Royal, Bellini, Moscow Mule, Piscos o Margaritas, entre otras propuestas.

<https://ramseslife.com/>
Plaza de la Independencia, 4 Madrid
Email y teléfono de reservas: 91 435 16 66
info@ramseslife.com



DUDUA PALACIO 'La leyenda del tiempo', un menú de maestros

Además de los platos de los restaurantes, en nuestro imaginario perdura siempre el recuerdo de un excelente jefe de sala, el prudente acierto de un buen camarero o la sensata sapiencia de un sumiller cualificado. De alguna manera, como clientes premiamos el buen servicio al no olvidarlo, y eso es lo que pretende el nuevo menú "La Leyenda del Tiempo" del consagrado restaurante Dudua Palacio.

Dion and the Belmonts, The Platters, The Crests o Frankie Valli & the Four Seasons fueron algunos de los grupos musicales que consagraron ese estilo musical surgido en los años 50 y 60 en varias ciudades industriales americanas. Un mix en toda regla de *rhythm and blues* y *gospel* que al otro lado del Atlántico llamaron Doo Wop,

y nosotros, algo más onomatopéyicos, denominamos en español "du duá". Y fue este término el que diera origen al nombre de este templo del buen comer que inició sus andaduras en 1975 como un bar de copas, y que diez años después pasara a manos de su actual propietario Juan Hernández de Blas.



Tradición culinaria con mucho "arte"

Con un equipo de profesionales de la hostelería, que, por cierto, están muy orgullosos de serlo, no resulta extraño que en este restaurante la premisa sea la de mantener día a día la calidad del producto y el altísimo nivel de su servicio. Y, ciertamente, es un gusto constatar que siempre lo consiguen. Además, en barra (aunque ahora imperen las restricciones sanitarias) la excelencia también reluce en producto y servicio.

La sencillez es lo que aquí prima en la elaboración de todos los platos, y ello se agradece cuando el producto es excelente.

Es Ávila, como región de gran diversidad geográfica y climática, la que encuentra en este establecimiento un escenario para lucir productos y recetas.

Destacan la calidad de las legumbres como la judía baronesa, la carilla o el garbanzo de La Moraña; sus carnes, desde el famoso chuletón de Ávila hasta el cordero o cabrito, pasando por el cochinillo frito o asado. Igualmente, cosechan fama algunos de sus guisos más representativos como los callos o las mollejas, las sopas de ajo (con el característico pimentón de Candeleda) o el "lomo y chorizo de olla". La carta, además, está plagada de referencias otoñales de siempre como las setas Shitake con virutas de jamón de Jabugo y huevos de codorniz, los calabacines gratinados, el lomo de merluza de pintxo con almejas o las alcachofas rellenas, entre otros platos.



Y como aderezo a la honestidad de su cocina es de resaltar que el local

se encuentra perfectamente acondicionado a los tiempos que nos acompañan con mamparas divisorias entre mesa y mesa y, por supuesto, con todas las medidas de seguridad sanitaria. Además, las paredes del lugar siempre están adornadas con cuadros que se renuevan constantemente, obras de artistas emergentes, y en algunos casos consagrados, todas ellas de venta al público.

Homenaje al servicio en sala

Muy gratificante ha sido degustar el menú diseñado para rendir homenaje al equipo en sala y que aquí han denominado *La Leyenda del Tiempo*. Platos como el *steak tartar*, la dorada a la sal, o la *crêpe Suzette* son los protagonistas, y su valor añadido es que se preparan en mesa, algo que lastimosamente cada vez se hace menos.

Con el propósito de reivindicar el buen trabajo, el saber hacer y la profesionalidad de su equipo, el menú (una opción estupenda para celebrar con un reducido grupo de amigos este año que no habrá cenas de navidad) estará vigente hasta el 30 de diciembre, cualquier día de la semana. Todos aquellos que quieran darse un capricho, podrán, por un pequeño suplemento, complementar el menú con una lata de 10 gr de Real Caviar Amur Beluga.

Además, es posible disfrutar de todo esto en casa gracias al servicio a domicilio a través de Glovo.

www.restauranteduduapalacio.com
info@restauranteduduapalacio.com
 Cuesta de San Vicente, 2 - Madrid
 @duduapalacio



HOTEL ANSARES Y RESTAURANTE ESSENTIA (TARANCÓN) El mejor chuletón en un hotel detallista

Una ecuación hotelera y gastronómica de primera para los amantes de productos cárnicos y de la practicidad domótica.

Sorpresas te da la vida, la vida te da sorpresas... que dice la canción. La historia que sigue es sorprendente. Y lo es por dos motivos, primero por su ubicación y segundo por el universo de domótica, vanguardia, belleza y gastronomía que encierra puertas adentro. Esa sería la forma de describir en dos líneas al Hotel Ansares y su restaurante Essentia.

Pero vayamos por partes. Para empezar, hay que hablar de su fácil acceso, ya que se encuentra al margen de la A-3 (Nacional 3), en Tarancón, a 79 km. de Madrid. Unos 40 minutos. La

segunda sorpresa reside en la fantasía que supone encontrar este oasis en medio del asfalto.

La mejor carne

Todo empezó cuando en 2016 Riansares Lorient, tercera generación de una familia del sector cárnico, y su marido, Felipe Sánchez, decidieron aprovechar su sapiencia en la materia y abrir el restaurante Essentia con gastrobar, donde ofrecer un producto fuera de serie muy cerca de Madrid y al lado de localidades turísticas como Belmonte, Uclés o el yacimiento romano de Se-



góbriga. Esa materia prima cárnica, madurada y sazónada en sus propias instalaciones, acompañada por hortalizas de su huerto, la transforma con experiencia y sencillez el cocinero tarancón Toño Navarro, sacando a la mesa un chuletón de vaca finlandesa de la raza Ayrshire, considerada la mejor carne roja del mundo, que se deshace en el paladar, torreznos suaves y tiernos de cerdo ibérico, bonito escabechado "en casa" con tomate de la huerta, chuletillas de lechal, sin obviar los guisos, el pescado y demás excelencias que con el toque gastronómico de Toño Navarro suponen toda una experiencia culinaria.

Y para que a los clientes no les falte de nada, últimamente se han colocado seis mesas-asador, *meat tables*, diseñadas por el propio equipo de Essentia que se ha inspirado en las parrillas japonesas yakiniku, con la diferencia de que las de Essentia no utilizan carbón sino una plancha que alcanza los 280-300º con el propósito de sellar la carne al momento y así no perder nada de su jugo y sabor.

A todo esto, hay que añadir la gran bodega con la que cuenta Essentia de más de 300 referencias, priorizando los vinos manchegos de las bodegas pequeñas que luchan por recuperar las variedades autóctonas y están obteniendo vinos de mucha altura como puedan ser las verticales de casas señeras como Pingus, Flor de Pingus, Pintia, Macan, Valbuena y Único. Y para acompañar el vino, jamones de diferentes tipos, de madre ibérica, padre turoc, pata negra, y blanco, cuelgan en el almacén esperando sus tiempos de curación.

Serenidad unida a las últimas tecnologías

Essentia es solo una parte, importante por supuesto, de los 15.000 m² con los que cuentan las instalaciones. El resto se distribuye en salones y terrazas prácticas y bonitas destinadas a todo tipo de eventos, especialmente bodas, pues qué mejor que disfrutar en la amplitud de sus espacios interiores o de su terraza con más de 600 m² y de un catering exquisito para luego, sin moverse de allí, dormir cómodamente en alguna de



las 70 habitaciones que tiene su Hotel Ansares y que se sitúan alrededor de un patio castellano, cuya piedra caliza pertenece a la zona de Roda. Se puede elegir la habitación estándar de 21 m² o la suite de 53 m², ambas categorías ambientadas con la calidez que da la madera en este caso natural reciclada, mientras que el acero es Corten o Coverlam, un porcelánico de finísimo espesor. Los detalles decorativos están elegidos con gusto exquisito, muchos traídos de Asia, otros marroquíes. Entre todos ellos sobresalen las pinturas del artista local Didac Checa, que extrae de su original pincel nueve obras inspiradas en paisajes, tradiciones y gente de Tarancón.

Las cuidadas iluminación y acústica hacen del Hotel Ansares un lugar sereno en el que a cada paso se observa cómo han sido incorporadas las últimas innovaciones tecnológicas en materia hotelera de forma sutil. Detalles como hacer el *check in* y *check out* con el móvil sin pasar por recepción. Tanto, que su sistema de domótica le ha merecido el Premio a la Conectividad en la Edificación 2019 del Colegio Oficial de Ingenieros de Telecomunicación.

Hay que destacar el magnífico auditorio construido con las mejores condiciones acústicas y aforo para 240 personas, idóneo para conferencias, conciertos o teatro.

La tienda *online* es otra de las ofertas de Essentia, esencial en estos tiempos, donde poder comprar paletilla y chuletillas de cordero, cochinitillo para asar, careta de cerdo, hamburguesas de ternera, e incluso el entrecot y la chuleta de vaca finlandesa madurada, entre otros muchos y deliciosos productos.

www.essentiarestaurant.com/regala-essentia



Ansares Hotel
Av. Adolfo Suárez 32, km.79 de la A3 - Tarancón - Cuenca
www.essentiarestaurant.com
www.ansareshotel.com

El sábado más musical en el nuevo 'brunch' de BULE BULE

Llega a Bule Bule una nueva propuesta gastronómica y musical para alimentar el cuerpo y el espíritu, y comenzar el fin de semana por todo lo alto.

Bajo el sello de Barbara Ann, surge este nuevo plan de *brunch* en Bule Bule, donde su equipo, compuesto por todo un elenco de artistas, sorprende con sus improvisaciones musicales mientras se sirve un desayuno tardío.

Sábado desde las 13:00h
Brunch 25 €
c/ Marqués de Valdeiglesias, 6. Madrid
<http://bulebulemadrid.com/>



La estacionalidad del mar se saborea en ESTIMAR MADRID

Rafa Zafra, Anna Gotanegra y el equipo de Estimar Madrid han ampliado su propuesta gastronómica incorporando nuevas sugerencias estacionales que exhiben lo mejor del mundo marino.

Un abanico de elaboraciones que incluye diversas combinaciones de ingredientes y trilogías de mariscos y pescados cocinados con diferentes técnicas, siempre manteniendo la pureza de la materia prima.

Precio medio: 80-100 €
De martes a sábado de 13:30h a 15:30h y de 20:00h a 23:00h
Domingo de 13:30h a 15:30h
c/ Marqués de Cubas, 18 - Madrid
www.restaurante-estimar.com



Guetaria, el ASADOR.ZERO de Madrid

Contiguo al veterano Asador Guetaria y en el local antaño ocupado por la mítica sala Segundo Jazz, abre sus puertas la versión más contemporánea de un asador.

Guetaria Asador2.zero (Aviador Zorita, 8, Madrid) es un espacio elegante y versátil, panelable en reservados de distintas dimensiones.

Su carta combina las especialidades vascas tradicionales con elaboraciones más actuales basadas en la estacionalidad del mercado.

Aviador Zorita, 8, Madrid
www.asadorguetaria.com



BARBARA ANN, también los viernes, sábados y domingos al mediodía

Cocina creativa, ritmo de rock e improvisaciones: vuelve la propuesta de ocio más divertida de Madrid, ahora también disponible para disfrutarla al mediodía los viernes, sábados y domingos.

Ningún plan se parece a Barbara Ann, donde su equipo, compuesto por todo un elenco de artistas, sorprende a los asistentes con sus improvisaciones musicales mientras disfrutan de platos deliciosos.

Martes a jueves de 17:30h a 24:00h
Viernes y sábados de 13:00h a 24:00h
Domingos de 13:00h a 19:00h
c/ Santa Teresa, 8. Madrid
www.barbaraann.es



TASTY POKE renueva su imagen y lanza nuevos 'pokebowls'

Tasty Poke estrena también nueva carta con lanzamientos, algunos muy esperados. Es el caso de Ms Tuna, que es una alternativa a Mr Salmon, el favorito de muchos amantes de Tasty Poke y uno de los más vendidos en el servicio a domicilio a nivel nacional.



La "señora" de esta pareja considerada "The Premium" en el nuevo menú lleva los mismos ingredientes (mango, aguacate, edamame, sésamo, cebolla crujiente), con la salvedad del salmón, que se ha sustituido por atún con la misma elaboración (macerado con trufa) y con la salsa Tasty Oli, en lugar de la Soy Cream de Mr Salmon. En definitiva, Mr Salmon y Ms Tuna ya es un "matrimonio" bien avenido que hará las delicias de los amantes del salmón y el atún, que ya pueden disfrutar de su pescado favorito con la combinación más exitosa de la cadena.
<https://tastypokebar.com/>

El secreto de las hamburguesas de 'LA H ES MUDA'

'La H ES Muda', una de las hamburgueserías más conocidas de Madrid, cuenta ya con cuatro locales en la capital tras la apertura de dos nuevos restaurantes en el barrio de Salamanca y en las Tablas. La compañía quiere lanzar así un mensaje de esperanza al sector de la hostelería. El secreto de 'La H ES Muda' es su materia prima de calidad y el buen humor de su equipo. Desde el pan de las hamburguesas, hasta los tequeños, pasando por toda su propuesta dulce y sus salsas son de elaboración propia. En su carta destacan con diferencia sus tequeños y las hamburguesas "Hache", "Hipster", "Kiri", "Hollywood" y "Habana".

La cadena acaba de lanzar también su propio servicio a domicilio que lleva la propuesta de 'La H es muda' en motos Vespa negras personalizadas.
<https://lahesmuda.es/>



KUC renueva su carta con aromas y sabores invernales

Cristina Ybarra crea nuevos platos para la temporada de otoño-invierno en Kuc con propuestas ricas y llenas de energía para combatir el frío.

Continúa con su oferta para llevar y de servicio a domicilio que incluye algunos de sus platos más tradicionales.

Y si quieres disfrutar de una cena especial sin salir, puedes solicitar el servicio de "Kuc en casa" y tendrás cocinero y servicio de mesa para elaborarte en el momento y en tu cocina cualquiera de sus recetas, desde las más originales a las más clásicas. Los días 24 y 31 de diciembre abren a mediodía.

Calle de Santo Tomé, 6 - Madrid
www.kucplacetobe.com



CANDELA MADRID adapta su propuesta casera y castiza a domicilio

Los célebres callos, la tortilla de patatas estilo Betanzos, el rabo de toro y otras especialidades de Candela Madrid –que con tan sólo tres meses abierto se ha ganado el corazón de muchos madrileños- pueden ahora disfrutarse en casa gracias a su nuevo servicio a domicilio.

Se pide a través de la web del restaurante, funciona en un radio de cuatro kilómetros y se nutre de la experiencia y el saber hacer de José María Ibáñez, alma mater durante 13 años de Semon, catering fundado en 1962.

Precio medio delivery: 25 €
 Calle Uruguay, 1 - Madrid
www.candela.madrid



Julio Miralles, nuevo Chef Ejecutivo del Grupo TATEL

Tras varios años liderando las cocinas del mítico restaurante Zalacaín, Julio Miralles pasa a formar parte del equipo de Mabel Hospitality, en plena expansión internacional de los restaurantes de la compañía.

Su llegada supondrá un refuerzo para el crecimiento internacional de la compañía, que prepara nuevas aperturas de Tatel en Beverly Hills (California) y Oriente Medio para 2021.

Miralles tendrá como base Tatel Madrid, donde trabajará con David Rodríguez, jefe de cocina del restaurante. Desde allí gestionará un amplio equipo humano nacional e internacional. Mabel Hospitality es la filial de restauración del grupo Mabel Capital, propiedad de los socios Rafael Nadal, Abel Matutes Prats y Manuel Campos Guallar, que ejerce además como CEO del grupo.

<https://tatelrestaurants.com>



SURFIN TACOS, la taquería que te lleva a los puestos de México

¿Quién te dice que desde Bilbao no puedes sentir y saborear las calles de México? Surfin Tacos nace con la idea de replicar en el Casco Viejo bilbaína la esencia callejera de las taquerías mexicanas sin necesidad de recurrir a estereotipos.

¡Oigan bien, aquí no hay pinches burritos! Sí, una selección de los tacos más representativos de cada región de México.

Al mando de los fogones y recién llegado a Bilbao, regresa Edgardo Martínez Nieto, natural de San Luis Potosí, México. ¡Atiendan!, trae ganas y la fórmula magistral del taco mexicano. Con un interiorismo que busca llevarte a las casas de comidas de México.

Barrenkale Barrena, 12, 48005 - Bilbao
<http://surfintacos.mx/>



LA ANCHA prepara las cenas de Nochebuena y Nochevieja para ti

Nino Redruello ha diseñado un menú especial para servir a domicilio los días de Nochebuena y Nochevieja con los platos más emblemáticos de La Ancha y listo para triunfar

La cena comenzará con varios entrantes para compartir: jamón ibérico D.O. Los Pedroches, anchoas de Santoña preparadas en La Ancha, gamba roja alistada cocida, terrina de foie gras fresco, consomé al Jerez y croquetas de jamón. Hay una selección de primeros platos (a elegir uno que se servirá a mesa completa) compuesta por ensalada de cangrejos de río, ensalada de perdiz escabechada, pimientos rellenos de rape, arroz con almejas o sopa de pescado; y otra de segundos (a elegir uno que se servirá a mesa completa) que incluye opciones como: lubina de estero confitada en aceite de oliva, merluza de pincho al horno sobre patata a lo pobre, lenguado a la plancha, carrillera de ternera glaseada, pechuga de pularda con salsa de uvas o solomillo a la plancha con trufa, todos acompañados con diferentes guarniciones.



El postre también se sirve a mesa completa y se puede escoger entre: tarta de queso de Fismuler, tarta de limón asado, tarta de chocolate, tocino de cielo o tarta tatin de manzana. El suculento menú se completa con unas galletitas de pistacho y unas trufas de chocolate caseras para terminar. El precio es de 65€ por persona y el menú se puede adaptar para celiaquías y alérgenos. Los pedidos se realizarán a través de la web de La Ancha en Casa con una antelación de cinco días.

Para recoger: Zorrilla, 7 - Madrid
www.laanchaencasa.com

DON LAY despide 2020 con una cena irrepetible de Nochevieja

El refinado restaurante cantonés presenta una propuesta única para la noche del 31 de diciembre, donde no podían faltar el cochinito laqueado y un festival de dim sums, además de otras creaciones como la lubina especial fin de año.



Calle Castelló, 117 (esquina con Calle María de Molina) - Madrid
<https://donlayrestaurante.es/>

MENÚ NOCHEVIEJA 2020 EN DON LAY

ENTRANTES

Contramuslo de pavo con encurtido en vino de arroz
Ensalada de seta enoki con oreja de madera

FESTIVAL DE DIM SUMS

Hakao de langostino
Shaomai de arroz con erizo
Xiao long bao
Rollitos de txangurro fritos

PRINCIPALES

Cochinito laqueado
Lubina especial de fin de año
Arroz thai aromatizado con verduras
Tirabeques al wok con setas lengua de vaca

POSTRE

Baozi de crema

PRECIO

Con bebidas: 250€
Sin bebidas: 200€

El restaurante PORTONOVO pone el menú esta Navidad (en el restaurante o en casa)

Portonovo se adapta estas Navidades y ofrece su cocina de raíces gallegas en dos menús especiales para el 25 y 31 de diciembre disponibles para disfrutar en el restaurante o adaptados en formato de servicio a domicilio o para llevar personalmente para degustarlo en casa.

MENÚ 25 DICIEMBRE a domicilio

Entrantes a compartir:
Ensalada de vieiras con rúcula, manzana y vinagreta de pistacho
Langostinos tigre de Sanlúcar cocidos
Gambas blancas de Huelva a la plancha
Croquetas cremosas de carabineros
Zamburiñas a la plancha

Lubina salvaje al horno con sus patatitas
ó
Entrecot de vaca madurada con pimiento de piquillo y patata frita

Filloas caseras de crema
Dulces navideños
63 € por persona (NO INCLUYE MARIDAJE)



Calle Aguarón, 7 - Madrid
www.restauranteportonovo.com

COMIDA 25 DICIEMBRE

Entrantes a compartir:

Ensalada de vieiras con rúcula, manzana y vinagreta de pistacho
Langostinos tigre de Sanlúcar cocidos
Gambas blancas de Huelva a la plancha
Croquetas cremosas de carabineros
Zamburiñas a la plancha

Lubina salvaje al horno con sus patatitas
ó

Entrecot de vaca madurada con pimiento de piquillo y patata frita

Filloas caseras de crema
Dulces navideños

Agua mineral, Albariño La Val, Contino reserva
Café y copa de cava Juve Camps
95 € por persona



Menús de BACIRA para celebrar Nochebuena y Nochevieja en casa

Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo proponen desde Bacira unas fiestas con sabor a Asia y Mediterráneo, una fusión que puede saborearse también, por primera vez, el 24 y 31 de diciembre a través de tres menús que llegan directos a la puerta de nuestro domicilio... perfectos para olvidarnos de cocinar y dedicarnos a disfrutar.

Tienen un precio de 70 €, 90 € (en la foto al margen) o 100 € y pueden completarse con un maridaje para que la experiencia sea perfecta. Este sabroso plan hay que encargarlo con un mínimo de 48 horas de antelación y estará disponible todo el mes de diciembre; y nosotros mismos decidimos si pasamos a recogerlo o que nos lo envíen a casa.

Calle del Castillo, 16 - Madrid
<https://bacira.es/>



MENÚ para 2 personas

2 Ostras con salsa ponzu
2 Croquetas de mejillón y curry rojo
1/2 Sardina ahumada con ajoblanco de coco, higos, uvas y Pedro Ximenez
1 Mousse de foie con compota de orejones y tostas de pan de especias
1 Tartar de atún picante con aguacate, alga Wakame y pomelo
1 Gyutataki de ternera con salsa ponzu
1 Maki mar y montaña con mahonesa de chipotle y katsuobushi
Niguri de lubina a la bilbaína
Niguri de dorada con jengibre y cebolleta china
1 Carrillera de ternera al curry verde con tirabeques, espárragos y daikon
1 Tarta de queso La Peral
Precio: 90€/persona

DOÑALUZ tiene el plan perfecto para una nochevieja diferente... e inolvidable

La tradición es la tradición y, a pesar de las posibles restricciones y medidas de seguridad, en esta terraza de invierno se podrá despedir el año con muy buen sabor de boca.

Se acaba 2020 y no vamos a echarle de menos. Este año, celebrar Nochevieja según la tradición, con un buen menú que despierte los sentidos, con uvas y cotillón, al compás de las campanadas de la Puerta del Sol y, por supuesto, sin escatimar en medidas de seguridad, restricciones horarias y protocolos de higiene, es necesario, recomendable y posible. ¿Dónde? ¡En Doñaluz!



Azotea B&B Hotel Madrid Centro
Puerta del Sol - Madrid
www.donaluzmadrid.com

MENÚ NOCHEVIEJA 2020

Tiradito de pulpo con parmentier de patata
Steak tartar al parmesano
Tartar de atún rojo sobre patacón
Suquet (chupe) de merluza y marisco
Ravioli de bogavante en salsa de mango
Sorbete de limón al cava con fruta de la pasión

Lubina asada con langostino acompañada de salsa meunière
ó

Solomillo a la brasa con falso risotto de trufa y setas

Cremoso de mascarpone con fresas y crujiente de galleta
ó

Tarta de tres leches

Café o infusión

Barra libre durante la cena

Vino Blanco Verdejo D3 Enólogos
Vino Tinto D3 Garnacha de Pizarra D.O Calatayud
Cerveza, Refrescos. Agua

Bebidas después de la cena:
2 copas o combinado Celebración: cotillón y uvas;
Champagne Mumm Cordon Rouge

Precio por persona: 190 €

PARMIGIANO REGGIANO Un queso con ocho siglos de historia

PILAR ORTEGA

Es conocido como "el rey de los quesos" y no es para menos, porque el Parmigiano Reggiano tiene tanto prestigio como veteranía. Basta recordar que sus orígenes se remontan a la Edad Media, cuando los monjes benedictinos comenzaron a hacer ensayos de prueba-error en busca de un queso que pudiera conservarse a lo largo del tiempo. Y dieron con el Parmigiano Reggiano después de secar la masa y aumentar el tamaño de las piezas, con lo que lograron prolongar su consumo y extenderlo más allá de las fronteras de su zona de producción.



Hay que retroceder en el calendario hasta 1254 para hallar el primer documento escrito sobre el Parmigiano Reggiano. Está en un acta notarial del archivo del Estado de Génova, en la que se menciona el "caseus parmensis". Pero, sin duda, la alusión más representativa está firmada nada menos que por Boccaccio en su célebre "Decamerón". Fue en 1344 cuando el escritor describió la comarca imaginaria del Bengodi y se refiere a una montaña de parmigiano rallado donde se hacían rodar "macarrones y raviolis", indicando así el uso que de este queso se hacía en la cocina.

Un territorio de Italia con sabor

En cualquier caso, dicen que no se puede entender el Parmigiano Reggiano sin vincularlo a la zona donde se elabora, la Emilia Romagna y una pequeña parte de Lombardía, un territorio de 10.000 kilómetros cuadrados que comprende las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua (al este del río Po) y Bolonia (al oeste del río Reno). Y es que aquí se produce la singular leche cruda que se ha de transformar en queso tras una cura mínima de 12 meses. Se trata de una leche muy especial que se caracteriza por su intensa actividad bacteriana de la flora microbiana autóctona. La maestra quesera Guillermina Sánchez-Cerezo es una gran experta en esta variedad de queso italiana y nos ha contado, en una cata muy instructiva celebrada en el madrileño Poncelet Cheese Bar, que para elaborar el Parmigiano Reggiano sólo se utilizan tres ingredientes, leche cruda, cuajo y sal, y que está prohibido el uso de cualquier aditivo, de iniciadores bacterianos y alimentos o piensos fermentados.

En la actualidad, existen 265.000 vacas de más de 24 meses de edad destinadas a producir leche para elaborar el Parmigiano Reggiano. Todas ellas se alimentan de forrajes locales y piensos vegetales a base de cereales preparados por empresas acreditadas por el Consorcio del Parmigiano Reggiano, que es el guardián de la calidad de este delicioso y casi milenario producto con denominación de origen.



Flores de queso

Y hablando de quesos, nos vamos a ir ahora al País Vasco para conocer el trabajo de Santiago Mohedano al frente de su empresa Flores de Queso, con la que lleva seis años presentando el queso de una manera más atractiva, juguetona y novedosa. Porque él no lo corta con cuchillo, sino con una "girolle", un instrumento de creación suiza que permite raspar con una cuchilla la zona más superficial del queso dando como resultado un aspecto de flor que recuerda la forma de un clavel. Un formato que, además, multiplica los aromas del queso al desprender todas sus esencias naturales al entrar en contacto con el aire.

¿Qué tipos de quesos resultan apropiados para elaborar flores de queso? Santiago Mohedano lo tiene claro. Tienen que ser piezas que no pesen más de 1 kilo-



gramo y que tengan una textura de un queso curado. A él le gusta trabajar mucho con quesos nacionales de calidad tan probada como el queso de oveja Latxa Idiazabal del País Vasco, el queso de cabra payoya de Cádiz, el queso de oveja churra de Castilla y León o el queso de cabra de la Sierra de Los Cameros de La Rioja.

La propuesta de Santiago Mohedano tiene, además, la particularidad de que presenta la flor de queso en cucuruchos de galleta que tienen sabor, entre otros, a espinacas, tomate, carbón vegetal, chocolate o neutro. Y la flor de queso resultante también puede ser maridada con esencias de naranja amarga, tomillo, azahar, limón, hinojo, hierbabuena, cardamomo, mandarina, manzana, canela, nuez y bergamota. Todo un abanico de sabores para disfrutar en torno a una mesa. Y con queso.



Más información:
www.parmigianoreggiano.com
www.floresdequeso.com



73 son españoles

La GUÍA EVOOLEUM presenta los cien mejores aceites del mundo

Acaba de salir al mercado la quinta edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuales 73 son españoles

Empate España-Italia en el TOP10, en cuyo nº1 se encuentra Don Gicchino Grand Cru, seguido de Schinosa —ambos monovarietales italianos coratina— y el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude

Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los packaging más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva

El regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del virgen extra

La Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos.

Ese TOP10 que desata pasiones llega este año con un emocionante empate: España 5 - Italia 5.

Entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, el jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EE UU, ha elegido los 10 mejores AOVEs de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. **Rincón de la Subbética Altitude** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7. **Claramunt Extra Virgin Picual** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8. **La Pandera Premium** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10. **Finca Varona La Vella Picual** (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

La publicación se puede adquirir en Amazon y en www.evooleum.com al precio de 19'50 €.



WOW Porto lanza su propia marca de chocolate

Con el nombre "Vinte Vinte" se estrena la nueva marca de chocolate producida en la fábrica del Museo del Chocolate, uno de los seis museos del nuevo distrito cultural WOW Porto. Desde el centro histórico de Vila Nova de Gaia, Vinte Vinte ofrece cuatro gamas de chocolate y 25 productos diferentes para descubrir y disfrutar.

World of Wine es el nuevo distrito cultural de la ciudad de Oporto (Portugal), situado en la vibrante Vila Nova de Gaia. Se trata de un megraproyecto urbano que ha rehabilitado antiguas bodegas de Vino de Porto, una zona que ha sido declarada Proyecto de Interés Nacional Potencial por el gobierno portugués.

<https://shop.wow.pt/chocolate-vinte-vinte/>



TGT lanza al mercado Ahuyentalobos, su queso más canalla

Grupo TGT, líder nacional en la producción y distribución de productos lácteos, incorpora a su amplia y variada cartera de referencias el nuevo Ahuyentalobos, un queso singular por su nombre y presentación. Una nueva marca que habla sin rodeos, de forma desacomplejada, actual y atrevida.

Nacido en el Valle del Roncal, el Ahuyentalobos es un queso de leche cruda de oveja con un tratamiento en superficie basado en aceite que contribuye a la



formación de una corteza tono ocre y aromas que recuerdan a la tierra húmeda. Ese olor a tierra húmeda y hongo se mezclan con el aroma lácteo muy intenso. La corteza natural envuelve el tono marfil de la pasta que se difumina hacia el interior dejando un color amarillo más tenue, signo de la maduración de ocho meses.

De Ahuyentalobos se desgrana una experiencia sensorial, una pieza única con carácter único, de intensidad muy pronunciada y textura friable. En cuanto al sabor, muy intenso y de carácter picante, destaca la untuosidad en boca, con notas de pimienta negra y, a la vez, ligeramente ácido.

Los expertos queseros recomiendan degustarlo solo o con mermelada de uva o higos y maridarlo con vino dulce tipo Pedro Ximenez, Moscatel o vino tinto de Crianza. Fuet'.

<https://www.grupotgt.com/>

VIENA LA BAGUETTE, panes con alma, entre los "mejores de Madrid"

Con Paco Fernández al frente, Panes con Alma ha sido uno de los finalistas de la III Edición de El mejor pan de Madrid 2020, concurso en el que este panadero de pro participó con su Hogaza de harina de trigo gallego madurada entre 28 y 32 horas. Esta cita, creada y organizada por el Club Matador, cuenta con un jurado de excepción, compuesto por seis destacados profesionales del mundo de la gastronomía.



Este premio está inspirado en el certamen que se organiza en París desde hace

25 años para elegir la mejor baguette y cuya finalidad es reivindicar el oficio del panadero artesano y de la importancia de un producto tan esencial para nuestra alimentación y cultura. Aspecto, cocción, miga, olor y gusto son los cinco criterios valorados por el jurado.

Para que un buen pan no falte en nuestras mesas, Paco Fernández hace envíos a domicilio de sus excelentes @panesco-nalma para pedidos superiores a 15 €. Otra opción es encargarlos y pasar a recogerlos por el obrador (Antoñita Jiménez, 58). Tan solo hay que llamar por teléfono al 91 560 09 22, para hacer el pedido

ORLANDO y Gastronomix se unen para formar a los chefs del mañana

Orlando se convierte en patrocinador oficial de Gastronomix, proyecto solidario de formación culinaria y perteneciente a la Fundación la Casa y el Mundo, que tiene como objetivo formar en el mundo de la cocina y restauración a jóvenes en riesgo de exclusión. Gracias a la aportación de Orlando y el resto de patrocinadores casi 50 estudiantes podrán participar en la edición actual de Gastronomix.

Uno de los momentos clave de la VI edición de Gastronomix es que los alumnos contarán con una masterclass por parte de Iván Sáez, chef de los restaurantes La Tajada y Desencaja y embajador de Orlando. Iván será el responsable de formar a los estudiantes de Gastronomix en las claves para realizar una cocina basada en el sabor, la creatividad y la calidad de ingredientes como pilares fundamentales.

www.orlando.es



XVI concurso Nacional y IV Campeonato Mundial de Tapas de Valladolid

La decimosexta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y la cuarta del Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, dieron a conocer los nuevos campeones el pasado 11 de noviembre.

Tras los tres días de competición, los premiados han sido anunciados en la tradicional gala de clausura, aunque este año no ha podido contar con la asistencia de público, siguiendo el protocolo de precauciones Covid diseñado especialmente para esta edición.

Los premiados del XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas ciudad de Valladolid 2020 fueron:

Campeón: **Emilio Martín Maquedano**, del restaurante Suite 22 en Valladolid, por su tapa "Corchifrito". Al subir a recoger su premio, el concursante ha explicado que los 10.000 euros con que está dotado el premio serán donados íntegramente a los comedores sociales de Valladolid.



Subcampeón: **Juan María Díaz Llanos**, del restaurante Casa Marinos, en Plentzia (Vicaya) por su tapa "Humo de Almadra". Cheque de 5.000 €.



Tercer premio: **Ernesto Ventós**, del restaurante Hermanos Vinagre, de Madrid, por su tapa "Cocinando en Vermut". Cheque por valor de 2.500€.



El accésit a la tapa más tradicional fue para el "Buñuelo de bacalao" de **Manuel Soto Carlos**, del restaurante Lilicook Vermutería de Salamanca, que recibió el diploma acreditativo.



El accésit a la tapa más vanguardista fue para **Toño Rodríguez Iguacel**, del restaurante La Era de los Nogales, de Huesca, por su tapa "Cochinillo en bandeja de plata".



El accésit al mejor concepto de tapa recayó en **Raúl Pobo Rabadán**, del restaurante Bar Antojos, de Zaragoza, por su tapa "Fuastel imperial ruso".



www.concursonacionaldepinchosytapas.com

Dominio de Tares celebra su 20 Aniversario con El PAISANO DE TARES

Un vino que rinde un homenaje a todos los paisanos de El Bierzo que con su trabajo han contribuido al crecimiento de esta célebre comarca leonesa. El Paisano de Tares nace para disfrute de la gente y para mostrar la tradicional forma de elaborar en El Bierzo, con la mezcla de todas las uvas de la finca, tintas y blancas —Mencía, Garnacha Tintorera, Palomino Fino, Doña Blanca y Godello— y con crianza en viejos “cubetos” de roble. Según comenta Rafael Somonte, enólogo de la bodega, “un vino actual y desenfadado para disfrutar en buena compañía, que marida a la perfección con gente campechana y divertida que se adapta tanto a un tradicional potaje de berzas como a una moderna receta nikkei. Un tinto con alma de blanco, ideal para poner en la nevera si hace falta, y disfrutarlo igualmente en copa fina, chato o porrón. Más que un vino es una forma de ver la vida”. En este vino, se funden la ancestral forma de elaborar en El Bierzo y una imagen rompedora creada por el caricaturista Gogue, en cuya fusión se refleja el enorme vínculo que para Dominio de Tares tienen tradición y vanguardia. Sin duda, una evolución de los vinos de la bodega hacia una perspectiva totalmente nueva, como ya hicieran veinte años antes con su afamado Cepas Viejas.



PVP- 7,90 € - 3.000 botellas
www.dominiodetares.com/portfolio/paisano-tares/

FERRATUS SENSACIONES 2014, un ribera excitante que despierta emociones

Un vino es especial cuando todo lo que le rodea es singular, único, exclusivo. Y todo esto lo reúne Ferratus Sensaciones, un Ribera del Duero que puede presumir de nacimiento de alta cuna, pues toda la uva utilizada en su elaboración procede de un viñedo único en el Pago de Santa Cruz, en La Horra (Burgos), tres hectáreas propiedad de la bodega. Impresiona la profundidad de su capa y la majestuosidad de su color. Al servirlo, densas lágrimas de glicerina caen lentamente por el interior de la copa, como en una carrera inversa en la que la ganadora sea la última en llegar. En nariz se siente una explosión de frutas del bosque, arándanos y violetas y se aprecian notas de chocolate y tabaco consecuencia de su paso por bodega, con un toque de mineralidad muy característico de Ferratus Sensaciones y procedente del especial terruño que es el Pago de Santa Cruz. En boca es un vino con volumen, estructurado, completo y largo, equilibrado y graso, que transmite mucho. En resumen: es puro estímulo. La producción está limitada a 6.700 botellas numeradas de 0,75 litros. Se recomienda decantar o airear previamente a su consumo.



Precio: 30 €
www.ferratus.es

CHIVITE LEGARDETA GARNACHA 2017, la variedad en su terroir

Chivite Legardeta Garnacha 2017, en esta su primera añada, refleja la clara identidad de la variedad en su terroir. Con esta referencia se completa el trío de vinos monovarietales de la gama Legardeta. Las variedades Chardonnay, Syrah y Garnacha son las protagonistas, tres referencias que han nacido en una de las zonas más septentrionales de la Península ibérica para el cultivo de la vid, la Finca Legardeta. En este terroir, ubicado a 45 kilómetros de Pamplona nacen estos tres singulares vinos, que se han adaptado perfectamente a este enclave gracias a su clima y tipo de suelos. Tras diez meses de permanencia en barricas de roble francés muestra un color rojo rubí con intensas tonalidades violáceas. Su nariz es frutal, con predominio de la fruta roja (frambuesa, fresa), notas de manzana caramelizada, muy directa y seductora. Buena entrada en boca, elegante, corpórea, con una acidez refrescante y equilibrada.

PVP 13,95 €
<https://chivite.com/vinos/finca-legardeta>



LA FREDAT 2016, monovarietal garnacha del Priorat

En Bellmunt del Priorat nace este vino de La Fredat, una montañosa finca de 40 hectáreas que se cultiva en terrazas y pendientes. La construcción de las terrazas fue un proceso llevado a cabo con sumo cuidado con el objetivo de conseguir el máximo aprovechamiento vitícola de una manera totalmente respetuosa con el medio ambiente y el paisaje y teniendo en cuenta el clima mediterráneo que deja lluvias intensas en pocas horas. El suelo es de llicorella, el típico terroir del Priorat formado por fragmentos de pizarra desmenuzada que facilita el desarrollo de unas raíces profundas que permiten a la vid soportar mejor las altas temperaturas y aprovechar al máximo los nutrientes de la tierra. La Fredat 2016, elaborado exclusivamente con la variedad Garnacha, es un vino que se ha criado durante 15 meses en botas usadas de roble francés. Su color es granate vivo de capa media; en nariz perfume delicado y profundo, maduro, con notas florales y de frutos rojos. Su boca redonda y equilibrada, golosa. Con taninos muy suaves y elegantes.

PVP. 23 €.
www.casagrandedelsiurana.com/es/vins/vino-la-fredat/



CONDE DE LA SALCEDA 2016, solo las mejores Tempranillo

Viticultura de élite para un vino excepcional, Conde de la Salceda nace de las mejores uvas de la variedad Tempranillo tras alcanzar su óptimo punto de maduración. Su origen está en las parcelas de la finca que rodean a la bodega, que se encuentra a unos 430 metros de altitud. Estar en la confluencia del río Ebro con su afluente el río Mayor, produce un efecto refrigerante en los periodos más cálidos del verano, lográndose así una maduración perfecta y suave. La edad media de los viñedos es de 40 años, asentados en suelos arcillo calcáreos.

Los viñedos son cuidadosamente cultivados de un modo tradicional, por ejemplo se labra la tierra en lugar de utilizar cualquier herbicida, y todas las tareas desde la poda hasta la vendimia se hacen a mano, de una manera razonable y sostenible. La baja producción por hectárea y la edad de los viñedos garantizan una excelente calidad de la materia prima. La vinificación se lleva a cabo en las propias instalaciones de Viña Salceda, en las que el proceso se controla exhaustivamente para garantizar que los vinos reflejen las excelentes cualidades de la uva.

Conde de la Salceda 2016 muestra un color granate oscuro, profundo con aroma fino y complejo y predominio de la fruta negra, confitura de arándano, ciruela sobre fondo especiado y notas de madera fina. En paladar su entrada es potente, con paso de boca equilibrado, denso, bien estructurado. Final muy largo.

PVP. Recomendado 22,50 €
<http://vinasalceda.com/>



PRIVAT BRUT NATURE RESERVA 2017, un cava premium ecológico, fresco y elegante

Privat es una de las marcas pioneras en la elaboración de cava ecológico. Es un cava premium elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de cultivos ecológicos y que se trabajan manualmente para conseguir el mejor resultado. Privat Brut Nature Reserva 2017 ha sido elaborado con las variedades Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir. Con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar, destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante, ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional. Es fresco y elegante.

Privat Brut Nature Reserva 2017 ha logrado cinco estrellas en la prestigiosa Guía Peñín 2021, una calificación con la que se reconoce su excelente relación calidad/precio.

PVP. Recomendado 10 €
<https://cavaprivat.com/>



ALBERT DE VILARNAU XAREL.LO CASTANYER, un cava tradicional

Vilarnau lanza un cava singular por su historia y elaboración. Se trata de Albert de Vilarnau Xarel.lo Castanyer, un cava creado a partir de la variedad autóctona del Penedés del mismo nombre. La peculiaridad de este Gran Reserva Brut Nature radica en que ha sido fermentado y envejecido en barricas de madera de castaño de los bosques del Montseny hechas a mano por un botero local. De esta forma, Vilarnau recupera la tradición de las masías catalanas que antaño envejecían los vinos blancos elaborados con la uva Xarel.lo en este tipo de madera.

Tras años de investigación, el equipo de enólogos de la cava, Damià Deàs y Eva Plazas, ha llevado a cabo diversos estudios para analizar cómo evolucionaba la variedad Xarel.lo en barricas de madera de castaño. El resultado fue un éxito al observar que este tipo de madera preserva las características de la variedad y le otorga un bouquet especial.

Con el fin de ofrecer un cava único, un 50% del Xarel.lo empleado para Albert de Vilarnau Xarel.lo Castanyer ha fermentado y envejecido en barricas de madera de castaño durante seis meses y el otro 50% ha fermentado en depósitos de acero inoxidable.

El resultado es un cava Xarel.lo con una personalidad arrolladora y perdura como el recuerdo perfecto para acompañar cualquier comida que cuente con propuestas gastronómicas como carnes blancas, aves, pescados en salsa o platos con setas. Un cava con un color amarillo brillante con reflejos dorados y burbujas muy finas, un aroma tropical en nariz con ligeros tonos que recuerdan la manzanilla y muy cremoso y untuoso en boca. Sin duda, un cava que trasciende el mero brindis.

Precio recomendado: 35 €
www.vilarnau.es



BORN ROSÉ presenta su edición limitada Pack Vela

Born Rosé, la marca nativa digital de vinos rosados, se une en esta ocasión a Cerabella, una de las cererías más antiguas de Barcelona, fundada por Francesca Abella hace casi 160 años.

Cuántas veces en estos últimos meses hemos necesitado un momento para parar y pensar, para disfrutar de un momento relajado y sensorial. No todo el mundo deseaba echarse a la calle buscando encuentros y reuniones, también había situaciones en las que otros soñaban con un momento de soledad en casa con una copa de vino y la luz de una vela acompañado de música, un buen libro o simplemente del silencio. Born Rosé nos ofrece su Pack Vela, con el que podremos vivir nuestro momento Rosé como más nos apetezca en estos momentos tan complicados, solos o acompañados.

Pack Vela BR: 37,50 €
www.bornrose.com



GRAND SIÈCLE, de Laurent-Perrier, para brindar por la vida

Grand Siècle par Laurent Perrier presenta el arte de servir el champán a la francesa: "iPop! o ipshhh!: el dilema a la hora de descorchar la botella"

Verdadero homenaje al Art de vivre francés, Grand Siècle par Laurent-Perrier destaca por su concepto: recrear la añada perfecta, iteración tras iteración, mediante el ensamblaje de tres vendimias con perfiles enológicos complementarios.

Las iteraciones de Grand Siècle nº24, añadas 2007, 2006 y 2004, Grand Siècle nº22, añadas 2004, 2002 y 1999, y Grand Siècle nº17 Les Réerves, añadas 1995, 1993 y 1990, es la ocasión perfecta para recordar los puntos a tener en cuenta a la hora de servir el champán en las mesas más elegantes de este fin de año.

El champán es un vino, por lo que es el compañero perfecto tanto de los aperitivos como del resto del menú, y Grand Siècle, con su explosión aromática de cítricos, frutos confitados, pan de especias, y miel, maridará perfectamente en las cenas navideñas. De aperitivo, con unas ostras recién abiertas, y una cucharadita de caviar, elija una botella de Grand Siècle nº24. Para acompañar un risotto de bogavante y trufa negra, opte por un magnum de Grand Siècle nº22. Por fin, con vieiras ligeramente doradas al horno y finas láminas de trufa, Grand Siècle nº17 Les Réerves será un compañero espectacular.



Precio público recomendado, IVA incluido:

Grand Siècle nº24, 75 cl: 160 €

Grand Siècle nº22, 150 cl: 375 €

Grand Siècle Nº17 "Les Réerves" 1,5L: 1.560 €

Grand Siècle Nº17 "Les Réerves" 3L: 2.800 €

www.grandsiecle.com

Una nueva CRUZCAMPO artesana con "miel de caña" de Frigiliana

Las cervezas artesanas de Cruzcampo elaboradas en Málaga acaban de obtener el Sello Sabor a Málaga. Para celebrarlo, los maestros cerveceros han creado Cruzcampo Strong Ale con 'miel de caña' de Frigiliana.

Para la elaboración de Cruzcampo Strong Ale con 'miel de caña' de Frigiliana los maestros cerveceros han contado con el productor local Javier Mesa, el único productor de esta variedad en Europa Continental. La conocida como 'miel de caña' de Frigiliana es un producto natural extraído del jugo de la caña de azúcar. A través de un proceso artesanal, se obtiene este concentrado de textura melosa y sabor dulce que tradicionalmente se ha usado en la cocina andaluza.



www.lafabricadecerveza.com

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

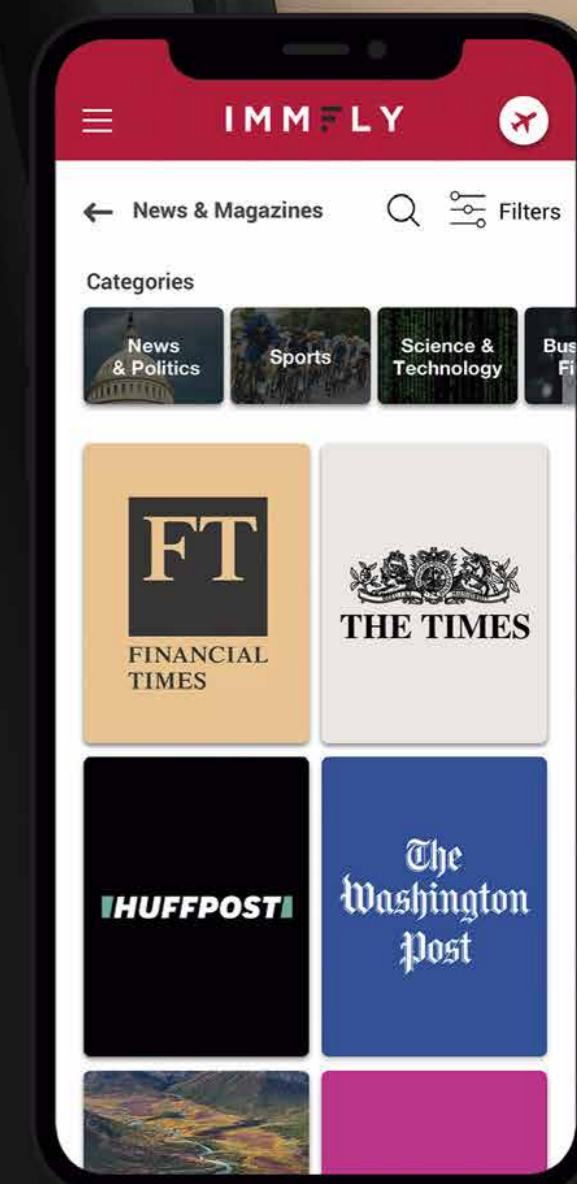
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

- Películas
- Programas & series
- Guías de viaje
- Música
- Prensa & revistas
- Juegos
- Y mucho más

Activa el modo avión en tu móvil, tablet o portátil; accede a nuestra red y disfruta de un **viaje entretenido.**

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.



Cuando la emoción invade el diseño

OBJETOS DE DESEO

CAIXAFORUM MADRID EXPONE, HASTA EL 21 DE MARZO, UNA MUESTRA CON 279 OBRAS DE ARTE QUE EXPLORAN LA RELACIÓN ENTRE EL SURREALISMO Y EL DISEÑO DESDE HACE UN SIGLO

PILAR ORTEGA



Desde que en 1917 Apollinaire acuñó el término *surréalisme* a partir de las palabras francesas *sur* (por encima de) y *réalisme* (realidad), el movimiento surrealista ha dado, y sigue dando, mucho de sí. Y para corroborarlo basta acercarse a la exposición *Objetos de deseo. Surrealismo y diseño, 1924-2020*, que se puede ver, hasta el 21 de marzo próximo, en CaixaForum Madrid

Hay obras de artistas como Salvador Dalí, Man Ray, René Magritte, Joan Miró, Marcel Duchamp... y de diseñadores y arquitectos de la talla de Antoni Gaudí, Le Corbusier, Gae Aulenti o Achille Castiglioni. Y lo primero que vemos es que en esta muestra, organizada en colaboración con el Vitra Design Museum, campan a sus anchas el subconsciente, los sueños, el erotismo, las obsesiones y el azar, y lo hacen pinturas, esculturas, dibujos, objetos, carteles, revistas, libros, fotografías, películas históricas y mobiliario.

Abrazados al surrealismo

Y es que el surrealismo se inspiró, en parte, en los objetos cotidianos y en el diseño, que, a su vez, se impregnaron de la influencia de esta tendencia artística. Los artistas que abrazaron el surrealismo utilizaron el subconsciente y lo irracional en sus creaciones y despojaron a los objetos cotidianos de su uso cotidiano para hacerlos más fantasiosos, irónicos, oníricos o emocionales.



Además, la influencia del surrealismo fue expandiéndose y se contagiaron de sus postulados todos los ámbitos del diseño del siglo XX: desde el interiorismo hasta el diseño gráfico, la moda, el cine y la fotografía. Incluso en la actualidad el interés del surrealismo por el alma humana sigue inspirando a algunos diseñadores contemporáneos.

Además, la influencia del surrealismo fue expandiéndose y se contagiaron de sus postulados todos los ámbitos del diseño del siglo XX: desde el interiorismo hasta el diseño gráfico, la moda, el cine y la fotografía. Incluso en la actualidad el interés del surrealismo por el alma humana sigue inspirando a algunos diseñadores contemporáneos.



El triunfo del absurdo

La exposición está dividida en cuatro bloques temáticos, el primero de los cuales, *Sueños de modernidad*, explora el surrealismo desde la década de los años 20 hasta la década de los 50. Se pueden ver los *ready-mades* de Marcel Duchamp que inspiraron a artistas como Salvador Dalí o Meret Oppenheim, quienes hicieron un tipo de escultura totalmente nuevo creando objetos absurdos, y las formas orgánicas de Gaudí en arquitectura y mobiliario también anticiparon estas prácticas. Fue en los años 30 cuando Dalí diseñó objetos como el sofá con la forma de los labios de Mae West o el teléfono langosta.

A continuación, la sección *Imagen y arquetipo* reflexiona sobre la manera en que los surrealistas analizan los arquetipos de los objetos cotidianos para instaurar el absurdo, la confusión y el azar. Así, René Magritte, por ejemplo, mete en una quesera de vidrio un pequeño óleo en el que aparece dibujado un trozo de queso; Achille Castiglioni diseña un taburete con sillín de bicicleta o un sombrero que recuerda un molde para tartas, y la

arquitecta Gae Aulenti crea una mesa que se puede desplazar porque está montada sobre ruedas de bicicleta.

Una alta carga erótica

El tercer bloque, *Surrealismo y erotismo*, alude a la alta carga erótica que tenían muchas obras de arte y diseños de interior. En este apartado, podemos ver *La cara de Mae West* (1934-35) de Salvador Dalí y muchas obras de artistas que criticaban los estereotipos de género, como las subversivas fotografías de Lee Miller y de Dora Maar o los autorretratos andróginos de Claude Cahun. Y frente a la fuerza erótica, aparecen también la muerte y la violencia que tanto interesó a los surrealistas, con piezas como el sofá con forma de mujer voluptuosa de Gaetano Pesce, *La Mamma* (1969), que invita a sentarse en su regazo, o la tetera con forma de cráneo de cerdo de la diseñadora Wieki Somers, que altera el confort de los objetos domésticos.

Por último, la exposición se cierra con lo que el etnólogo Lévi-Strauss llamaba "pensamiento salvaje", ya que los surrealistas se inspiraron a menudo en los objetos etnográficos del arte africano, de Oceanía y de los nativos americanos, con técnicas nuevas que pretendían abrir puertas al inconsciente y el azar. Y en este apartado se ha incluido una fotografía de Man Ray en la que plasma la cabeza de una modelo junto a una máscara africana, *Blanco y negro* (1926), y una pintura, *El león* (1925), de Joan Miró.

La exposición de CaixaForum también pone de relieve que el surrealismo sigue muy presente todavía en muchos trabajos contemporáneos y que el lenguaje visual típico de este movimiento artístico se introduce hasta en disciplinas como el videoclip. Basta un ejemplo: la cantante islandesa Björk incorpora motivos pictóricos de esta tendencia en alguno de sus vídeos, como *Hidden Place* (2010). Y es que el surrealismo sigue imponiendo, en parte, su ley.

www.caixaforum.es



TODOS LOS CAMINOS LLEVAN A FILIPINAS 20 impulsoras de un proyecto solidario

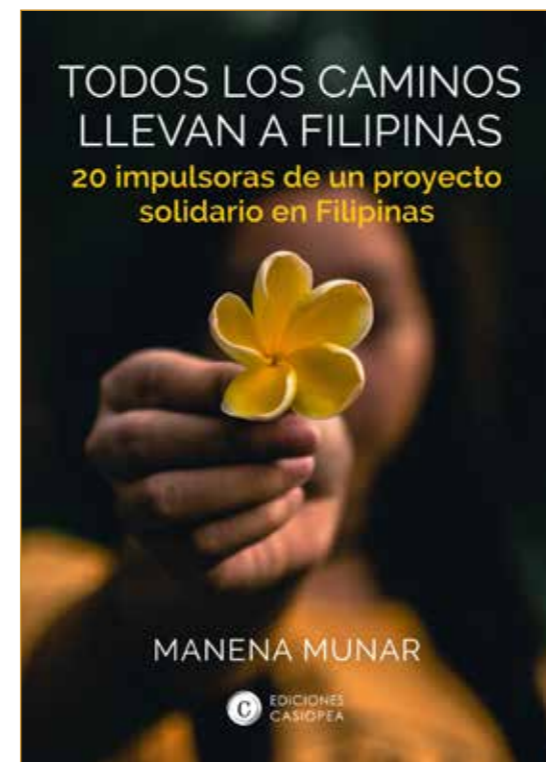
Nunca un libro nos llevó a lugares tan lejanos emocionándonos con sus historias. Veinte mujeres que nos inspiran con sus proyectos, sus vidas, trasplantadas en aguas del océano en un paraíso insular donde pusieron su grano de arena para ayudar, para mejorar las cosas, para contribuir con su entorno.

Prologado por Manene Gras, directora de Cultura y Exposiciones de Casa Asia, *Todos los Caminos llevan a Filipinas* nos descubre que la voluntad es más fuerte que cualquier obstáculo, que en todas partes hay gente con una fuerza interior insospechada.

Desde las misioneras María Dolores Pita y Maruxa Pita, María Luna, Teresa Barroso, Noelie Yameogo o Claire Goudy, hasta las emprendedoras por la infancia y en defensa de la tierra y el medio ambiente: Anna Balcells, Anna Oposa, Cherrie Atilano y Melissa Villa, o las luchadoras por la dignidad en el trabajo, como Marilou Dillinger, y las promotoras de proyectos sorprendentes como Astrid Hocking, Carolina Uzceña, Aitziber Barrueta, y Nuria Díez, terminando con la ayuda a través del Arte, en iniciativas protagonizadas por Valeria Cavestany, Marisa González, Len Cabili, Martha Atienza e Isabel Sandoval.

Una colección de historias que atraparán al lector.

Manena Munar siempre tiene la maleta preparada. Ha vivido en Washington D.C, en Varsovia y en Filipinas, país donde escribió su primer libro, *Y soplará el Amijan*. La escritora Ana María Matute la acompañó en su presentación del libro en España, y en Manila lo hizo de la mano del Instituto Cervantes. Conocedora de este último destino, donde residió quince años, nuestra nueva pluma da vida a otro título de la colección Caminos Casiopea recogiendo historias de mujeres que trabajan en ayuda de ese país. En 2017 publicó *Sol de invierno* (primer premio de novela histórica-ficción de Ediciones Atlantis).



Autor: Manena Munar
Título: Todos los caminos llevan a Filipinas
Páginas: 174
Editorial: Ed. Casiopea
Precio: 5,99 euros
(de momento solo disponible en ebook en Amazon)

En el ámbito del fotoperiodismo, Manena colabora con prestigiosos medios de viajes y ha sido galardonada por las oficinas de turismo de Croacia y República Checa, así como por la Cámara de Comercio de Alemania. Escribe y publica sus fotografías en su blog www.laventanademanena.es.



Autor: Irene Lozano
Título: Son molinos, no gigantes
Páginas: 240
Editorial: Ediciones Península
Precio: 19,90 euros

En *Son molinos, no gigantes*, Irene Lozano analiza en profundidad, desde su posición como política en activo, la crisis de la racionalidad y la comunicación que amenaza la democracia actual, un sistema que no puede sobrevivir sin un conocimiento claro de la realidad por parte de los ciudadanos. Una realidad que el populismo pretende desdibujar para que, como le ocurrió a nuestro Quijote, confundamos molinos con gigantes.

SON MOLINOS, NO GIGANTES Cómo las redes sociales y la desinformación amenazan a nuestra democracia

Las nuevas tecnologías de la información han modificado nuestra forma de ver el mundo y condicionado nuestra percepción de la realidad, hecho que se ha traducido en una nueva política, basada en el populismo, que busca la fragmentación, el desgaste y la polarización de la sociedad.

Para presentar un relato que sea asumido como propio por la comunidad a la que se dirigen, hacen uso de una estrategia que, en la era de internet, tiene como principal arma la desinformación: bulos y fake news corren sin freno por la red y suponen una grave amenaza para la democracia al situar en el debate público problemas que, a menudo, son inexistentes.

El discurso de Donald Trump en Estados Unidos, el de los partidarios del Brexit en el Reino Unido y el de los independentistas desde las instituciones catalanas durante el proceso enmascaran la realidad, debilitan el sistema democrático y contribuyen a crear, cada vez más, una sociedad dividida y desinformada. Pero ¿son las redes y los medios los culpables? ¿En qué momento los ciudadanos bajamos la guardia y perdimos la mirada crítica sobre los políticos?

UNA CHICA COMO ELLA Marc Levy, en estado puro, regresa con una comedia romántica

En la Quinta Avenida de Nueva York podemos encontrar un pequeño edificio que no es realmente como los demás, sus habitantes están muy encariñados con su ascensorista, Deepak, que se ocupa de hacer funcionar un antiguo y venerable ascensor mecánico. Pero la feliz vida de esta comunidad se ve alterada cuando el ascensorista del turno de noche tiene un accidente que hará que llegue Sanji, el misterioso sobrino de Deepak, para sustituirle. Nadie se puede imaginar que quien ahora viste el uniforme de ascensorista sea la cabeza de una inmensa fortuna en Bombay, y menos Chloe, que vive en el último piso.

Entra en el número 12 de la Quinta Avenida, atraviesa el hall, sube al ascensor y disfruta de una deliciosa comedia romántica neoyorquina.

Autor: Marc Levy
Título: Una chica como ella
Páginas: 304
Editorial: HarperCollinsS
Precio: 19 euros



LA COCINA EN TIEMPOS DE PANDEMIA El chef Yoseba Egaña revela las recetas de 58 platos para todos los públicos

Un día de marzo, millones de españoles se encontraron prisioneros en sus casas sin saber qué hacer. Y fue así cómo muchos descubrieron una dependencia que no solían frecuentar demasiado: la cocina. En Google se dispararon búsquedas como "hacer pan casero" o "ensaladilla rusa", y se llegó a agotar la harina y otros productos básicos en varios supermercados.

A Yoseba Egaña, en cambio, no le hizo falta googlear. Formado en Akelarre con Pedro Subijana, este cántabro forofeo de los productos de proximidad gracias a su paso profesional por varias regiones de la península, lo tuvo claro: preparar cada día de encierro en una receta sabrosa y saludable, y compartirla en Instagram, en compañía de su hijo Lucas (minichef, para los amigos). Esos 58 días se convirtieron en los 58 platos que el chef ha reunido en "Recetas confinadas", un libro que explica paso a paso cada elaboración, al tiempo que cuenta anécdotas y vivencias de aquellos días, trucos y secretos de ingredientes y preparaciones. Egaña, que dirige las cocinas de Nebak, primer restaurante de Madrid 100% sin gluten, puntualiza que "no he pretendido hacer cocina para celíacos, sino platos saludables que pueda degustar todo el mundo". Así, a lo largo de sus 146 páginas, "Recetas confinadas", nos invitan a disfrutar de la gastronomía más tradicional, desde el solomillo de cerdo relleno de salsa de champiñones, hasta el ceviche, pasando por el pollo asado con patatas panadera.

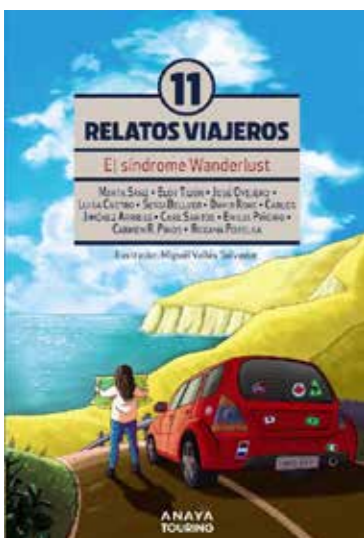
Recetas confinadas está disponible en www.editorialfan.es/producto/6129/.



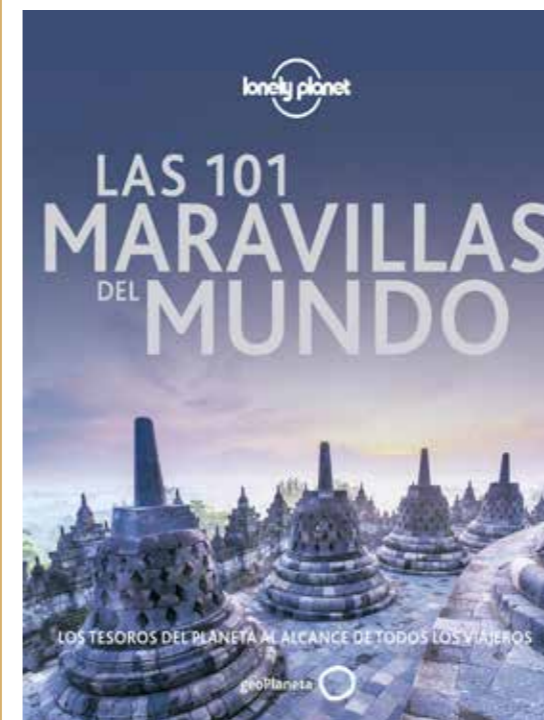
Autor: Yoseba Egaña
Título: Recetas confinadas
Páginas: 384
Editorial: Ed. Alfanés
Precio: 16,80 euros

ONCE RELATOS VIAJEROS El síndrome del viajero insaciable

¿Qué es el síndrome Wanderlust? Es un término cuyo uso han popularizado las redes sociales y que los psicólogos emplean para designar a aquellas personas cuya pasión por viajar, por conocer nuevos destinos, culturas y gentes es insaciable. Deambular, vagabundear por el mundo, viajar compulsivamente y, además, contarlo: el síndrome o espíritu Wanderlust afecta en mayor o menor medida a los personajes de estos once relatos escritos, entre otros, por algunos de los autores más reconocidos del panorama de la narrativa española actual: Marta Sanz, José Ovejero, Luisa Castro, Care Santos, David Roas, Eloy Tizón, Sergi Bellver, Roxana Popelka, Carmen R. Pinos, Carlos Jiménez Arribas y Emilia Piñeiro. Novelistas, traductores, profesores universitarios y periodistas unen sus voces en esta recopilación de relatos viajeros ilustrada por Miguel Vallés Salvador. El viaje como huida y como búsqueda, como cartografía interior. El viaje como descubrimiento. El viaje como literatura.



Autor: Varios
Título: Once relatos viajeros
Páginas: 176
Editorial: Anaya touring
Precio: 19,90 euros



Autor: Varios
Título: Las 101 maravillas del mundo
Páginas: 368
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 29,50 euros

LAS 101 MARAVILLAS DEL MUNDO Los rincones más fascinantes del mundo y cómo visitarlos, sea cual sea el presupuesto

Lonely Planet nos descubre 101 tesoros de nuestro planeta, y sus expertos autores nos aconsejan cómo y cuándo visitarlos, con propuestas de alojamiento, restauración e itinerarios aptos para todos los bolsillos, porque descubrir estos tesoros es mucho más fácil de lo que imaginábamos.

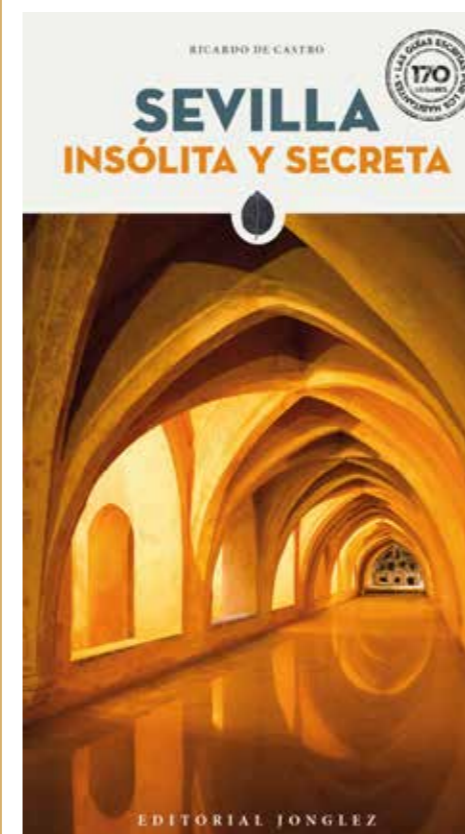
Este libro inspirador y práctico al mismo tiempo, recoge una colección que incluye desde parajes naturales a creaciones del ser humano, todos ellos de visita obligada. Sobre algunos de ellos la mayoría ha oído hablar, como el Taj Mahal, los templos de Angkor, las cataratas Victoria, el Amazonas o la Gran Muralla China. Pero también aparecen otros menos conocidos, pero tan cautivadores, como los puentes de árboles entrelazados de Meghalaya en la India, la intrincada arquitectura islámica de Naqsh-e Jahan en Irán o el enorme templo budista de Borobudur en Java central.

SEVILLA INSÓLITA Y SECRETA

Qué hace el relieve de Grace Kelly en la fachada del Ayuntamiento sevillano, dónde se encuentran el ferrocarril de la Exposición Iberoamericana del 29, la herencia del hijo de Cristóbal Colón, el cementerio judío medieval dentro de un aparcamiento, una barbería muy peculiar, recuerdos olvidados de los vapores del Guadalquivir, símbolos masónicos en una iglesia, el último vestigio de los pabellones andaluces de la Expo del 29, una central eléctrica modernista desconocida, un ejemplar de la máquina nazi Enigma, una colección de arte chino y japonés en una casa-palacio renacentista, las columnas de una sinagoga medieval...

Lejos de las masas y de los habituales clichés, Sevilla sigue guardando tesoros escondidos que desvela únicamente a los habitantes y viajeros que buscan salirse de los caminos trillados.

Una guía indispensable tanto para los que creían conocer bien Sevilla como para los que desean descubrir la otra cara de la ciudad.



Autor: Ricardo de Castro
Título: Sevilla insólita y secreta
Páginas: 304
Editorial: Jonglez
Precio: 17,95 euros



Lucas Figueroa estrena el largometraje 'Renaceres' en cines el 18 de diciembre

Renaceres es un viaje hacia la introspección y reflexión acerca del ser humano y la relación con su entorno, a partir de un hecho trascendental como fue el Estado de Alarma establecido en España en 2020.

A través de imágenes únicas a una calidad de 8K, el discurso visual nos lleva a replantearnos el camino que estábamos recorriendo antes de este hecho histórico.

Este largometraje toma como punto de partida la ciudad vacía para realizar un recorrido a través de la naturaleza y la interacción del ser humano con su entorno y con la sociedad. El espectador descubrirá lugares familiares, pero bajo otra perspectiva.

La poesía visual que envuelve este proyecto está acompañada por

las voces de grandes artistas como Imanol Arias, Alejandro Sanz, Pedro Casablanc, Blanca Portillo, José Sacristán y Ester Expósito, entre otros.

El director Lucas Figueroa comenta, "me gusta mucho Alain de Botton, cuando dice que a la hora de describir un hecho, el periodismo lo hace de forma adecuada, pero la poesía, en cambio, llega a su verdad profunda."

"*Renaceres*, para mí es poesía, las imágenes y la música nos llevan a la construcción de un discurso personal, a la creación de miradas y puntos de vista distintos, pero sobre todo, a la autorreflexión. Es un documental existencialista".

[Link al trailer.](#)



PASABA POR AQUÍ

¿QUÉ ES EL MULTICULTURALISMO?

ENRIQUE ARIAS VEGA

En pocas palabras: cuando uno observa a la gente y no sabe si está en Malmö o en Manhattan, en Múnich o en Bagdad. Tan parecido es el comportamiento de unos tipos y otros.

Por eso, hay quien dice que viajar no es ya como antes, que en vez de ir a Bombay sale más a cuenta acudir a la semana de la India en El Corte Inglés, donde además te ahorras el regateo.

Para saber que estás en un sitio turístico guay debes pasar antes por una agencia de viajes, contratar a un guía que te lleve a sitios donde no van los nativos ni a tiros y evitar ver la tele donde indefectiblemente verás un partido del Barça o del Real Madrid.

Pero todo eso, en el fondo, no es multiculturalismo sino un efecto colateral de la globalización, que superpone unas capas de la población a otras, como esos pasteles milhojas en que cada capa de dulce es diferente y no se mezcla con las demás.

El multiculturalismo de verdad es la fusión de culturas, un mestizaje de actitudes y hasta biológico que los humanos evitamos que se produzca. ¿Cuántas parejas de distintas razas, por ejemplo, conoce usted?: una inmensa minoría, supongo. Y es que, lo dicho: una cosa es la babélica confusión de culturas y otra bien distinta el trasvase, la aceptación y la asimilación de los diferentes; labor para la que ni estamos preparados ni nos interesa estarlo.



Artesanía en tu mesa de navidad con MAZAPANES BARROSO

Obras de arte elaboradas por maestros artesanos siguiendo el legado familiar desde 1890 que ahora puedes comprar en su tienda online. Un perfecto y dulce adorno de mesa para celebrar las Navidades junto a familiares y amigos. ¡Elige la que más te guste! De yema, de cabello de ángel o bien innova con nuevos sabores de mazapán relleno, por ejemplo, anguilas de mazapán rellenas de chocolate. En Mazapanes Barroso se elaboran anguilas de mazapán artesano personalizadas al gusto de cada cliente.



www.mazapanesbarroso.com

IZADITONE: el Panettone de Bodegas Izadi by Loison

Panettone artesano con crema de orujo obtenido de la destilación de los hollejos de nuestras uvas de Bodegas Izadi en Rioja, al que también se ha añadido chocolate. Elaborado con la colaboración del pastelero Loison, calificado como el Ferrari de los panettones, de Costabissara de Vicenza a escasos 60 km de Venecia, se basa fundamentalmente en la masa madre de receta centenaria que la pastelería utiliza para su elaboración y en la sofisticada técnica para obtener una interesante esponjosidad y textura.



Peso neto: 1000 g - 25 €
www.tiendaartevino.com/producto/izadittonet2020

YEMAS DE SANTA TERESA, auténticas y exclusivas

Las Yemas de Santa Teresa no son solo un producto gastronómico único y tradicional. Santa Teresa Gourmet cuida al máximo su producto más genuino. Y es que las Yemas de Santa Teresa son nuestra historia, que compartimos con la historia de la propia ciudad de Ávila. Con cada Yema de Santa Teresa podrás disfrutar de un dulce único y exclusivo. Un verdadero capricho para tu paladar que conserva toda la autenticidad de la receta que han guardado con celo desde hace más de un siglo, transmitida de padres a hijos.

Precio: 7,67€
www.santateresagourmet.com/products/yemas-de-santa-teresa



LAY'S GOURMET, turrón de alta cocina

Se acerca la Navidad y Lay's Gourmet quiere estar presente en estas fiestas, no solo en los aperitivos, sino también en las sobremesas navideñas con una creativa y sorprendente reinterpretación de uno de los placeres culinarios propios de estas fechas: el turrón. Este año la marca da un paso más y apuesta por una receta con sello de alta cocina junto al reconocido y premiado chef Albert Adrià. En este proyecto se fusionan gastronomía y calidad, dando lugar a un turrón de estilo artesanal con las patatas fritas como protagonistas. Esta nueva reinterpretación del turrón es el resultado de una deliciosa combinación de praliné de nueces de macadamia tostada, chocolate, caramelo, sal y las patatas fritas Lay's Gourmet con su delicado crujido en cada bocado, para deleite del paladar. fundamentales.

www.laysgourmet.com



EmpanadasRICO, deliciosas y tradicionales empanadas colombianas de maíz para disfrutar en tu mesa de navidad

Estas navidades serán diferentes a otras, pero igual las vamos a disfrutar. ¿Por qué no hacerlo con algo diferente? En empanadasRico buscan lo diferente, lo novedoso, con masa 100% de harina de maíz, son empanadas artesanales, empanadas de maíz, crujientes por fuera y muy sabrosas por dentro. Son empanadas de carne, de pollo, de queso, de vegetales...

Encargos en: info@empanadasrico.com
Instagram: [empanadasrico](https://www.instagram.com/empanadasrico)
Facebook: [@empanadasRico](https://www.facebook.com/empanadasRico)



DEHESA DE LOS LLANOS, el mejor queso para regalar en Navidad

Producir quesos de manufactura artesanal, con la mejor leche cruda de ovejas de pura raza manchega, no es tarea fácil y, mucho menos, conseguir que uno de ellos se alce con el premio al Mejor Queso del Mundo en los World Cheese Awards 2012. Para ello se han de dar unas condiciones excepcionales, unidas a la experiencia de una quesería sustentada en una historia que se remonta al siglo XVII:

1. Se produce en el campo;
2. La leche procede de su cabaña de ovejas manchegas;
3. Se elabora con leche cruda;
4. La corteza natural es comestible;
5. La maduración es lenta y a baja temperatura;
6. La elaboración es artesana;
7. Su calidad está garantizada;
8. Es natural, sin aditivos ni potenciadores de rendimiento;
9. Es un queso para todos. www.dehesadelosllanos.com



CODESA pone apellido a la tapa Gilda con sus anchoas

Desde 1976 Codesa lleva elaborando artesanalmente sus productos seleccionando la mejor materia prima y manteniendo siempre los métodos tradicionales y artesanales de elaboración.

Todas sus anchoas están garantizadas por el sello de calidad Anchoas de Cantabria.

La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso metódico que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba", pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de Almazaras de la Subbética "Almaoliva". ¡Todo un lujo!

Respecto a sus gildas, la familia de Codesa ha conseguido aunar todos los requisitos para que esta tapa tenga el reconocimiento que se merece. Con una elaboración muy especial y una calidad muy alta, las Gildas de Codesa, acaparan la atención de todos los amantes de las anchoas.

www.codesa.es



Los AOVES ecológicos ROS CAUBÓ, el mejor regalo gourmet navideño

Más allá de lo bonito del estuche, una caja en cartón rústico con asa de cuerda con las cuatro botellas y el vaso de catas oficial, de azul opaco —para concentrar los aromas y evitar la sugestión visual—, lo importante sin duda está en el interior de cada una de ellas. El **Arbequina** es de sabor afrutado de aceituna y otras frutas como manzana, plátano y almendra, con un matiz de dulzura y ausencia de amargor y picante. El **Cornicabra** es muy aromático con frutado de aceituna y otras frutas en la que destaca la manzana. En boca se aprecian notas herbáceas de hoja de olivo, el amargor es ligero y el picor algo más intenso. Perfecto para acompañar un buen tomate. El **Hojiblanca** es el más suave de todos; muy afrutado y complejo, se caracteriza por sus notas de hierba recién cortada, alloza, alcachofa, plantas aromáticas y frutas verdes. Su entrada en boca es dulce, con un toque amargo finalizado con un picor muy localizado en la boca. Por último, el **Picual** tiene gran personalidad, con mucho cuerpo y con elevada puntuación de 'frutado de aceituna verde', se aprecia la hoja de olivo y un ligero picor y amargor característico de esta variedad. Según la maduración también afloran en menor intensidad el tomate y la hoja de higuera. Un auténtico espectáculo del que disfrutarán desde los expertos hasta los iniciados, porque ¿quién no aprecia con una ensalada bien aliñada o una tostada por la mañana si lo bañamos con nuestro oro líquido?



El precio de este completo kit ideal para regalar es de 39'50 €
<https://setandros.com/tienda/>

NUTELLA se viste con jerséis navideños

Estas próximas fiestas Nutella quiere inspirarte para para vivir momentos únicos en compañía de tus seres queridos. Para ello, en la web encontrarás muchas recetas fáciles y divertidas como galletas, crêpes, postres o dulces navideños, todos ellos con un ingrediente común: nuestra querida Nutella.

También podrás encontrar en la web ideas para hacer regalos auténticos para los tuyos, hechos a mano a partir de los tarros vacíos de Nutella, y si además podemos darle una segunda vida reciclando los tarros en auténticos objetos de decoración... ¡mejor que mejor!

Este año la edición especial Navidad de Nutella, viene vestida simulando los tradicionales y calentitos jerséis de lana navideños con colores y motivos tan de moda en estas fechas. Una colección ideal que no puede faltar en tu cocina decorando unos días tan entrañables.

La edición especial Nutella® Navidad estará disponible en los formatos de 200gr, 350gr, 450gr, 750gr y 1.000gr.
www.nutella.es



1725 GOURMET llena su "cesta" de novedades

Llegan a la tienda online de 1725 Gourmet nuevos productos 'listos para servir' que, al igual que los dos anteriores, aúnan tradición —tienen el sabor de siempre— e innovación —usan técnicas para conservar toda su esencia—. Son recetas clásicas de esas que enamoran y siempre apetece tener en la nevera como sus **Callos de wagyu** (9'90 €), un plato castizo que aquí se eleva a otro nivel al emplear las piezas de este sabroso animal; los espectaculares y originales **Judiones con cochinillo** (9'50 €), una sabrosa receta que conquistará a los amantes de la cuchara, elaborada a fuego lento... (tan solo hay que calentarlos unos minutos y será como haberlos tenido horas al chup chup). En frío, su **Ensaladilla rusa con gambas** será el entrante perfecto para cualquier ocasión. Sin duda una experiencia única en la mesa, con gusto y además con una relación calidad precio muy acertada.

Su apartado 'gourmet' tampoco ha dejado de crecer, con cortes de jamón ibérico, queso y los deliciosos patés de morcilla y piñones, de perdiz, de queso o ibérico al Pedro Ximénez (desde 2'60 €) y en él se ha colado un invitado muy especial: los **Caldos y arroz de St. James** (11'50 €). Porque el secreto de un buen arroz está en el fumet, nadie como esta emblemática firma para forjar una alianza. Así, en 1725 Gourmet ya puede comprarse el caldo (de carne y verduras o de marisco) ya elaborado por St. James, 100% artesano y con las mejores materias primas, y un saquito de arroz bomba de autor —de la mejor calidad y cultivado en exclusiva para ellos— para que el cliente lo termine en su casa. La base ya está buenísima, ahora cada uno puede añadir los ingredientes sólidos que quiera para darle su toque personal: pollo, conejo, verduras, pescados, mariscos...

A través de su cómoda web www.1725gourmet.com se pueden adquirir todos estos manjares y además hacen un 10% de descuento en la primera compra.



PLANETA HUERTO, el regalo ecológico para Navidades

Sin duda, cada año buscamos el regalo más original y aunque todavía no sabemos muy bien cómo viviremos las fiestas navideñas este año, hay algo que tenemos claro: ¡Queremos hacerlo con la misma ilusión y ganas de siempre! Y, además, queremos hacerlo cuidando de nuestra salud y nuestro planeta.

Por ello, de cara a pensar en los regalos más especiales, queremos proponerte una serie de productos ecológicos y naturales como los que ofrece la marca propia de Planeta Huerto. Todos ellos cuentan con la mejor calidad a un precio totalmente asequible y seguro que, al leerlo, ya estás pensando en alguien a quien le encantaría probarlos: esa persona que se preocupa no solo por seguir un estilo saludable de vida sino que lo hace preocupándose por cuidar del entorno que nos rodea.

Con un envase reciclado, la línea de **alimentación** de la marca alicantina ofrece una gran variedad de productos ecológicos irresistibles. Pastas, harinas, legumbres, aceite de coco, frutos secos... Opciones perfectas para construir un pack único y sorprender a alguien con un regalo de lo más original.

www.planetahuerto.es



PASTELERÍA MALLORCA anuncia la Navidad con su emblemático roscón

En Pastelería Mallorca y en casa de la familia Moreno, tras cuatro generaciones y casi 90 años de andadura, la Navidad huele a mantequilla, ralladura de naranja y limón, agua de azahar y almendra Marcona tostada. A sus emblemáticos roscones de Reyes creciendo en los hornos de su obrador. Desde que en 1931 Bernardino Moreno abriese la primera tienda en la calle Bravo Murillo, 7, en Pastelería Mallorca este dulce tradicional navideño no ha faltado nunca en sus vitrinas. Como no podía ser de otro modo, este año, en las que posiblemente sean las Navidades más atípicas en décadas, Pastelería Mallorca ha querido acompañar de nuevo a sus clientes más fieles y el roscón de Reyes ya está disponible en sus tiendas físicas y en su tienda online.

Para aquellos amantes de los roscones rellenos, Pastelería Mallorca ofrece dos opciones. Por un lado, se encuentra su roscón de nata, para el que se usa una nata con 38% de materia grasa que les permite darle un punto de "montado" muy ligero, consiguiendo una textura cremosa y suave, sin apelmazar. El resultado es una nata de sabor lácteo sin edulcorar en exceso. Por otro lado está el de trufa de leche, cuyo secreto está en usar un chocolate de calidad procedente de Bélgica con un porcentaje de cacao muy equilibrado. Así, se obtiene una textura cremosa y ligera, y un sabor suave que acompaña al roscón, pero sin restarle protagonismo.



De 250g : Roscón clásico - 12 € / Roscón de nata - 20 €
De 500g : Roscón clásico - 20 € / Roscón de nata - 35 €
De 750g : Roscón clásico - 28 € / Roscón de nata - 50 €
www.pasteleria-mallorca.com

EXTREM Puro Extremadura te lleva el cortador profesional a casa

"Tú pones la casa y nosotros ponemos el resto" es el slogan de la nueva experiencia de la marca de ibéricos EXTREM Puro Extremadura para disfrutar en casa durante estas Navidades. Con EXTREM Live Experience se degusta una selección de los mejores ibéricos de bellota y un jamón de bellota ibérico 100% de 8,5kg con un cortador profesional que acude a la casa del cliente con todo el material necesario para cortar el jamón y el embutido.



El cortador profesional acudirá a la casa del cliente con todas las medidas de seguridad e higiene acordes con la ley y las necesidades actuales para hacer de esta experiencia un momento único.

Todo ello irá acompañado de los vinos que se elaboran en Dehesa de Luna Reserva de Biodiversidad: Gran Luna, Graciano, Garnacha Tintorera, Garnacha Blanca, Rosé y Orígenes. También los comensales podrán degustar el aceite ecológico de oliva virgen extra que se elabora a partir de los olivos de la variedad picual que crecen rodeados de viñedos y encinas en Dehesa de Luna.

EXTREM Live Experience cuenta con unidades limitadas que se pueden contratar en las ciudades de Madrid, Barcelona y Valencia hasta el 10 de enero de 2021.

Incluye: Maestro cortador profesional, 1 jamón de bellota 100% ibérico y jamonero, 6 botellas de vino de Dehesa de Luna, 3 botellas de aceite de oliva virgen extra, 3 medias piezas de embutidos (lomo, chorizo y salchichón), 1 pieza entera de lomo y 1 pieza de sobrasada ibérica. PVP: 999 €

<https://extremiberico.com/blog/live-experience/>

Navidad deluxe con el jamón 100% ibérico de bellota JULIÁN MARTÍN

Jamón ibérico y Navidad, el dúo que siempre marca la diferencia en estas fiestas. Para los sibaritas con los paladares más exigentes y refinados, Julián Martín, empresa familiar dedicada a la fabricación de jamones y embutidos ibéricos, propone esta Navidad deleitarse con sus jamones y embutidos más exclusivos, entre ellos el del mejor jamón 100% ibérico de bellota en España, según la OCU. En Julián Martín trabajan desde 1933 para transportar los mejores sabores de Guijuelo, cuna del jamón ibérico, a todo el mundo.

Por ello, este **estuche regalo** formado por tres sobres loncheados de 100 gramos de chorizo, lomo y paleta ibérica, será un acierto seguro en estas fiestas.

Un estuche que forma parte de la selección personal Julián Martín para disfrutar de los sabores intensos y tradicionales que trasladan a plena naturaleza.

P.V.P: 13,90 €/unidad. Disponible en El Corte Inglés.
www.tiendajulianmartin.es



Suculenta sombrerera navideña de DON FADRIQUE

Producidos únicamente con ingredientes naturales: ibérico criado en la Dehesa del Valle de Los Pedroches, el mejor pimentón de La Vera, sal, ajo y pimienta. Sin ningún tipo de aditivo ni conservante. Los cerdos, proceden de una selección genética exclusiva de razas antiguas ibéricas puras. La original sombrerera Cerdos & Rosas y las cajas de regalo se personalizan con las diferentes chacinas. Chorizo, lomo, salchichón o jamón ibérico de bellota entre otras. Los blisters son la opción perfecta para los amantes del embutido loncheado y cortado a mano.



El pedido mínimo para recibir la sombrerera es de 75 euros y el estuche de regalo de 30 €. Los encargos se realizan a través de su página web o bien en su restaurante Don Fadrique. El coste del envío está incluido a partir de 100 euros. El plazo de entrega está entre 24 y 48 horas. www.cerdosyrosas.com

Las tres propuestas de HEINEKEN para brindar esta Navidad



A las puertas de la Navidad, las opciones de Heineken para estas fechas: tres brindis diferentes en los que Heineken te acompaña para disfrutar de cada ocasión:

- **The Sub** para ser la envidia de todos y seducir a los amantes de la cerveza de barril. Seguro que algún colega o familiar lo incluye en la lista de los Reyes Magos. ¡Un acierto seguro!

P.V.P: 129 € (Heineken® Torp 6,99€)

www.the-sub.com/es

- **Heineken**, todo un clásico atemporal que nunca falla

- **Heineken 0.0**, para aquellos que no quieren beber alcohol pero tampoco renunciar al auténtico sabor de la cerveza.

www.heineken.es

CRUZCAMPO presenta la 38ª Edición Limitada para Navidad

Cruzcampo Edición Limitada Navidad es una cerveza con cuerpo, con tres tipos de malta y tres tipos de lúpulo. Para la receta se ha usado los lúpulos Motueka de Nueva Zelanda y el Chinook de Estados Unidos, que, junto con la levadura propia de Cruzcampo, le confieren un aroma y sabor característicos, dando lugar a una cerveza estilo *hoppy lager*, una lager de siempre pero con un punto más aromático.

Las notas cítricas de Cruzcampo 38ª Edición Limitada Navidad combinan a la perfección con roti de pavo y ensalada de rúcula, gracias a sus notas herbáceas con hummus con crudités, galletas o snacks y, para equilibrar la maltosidad con sándwiches con hojas verdes.

www.cruzcampo.es



Vino solidario VIPEIKA

Bodegas LAN, que representa las iniciales de las provincias de la D.O.Ca. Rioja: Logroño (hoy La Rioja), Álava y Navarra, lanza dos vinos, tinto y blanco, ligados a la solidaridad.

El Vino Solidario Vipeika, ayuda a la financiación de los proyectos de educación y nutrición que realiza la Fundación Vipeika en zonas de extrema pobreza en el mundo.

Un buen vino para uso personal o para hacer un regalo muy especial a alguien con quien quieras compartir tu solidaridad con el mundo.

Caja de 6 botellas tinto : 63 € iva incluido

Caja de 6 botellas de blanco: 29,10 € iva incluido

fundacionvipeika.org/nuestros-tesoros/vino-solidario/



PURE The Winery, el primer vino "zero azúcar" del mercado para una Navidad sin excesos

Pure The Winery se convierte en el aliado perfecto para disfrutar de cuatro referencias de vino sin azúcar con un grado de alcohol similar (10,5% Vol) y bajo en calorías, ideal para disfrutar con equilibrio de cualquier festejo.

Combinando técnicas tradicionales con la innovación vinícola en el proceso de fermentación del vino, los azúcares naturales se convierten en alcohol. Una nueva alternativa para los amantes del vino con cuatro referencias: blanco, tinto, espumoso blanco y rosado con las que brindar con familiares y amigos.

Variedades: tinto, con uvas Barbera y Merlot; blanco, con uvas Chardonnay y Sauvignon Blanc; rosado espumoso, con uvas Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir y blanco espumoso, con uvas Chardonnay y Pinot Meunier

Precio recomendado: 11,99€

<https://shop.purethewinery.com/es>,



GRAN VALTRAVIESO 2016, la excelencia de un vino único

La bodega Valtravieso presenta este año su vino más especial: Gran Valtravieso 2016. Un vino que vio la luz por última vez en 1995, una de las mejores añadas de los últimos tiempos. Por ello, el equipo de la bodega se propuso volver a ofrecerlo tan solo cuando la añada fuera excepcional: 2016 lo fue.

Gran Valtravieso es el icono y embajador de la bodega. Se ha hecho una selección de la propia selección: las mejores zonas calizas de la finca junto con un pequeño porcentaje de parte arcillosa y las barricas más elegantes, las que, por cata, se han escogido para este vino. Un total de 2.305 botellas. Elegante, serio y profundo, un vino único, complejo, con un tanino aromático en final de boca característico del terroir del páramo arcillo calcáreo donde nace.

Gran Valtravieso está disponible a la venta en una botella en estuche con valor de 87 € y un estuche de lujo que incluye 3 botellas con valor de 249€.

<https://valtravieso.com/>

LOSADA VINOS DE FINCA en tu mesa de Navidad



Losada Vinos de Finca, quiere aportar la mejor inspiración y el protocolo perfecto para que puedas montar una mesa única con sus vinos más especiales y compartirlos con los tuyos.

Altos de Losada **La Bienquerida**, vino de paraje "las Chas". Violeta fresca, mineralidad pícara, una capa de chocolate sobre la fruta madura, y taninos fundidos que cautivan con su delicadeza. PVP: 38 €

Altos de Losada **El Cepón**, vino de parcela. Un vino muy frutal y floral con recuerdos de ciruela negra, lilas, regaliz, eucalipto, tomillo y pizarra. Jugoso, sávido, mineral, equilibrado con un persistente final primario. PVP: 34 €

Losada Godello 2019, graso, fresco y elegante, en boca es voluminoso y delicado, con una acidez cítrica que le aporta frescor e invita a beber. PVP: 13,50 €

www.losadavinosdefinca.com

SPECIMEN N°1, el vino de coleccionista de Finca Villacreces

Finca Villacreces lanza al mercado un nuevo proyecto que lleva tiempo fraguándose a fuego lento. Se trata de Specimen N° 1, un vino que destaca por conjugar diferentes peculiaridades que lo convierten en algo único e irrepetible. De hecho, para elaborar Specimen se han utilizado las mejores uvas de tres cosechas diferentes (2013, 2014 y 2015) que, a su vez, han pasado por diferentes continentes, desde el acero inoxidable a fudres de roble francés.

De este vino de coleccionista, que sólo saldrá al mercado cada dos o tres años, únicamente se han elaborado 2.337 botellas, cuyo 50% se quedará en España y el otro 50% se destinará al resto de mercados de exportación. Specimen N° 1 está elaborado con Tinto Fino y Cabernet Sauvignon.

En cuanto a la cata, muestra un color rojo picota intenso con tonos granates. Aroma complejo que otorgan las tres añadas que conforman el vino. Destaca su aroma intenso a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos. En boca tiene una entrada grasa y con volumen, que le acompaña hasta su final largo y persistente.

PVP - 50 €

www.villacreces.com



El Ecosistema inteligente de HUAWEI llega con la Navidad

Huawei Consumer Business Group (CBG) lleva meses trabajando en ofrecer la mejor conectividad entre sus propios dispositivos para facilitar al máximo la vida de todos sus usuarios. Estas navidades podrás reproducir en tus altavoces la música que eliges en tu móvil, ver películas en la tablet con tus auriculares inalámbricos y que en esos mismos auriculares seas capaz de descolgar una llamada, que puedas monitorizar desde tu teléfono multitud de variables físicas gracias a tu smartwatch... Las posibilidades que te ofrece el Ecosistema Huawei son prácticamente incontables.

Libera tu inspiración gracias a **HUAWEI P40 Pro**, el mejor smartphone fotográfico del año según los TIPA Awards de 2020. Habla por ti mismo con la Quad Cámara Leica Ultra Vision, haciendo fotos y vídeos en cualquier momento y en cualquier lugar. Revoluciona tu experiencia en velocidad y potencia con el chipset Kirin 990 5G de última generación. El diseño innovador mejora tu entretenimiento visual y comodidad ergonómica. Explora el hoy y el mañana con HUAWEI P40 Pro. **1.099 €**



Podrás renovar tu estilo cada día con la personalización de la primera esfera rectangular con bordes redondeados de la marca y, aún con su diseño más delgado y ligero (34 gramos), podrás disfrutar de una autonomía de hasta 10 días. **HUAWEI Watch Fit** es tu entrenador personal capaz de acompañarte allá donde vayas, con 12 rutinas guiadas y 96 modos de registro de entrenamiento, no hay actividad que se escape a tu control. **199€**

<https://consumer.huawei.com/es/>

CULTO lanza una fragancia propia para el hogar en Navidad



La primera sensación que percibimos cuando entramos a un lugar seguramente será a través del olfato. El olor transmite una información muy concreta que se transforma y permanece en la memoria de forma abstracta. Un buen olor nos ayuda a sentirnos como en casa y nos trae de vuelta recuerdos felices por eso en el mundo de la decoración y el interiorismo el olfato también es un sentido poderoso. Una buena fragancia es necesaria para terminar un espacio y conseguir esa sensación final de equilibrio y confort. Tener esto muy presente ha hecho que Culo Interior Design busque una fragancia a medida para el hogar contemporáneo acompañados por un laboratorio especialista en fragancias orgánicas y 100% ecológicas.

<https://culto.store/collections/shop> - Precio 35 €

Regalos navideños con la mejor lavanda de DEHESA DE LOS LLANOS

Jabón Artesano: aceite de oliva virgen, esencia pura de lavanda y miel de abejas. El jabón de lavanda Dehesa de Los Llanos nace de una esmerada fórmula que combina tradición y vanguardia. Tradición porque está elaborado siguiendo el proceso ancestral de la saponificación en frío, un método lento y delicado gracias al cual cada ingrediente conserva inalterables sus propiedades naturales.

Vanguardia, por la rigurosa trazabilidad de estos ingredientes: aceite de Oliva Virgen Extra, esencia pura de lavanda y miel de abejas, apreciadas materias primas obtenidas en la dehesa y enriquecidas con aceite de coco y manteca de karité para obtener un grado extra de cremosidad. Por último, el envoltorio también se lleva a cabo manualmente: cada pastilla es grabada, envuelta y empaquetada a mano.

Esencia Pura de Lavanda. Desde la antigüedad se conocen las propiedades de la lavanda. La esencia pura de Lavanda tiene propiedades relajantes, antisépticas y antiinflamatorias, que ayudan a reducir el estrés, la depresión y el insomnio.



Jabón: 7€ - Esencia Pura De Lavanda: 7,50 €

www.dehesadelosllanos.com

Cofre SINGULADERM XPRT COLLAGENEUR, ritual de belleza

XPRT Collageneur normal/seca es una crema reafirmante intensiva para lucir una piel más firme, elástica, luminosa y compacta en estas fiestas navideñas. Ahora, ¡mejor acompañada imposible! en este fantástico cofre de edición limitada junto con dos minitallas de sérum XPRT Sublime + contorno de ojos XPRT Contour para un ritual de belleza completo.

COFRE XPRT Collageneur:

XPRT Collageneur normal/seca + XPRT Sublime 5ml + XPRT Contour 5ml

P.V.P. Cofre: 43.18 €

<https://singuladerm.com/>



Regala una estancia en la QUINTA DO RIO TOURO en Sintra (Portugal)

La Quinta do Rio Touro lanza unos vales para regalar estancias a partir de dos noches para que tus familiares o amigos puedan conocer la región de Sintra, Cascais y Lisboa alojándose en una casa tradicional portuguesa situada en el Parque Natural de Sintra-Cascais.

Los vales regalo pueden adquirirse por email en info@quinta-riotouro.com con precios a partir de 200 € (dos noches en habitación doble con desayuno incluido para dos personas) y tendrán validez hasta junio del año 2022.

www.quinta-riotouro.com



Cofres-regalos navideños de RELAIS & CHÂTEAUX

La prestigiosa asociación Relais & Châteaux reúne 18 planes inolvidables que sorprenderán incluso a los más exigentes: estancias de ensueño, experiencias gastronómicas y momentos de bienestar.

Los bonos vienen presentados en un exclusivo sobre reutilizable realizado por artesanos africanos con plásticos procedentes de botellas recicladas y que será el compañero de viaje perfecto.

Los cofres, con precios a partir de 130 €, pueden adquirirse en la aplicación y en la web de Relais & Châteaux y canjearse en establecimientos miembros de todo el planeta durante dos años

www.relaischateaux.com



Tarjeta regalo de menús saludables a domicilio WELTHY

Regalar salud y bienestar es la propuesta para estas Navidades de Welthy, un nuevo servicio premium de comidas saludables a domicilio que ofrece planes de alimentación completos, contados por calorías y elaborados a diario con productos ecológicos y de proximidad.

El objetivo de esta iniciativa pionera es ayudar a las personas a mejorar su salud a través de la alimentación. Con este sistema, los usuarios también pueden despreocuparse completamente de su alimentación y disponer de más tiempo libre y calidad de vida disfrutando de una alimentación natural, sana y controlada.

Todos los platos se cocinan a diario de forma casera huyendo de ingredientes ultraprocesados y empleando sólo ingredientes naturales, sostenibles y de proximidad sin salsas ni aditivos.

La duración de los menús puede ser de dos, cinco, siete, diez y veintiún días, y los precios oscilan entre los 19 euros y los 46 euros por día, según las calorías y número de días del programa escogido.

www.welthy.es



REGALO NAVIDEÑO SOLIDARIO

Un fotógrafo, Manuel Charlón y 88 periodistas se unieron durante los meses del confinamiento para crear una obra única que nos permitirá descubrir muchos de los lugares del mundo que visitaron juntos durante su vida profesional. La obra "Soñar es viajar. 88 viajes en confinamiento", editada por la Fundación Notariado, está ya disponible en formato papel y online. Los ingresos que se obtengan irán destinados a la investigación sobre el Covid-19 que realiza el Instituto de Salud Carlos III.

El regalo de navidad perfecto en la que colaborar para una buena causa.

Se puede adquirir en este [enlace](#) por 30 € + IVA

Productos de temporada, elaboraciones frescas y una cuidada presentación para los nuevos menús de IBERIA

La aerolínea Iberia recupera el servicio a bordo con todas las medidas de higiene y prevención.

En el diseño de sus nuevos menús, Iberia ha puesto el acento en la riqueza de la dieta mediterránea y en elaboraciones con materias primas de gran calidad y productos locales de temporada disponibles.

Esta nueva propuesta gastronómica destaca además por una cuidada presentación de los platos y de todos los detalles, como la vajilla y mantelería, que también se han renovado. Este servicio se ha implementado ya en todos los vuelos de corto y medio radio, en EE UU y se irá incorporando paulatinamente en el resto de destinos.

www.iberia.com



IBERIA, entre las diez aerolíneas más seguras frente al COVID

Iberia está entre las 10 aerolíneas del mundo más seguras frente al COVID, según el ranking Safe Travel Barometer, que evalúa cinco variables relacionadas con procesos y medidas adoptadas para prevenir el COVID a lo largo de toda la experiencia del vuelo.

Desde el inicio de la pandemia, Iberia fue pionera en adherirse e implementar todas las recomendaciones de la Agencia Española de Seguridad Aérea (AESA) y la Agencia Europea de Seguridad Aérea (EASA) y del Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) para facilitar la recuperación del transporte aéreo dentro de la Unión Europea y con el resto del mundo, en un entorno seguro.

www.iberia.com



AIR ASTANA presenta su nueva Premium Economy Class en los aviones Embraer 190-E2

Air Astana ha una nueva Clase Turista Premium en todos los vuelos operados por los Embraer 190-E2. La Premium Economy Class ocupa las filas de asientos del uno al 12 y ofrece los mismos niveles de servicio y comodidad galardonados que la clase ejecutiva a la que reemplaza, aunque con tarifas 35% más bajas. El nuevo producto hizo su debut en vuelos domésticos de Nur-Sultan a Shymkent, Atyrau, Akto-be y Ust-Kamenogorsk y de Almaty a Kyzylorda el 23 de noviembre.

<https://airastana.com/>



SINGAPORE AIRLINES, "Mejor aerolínea asiática" por segundo año

Singapore Airlines ha sido premiada como la "Mejor aerolínea asiática" por segundo año consecutivo en los World Travel Awards. Los galardones, creados en 1993, homenajean la excelencia en el sector de viajes y turismo con una gran variedad de reconocimientos a nivel estatal, regional y mundial.

www.singaporeair.com



CLUB OF COURSE participa con éxito en el primer evento TIS en España

Del 25 al 27 de noviembre pasados Of Course, el club de negocios y networking ha estado presente como socio estratégico en el Tourism Innovation Summit (TIS) 2020.

El evento fue inaugurado por Su Majestad la Reina Doña Letizia y tras tres días de éxito fue clausurado por Pedro Sánchez, presidente del Gobierno de España.

Además de asistir con stand propio, lugar que se convirtió en un punto de encuentro y de networking, Of Course proporcionó varios ponentes como Marc Rahola, Ceo de OD Hotels, Diego Calvo de Concept Hotel y Abel Matutes, presidente de Palladium Hotel Group, todos miembros del Club. Sus ponencias aportaron luz a la reactivación de industria de viajes y turismo e hicieron su contribución a cómo llevar la tecnología e innovación al sector.

Además de ayudar a posicionar el club y darle relevancia ha sido un escaparate para presentar las acciones y proyectos que tienen entre manos para el sector del turismo Of Course. "Generamos un punto de encuentro de networking y, por tanto, pudimos avanzar con ello. Además, pusimos cara a muchos de nuestros miembros y ellos a nosotros, generando una gran confianza y relación necesaria para poder continuar", declara el director de Of Course, Xavier Borràs.

<https://clubofcourse.com/>



LINK4TOUR impulsa la reinención del sector del turismo

"La unión de lo privado y de las instituciones públicas es más necesaria que nunca para la reinención del sector del turismo", declaró la Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo, el pasado 19 de noviembre en la presentación de Link4Tour donde se reunió con los principales representantes del turismo nacional e internacional.

Martí Sarrate, Carlos Abella o Santiago Vallejo, entre otros expertos reconocidos del mundo del turismo en España, junto con los ministros de Turismo de Argentina, Ecuador, Paraguay y CDMX México, y el director general de Uruguay analizaron las necesidades y oportunidades del sector del turismo internacional.

La digitalización del sector, los corredores seguros, los test de antígenos en origen y destino y el apoyo real de las instituciones gubernamentales son las principales necesidades que salen de la mesa redonda que se celebró en la presentación de Link4Tour.

"Los profesionales del turismo necesitamos digitalizar el sector y con Link4Tour cualquier profesional relacionado con el turismo, de cualquier parte del mundo, con sólo cuatro clics va a encontrar lo que necesita de otros profesionales como él", explica Sara Navarrete, CEO de Link4Tour.

Link4 Tour es la comunidad del sector turístico que busca unir en un mismo sitio a profesionales de cualquier ámbito del sector turístico y en cualquier parte del mundo. Link4 Tour es la herramienta necesaria que guiará para que el cliente potencial conozca el negocio o al profesional y así mostrar la mejor versión del sector. Será la mayor base de datos del turismo a disposición de todos los profesionales para que puedan promocionarse entre toda la comunidad.

<https://link4tour.com/>



“Estas Navidades, brindar se va a poder, pero poco. Y viajar, menos. O mejor dicho, nada. Con todo, Feliz Navidad, si puede ser”

FELICES Y SOLITARIAS FIESTAS

Nada va a ser igual en diciembre. Nada igual a lo que conocíamos. La realidad se ha impuesto con la misma contundencia que la banalidad de nuestros políticos con lo que se imaginaba un festín de reencuentros y viajes se va a quedar en un brindis a lo doméstico y a la convivencia con los convivientes. Brindar se va a poder, pero poco. Y viajar, menos. O mejor dicho, nada.



Para los sectores que han conseguido siempre cuadrar sus balances en el último mes del año, a cuenta del puente de la Constitución y las celebraciones navideñas de empresas y amigos, ahora todo será temor, ruina y soledad. Vaya con los nuevos jinetes del Apocalipsis que nos han venido a visitar. Los hosteleros buscan resquicios por ver si suena la flauta; los operadores intentan corredores seguros a destinos turísticos; los profesionales de la cultura imaginan espacios seguros para sus creaciones, y los ciudadanos, entre la tristeza y el miedo, comprarán un décimo de la lotería por si tienen una alegría que llevarse a la boca en año tan excepcional y dis-

tópico. Año difícil, diciembre en llamas.

Creíamos que se trataba de ciencia-ficción cuando algunas novelas y películas describían situaciones como las que ahora se han hecho cotidianas. Aquella película, Contagio, que todavía se puede ver en alguna plataforma digital, nos parecía una exageración de los guionistas cuando la vimos en 2012, o así. Ahora comprobamos que solo nos falta una invasión alienígena para que todo lo imaginado por la ficción científica se convierta en un drama de andar por casa.

No queda la ventaja de saber que uno se va a librar de suegros y cuñados en las comidas navideñas. Pobre consuelo para un diciembre en el que nada será como siempre. Y en el que no quedará otra que protegerse y proteger aunque sea a costa de dejar de ser lo que fuimos.

Con todo, Feliz Navidad, si puede ser.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



LA ESENCIA DEL NETWORKING

CLUBOFCOURSE.COM



La MAYOR COMUNIDAD DIGITAL B2B del Turismo



Juntos, de la mano

just for you

www.link4tour.com

DATE DE ALTA GRATIS



@Link4Tour
info@link4tour.com