

# **top** VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
año XI – Nº116 noviembre 2020

## **·NÁPOLES**

**CIUDAD DE 500 CÚPULAS**

## **·RONDA**

**REBELDE Y SORPRENDENTE**

## **·MURCIA**

**LA GRAN RECUPERADA**

## **·LA DORDOÑA**

**PARAÍSO FOTOGRAFICO**

## **NAVARRA**

**HISTÓRICA ZONA MEDIA**





**QUINTA  
DO RIO TOURO**  
[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)

**Azóia - Sintra - Portugal**



EDITORA  
Ana Reino  
[areino@topviajes.net](mailto:areino@topviajes.net)

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
[delmoral@topviajes.net](mailto:delmoral@topviajes.net)

DISEÑO ORIGINAL  
Javier García  
[nomelocreo2005@gmail.com](mailto:nomelocreo2005@gmail.com)

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
[sofiareino@gmail.com](mailto:sofiareino@gmail.com)

MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
[comercial@reinodelmo.com](mailto:comercial@reinodelmo.com)

REDACCIÓN  
[redaccion@topviajes.net](mailto:redaccion@topviajes.net)

COLABORAN EN ESTE NÚMERO  
Pilar Arcos, Enrique Arias Vega,  
Antonio Bascones, Miguel Blasco,  
Antonio Gómez Rufo, Carlos  
Monselet, Óscar Montoto, Manena  
Munar, Pilar Ortega, Fernando  
Pastrano, Ana Reino, Hernando  
Reyes Isaza.

PUBLICIDAD  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

EDITA



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  
Palacio Real (Olite), PILAR ARCOS

**SÍGUENOS**



No hay peor política para el turismo mundial que restringir la libertad de movimientos de los ciudadanos

VISADO DE ENTRADA

## Estados Unidos y el turismo

Pocas cosas hay que susciten tanto interés entre las gentes que pueblan este mundo como las elecciones presidenciales de Estados Unidos. Aunque también son muchos los que dicen 'pasar' de ese momento político en que los habitantes del gigante país americano votan para decidir quién guiará sus pasos en los cuatro años siguientes. Seguramente también muchos, por no decir que una gran parte, de esos señores que tienen la posibilidad de apostar por un candidato u otro no son ni siquiera conscientes de la relevancia que su decisión va a tener en el resto del planeta.

Unas elecciones norteamericanas como las de este año han tenido el añadido de la incertidumbre del ganador, nada claro hasta el último momento, o el penúltimo, porque el señor pelopaja no se resigna a dejar el despacho oval ni el dormitorio de la Casa Blanca, como tampoco la residencia de descanso presidencial de Camp David —llamada Shangri-La en su origen— y sigue empeñado en buscar en los tribunales lo que las urnas le han negado. Una actitud más propia de otros países menos preponderantes en la cosa de la democracia o de la economía mundial.

Porque las decisiones que adoptan los presidentes norteamericanos afectan en mayor o menor medida a todas las actividades económicas de todos los países del planeta, entre ellas, y no la menos importante, a la turística. No en vano, según los últimos datos aportados por la Organización Mundial de Turismo, en noviembre de 2019, y referidos a 2018, Estados Unidos fue el tercer país receptor de visitantes, con 80 millones de turistas, solo por detrás de Francia (89 millones) y España (83). Pero es que por ingresos, Estados Unidos fue el primero, con 214.000 millones de dólares, seguido de España (74.000 millones) y Francia (67.000 millones).

Con no alcanzar, ni por asomo, esas cifras de visitantes e ingresos, hay países modestos en la cosa del turismo que ven afectadas sus economías en función de las políticas adoptadas por este colosal país. Hasta las más apartadas tribus de un rincón africano o de lo que queda de la Amazonía se ven influidas por las decisiones del huésped de turno de la Casa Blanca, espejo en el que se miran los presidentes de muchos otros países. Y si desde los EE. UU. llegan aires de política centrípeta, no son pocos los gobiernos que deciden seguir esa corriente y considerar que su país es el centro del mundo.

Para el turismo no hay nada peor que las políticas restrictivas de movimientos de los ciudadanos, como bien estamos comprobando por culpa de la cansina covid 19, que también terminará por abandonarnos. Pero, caramba, no creemos una segunda pandemia, esta, artificial, por decisiones emanadas de los gobiernos. No nos lo merecemos.



JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director  
[delmoral@topviajes.net](mailto:delmoral@topviajes.net)



### 03 VISADO DE ENTRADA

“Estados Unidos y el turismo”

JOSÉ LUIS DEL MORAL

### 06 NAVARRA, ZONA CENTRO

Historia, naturaleza, admirables paisajes y paisanajes, interesante gastronomía, buenas infraestructuras hoteleras, mucha aventura y más *slow tourism*, e incluso algún ramal del Camino de Santiago. La zona central de Navarra da mucho de sí.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



### 28 DE NIÑA OLVIDADA A 'GASTRO-STAR'

Decidida a convertirse en un destino inteligente de referencia, la capital del Segura va camino de consolidarse también como un insigne destino gastronómico gracias a su huerta, su mar, sus vinos y la decidida apuesta de varios inversores del ocio y la restauración por poner a Murcia en el mapa.

HERNANDO REYES



### 42 BELLA, REBELDE Y SORPRENDENTE

Su espectacular ubicación en lo alto del desfiladero o su pasado musulmán y su estatus como el mas grande de los pueblos blancos de Andalucía, así como su corazón taurino, sus bandoleros y forajidos, y su estrecha relación con varios viajeros románticos del s.XIX y con algunos ilustres eurófilos estadounidenses del s. XX, hacen que Ronda riegue magia, vinos y embrujo entre sus visitantes.

HERNANDO REYES



### 62 TIERRA DE FOTÓGRAFOS

Tierra de inspiración para Robert Doisneau, Cartier-Bresson o Edouard Boubat. La Dor- doña francesa es un paraíso fotográfico.

PILAR ORTEGA



### 70 NÁPOLES

Conocida como 'la ciudad de las 500 cúpulas', la capital de la Campania italiana goza de la mayor concentración de iglesias de Europa.

ANTONIO BASCONES



### 84 CON HISTORIA

Alter do Chão . Un castillo medieval en el Alentejo portugués.

MIGUEL BLASCO

### 86 CON ALMA DE 'LODGE'

Costa Rica, ejemplo mundial por convertir la sostenibilidad en una política de Estado y el turismo de naturaleza en una industria de enorme éxito, es líder en América Latina en los alojamientos tipo lodge ubicados en bosques tropicales, selvas y áreas protegidas.

HERNANDO REYES

### 96 ESPAÑA EXCLUSIVA

—LJS Ratxó: Sencillez, naturaleza y comodidad en un resort ecológico.

HERNANDO REYES

### 104 HOTELES

—Entrevista

Tomás Alias, interiorista de Room Mate Macarena: “El futuro son los hoteles experienciales”

HERNANDO REYES

—Noticias

### 112 TORO (ZAMORA)

Bodegas Nexus & Frontaura logra la excelsa ecuación vitícola de Ribera del Duero + Toro e incluye el vino 'kosher' en su colección.

MANENA MUNAR



### 126 GASTRONOMÍA

—Entrevista

Ciro Cristiano, chef del restaurante Bel Mondo: “Lo que cuenta es el equipo humano y la calidad del producto”.

HERNANDO REYES

—Restaurante Citrus: “Mad Hatter”, el brunch del Hotel Marriott Lisboa



—Noticias

—Productos gourmet

### 142 ENOLOGÍA

-Noticias

### 148 PISTAS CULTURALES

—Exposición

—Libros

—Cine

### 162 PASABA POR AQUÍ

“Estados Unidos lo abarca todo”

ENRIQUE ARIAS VEGA

### 163 VIÑETA

ÓSCAR MONTOTO

### 164 PROPUESTAS NAVIDAD

### 168 BAZAR

### 170 DESTINOS

### 172 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

### 176 KM 0

“Noviembre en la nevera”

ANTONIO GÓMEZ RUFO



# NAVARRA

## VIAJE A LA ZONA MEDIA SIN EL SEÑOR DE LOS ANILLOS

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>

*Atardecer en Olite con las cúpulas del Castillo Real en primer plano.*





▲ Torres del Cerco de Artajona.



▲ Cerco de Artajona. Al fondo, la Basílica Nuestra Señora de Jerusalén.

La Comunidad Foral de Navarra es una autonomía ni demasiado grande, ni demasiado pequeña (10.932 km<sup>2</sup>); ni demasiado habitada, ni demasiado solitaria (640.000 habitantes) y sin embargo, salvo mar, tiene de todo. Larga Historia, soberbia naturaleza, admirables paisajes y paisanajes, interesante gastronomía, buenas infraestructuras hoteleras, mucha aventura y más *slow tourism*, e incluso algún ramal del Camino de Santiago.

Por eso en estos días de turismo de proximidad es una opción más que recomendable. Por ejemplo, en Navarra podemos hacer un viaje a la Tierra Media sin acordarnos de Tolkien ni del Señor de los Anillos, ¿para qué?. Aunque aquí más que Tierra Media la llaman Zona Media.

Dicen algunos folletos que el de Navarra es un caso único, que en ninguna otra autonomía española confluyen tres regiones geográficas tan bien diferenciadas: los Pirineos, al norte,

frontera con Francia; La Ribera, al sur, llanura regada por el Ebro, y la Zona Media, en el centro, transición entre las dos anteriores. Algunos añaden una zona más, Pamplona y su cuenca.

La Zona Media, a la que nos dirigimos en esta ocasión, está salpicada por numerosas localidades de antigua historia en las que todavía se palpa el ambiente medieval. Pueblos y villas que jugaron un papel decisivo en la continuación de la Reconquista que, según dicen, lanzó Don Pelayo en Covadonga, levantando construcciones defensivas, macizas fortificaciones, robustas iglesias que servían tanto a la cruz como a la espada.

Al principio, Navarra fue nada más —y nada menos!— que un territorio de los vascones. Poco a poco se fue forjando su identidad con la influencia de romanos y visigodos, y llegó a su apogeo en el siglo XI con Sancho III, el “primer rey moderno”. Conquistada por Fernando el Católico, pasó a formar

parte de la España unificada aunque ha conservado sus fueros locales hasta nuestros días.

En esta Zona Media no encontraremos la Torre Oscura, ni la fortaleza de Cuernavilla, ini falta que hace!, porque aquí está el Palacio de Olite, el Cerco de Artajona, la ermita de Santa María de Eunate, la iglesia fortaleza de Ujué...

Efectivamente, a 18 kilómetros de Olite, en la comarca de Tafalla, está Artajona. De lejos se ve su cerro amurallado con nueve espléndidos torreones (originariamente tuvo catorce unidos por un camino de ronda), es el Cerco de Artajona, que data del siglo XI. Sobresaliendo en el conjunto de edificaciones terrosas, la torre de la iglesia de San Saturnino (s.XIII), monumento histórico artístico.

Dejamos el coche extramuros, en una explanada hoy desierta, y pasamos por el Portal de San Miguel, una de las tres entradas por las que se accede

al recinto. En su tiempo aquí había un arco de medio punto, el que hay hoy es el resultado de una desafortunada restauración de 1966.

Tenemos la suerte de que allí nos espera nada menos que el rey Sancho Ramírez, en realidad es Arkaitz Aznar Malo, amable concejal de Cultura del Ayuntamiento, cuyos apellidos pasaremos por alto para no caer en el chiste fácil. Arkaitz va vestido con los atuendos y la corona del rey que gobernó estos parajes en el siglo XI. Con él hemos dado un paseo por las calles empedradas y en cuesta, flanqueadas por casonas señoriales. Hemos entrado en la iglesia (s.XIII) cuya restauración duró desde 2003 a 2009, y subido a su torre prismática (s.XIV) desde la que se divisa allá abajo el actual pueblo (1.700 habitantes) y toda la comarca. También el curioso tejado invertido del templo que, cuando llueve, conduce el agua hacia el interior, quedando almacenada en un aljibe subterráneo. Arkaitz nos dice que es el único tejado





▲ Fachada de la iglesia de San Saturnino en Artajona.  
► El concejal de Cultura de Aralar, caracterizado de Rey Sancho Ramírez, nos enseña el Cerco.

del mundo con estas características. Habla con pasión didáctica de su pueblo, donde se rodó la película *Robin y Marian* (1976), de Richard Lester, en la que Sean Connery interpreta a Robin Hood y Audrey Hepburn a Lady Marian. [www.youtube.com/watch?v=8evEF9qHy8o](https://www.youtube.com/watch?v=8evEF9qHy8o)

Al salir a la calle, este entrañable cicero se quita la capa y la corona y nos hace una demostración de cómo se utilizaba en el Medioevo el arado de pie, una especie de zancos acabados en rejas puntiagudas. ¡Impagable! De esto hacían concursos todos los años.

La siguiente parada nos reserva una de las más gratas sorpresas de este viaje. A 20 kilómetros de Artajona, la iglesia de Santa María de Eunate se alza solitaria, en medio de la nada. Y aunque su imagen ya la habíamos visto en libros de Historia del Arte, contemplarla en directo conmueve al espíritu más insensible. ¿El mío? Confío que no. Su planta octogonal (como la del Santo Sepulcro de Jerusalén) y el claustro que la circunda (galería por-

ticada de 33 arcos) la hacen especialmente atractiva.

Aquí son más las preguntas que las respuestas. El origen de este enigmático templo en la ruta tolosana del Camino de Santiago es más que incierto. Onat, Onate, Unat, Unate (Eunate en euskera significa Cien Puertas) dicen unos pocos que fue templaria, y muchos más que fue mandado construir por una tal Sancha, dama acaudalada de la zona que quiso así santificar un paraje alejado de la civilización en el que era frecuente que se cometieran pillajes, asesinatos y otras tropelías. Dicen que esa señora, a la que algunos llaman "reina", está enterrada en la iglesia.

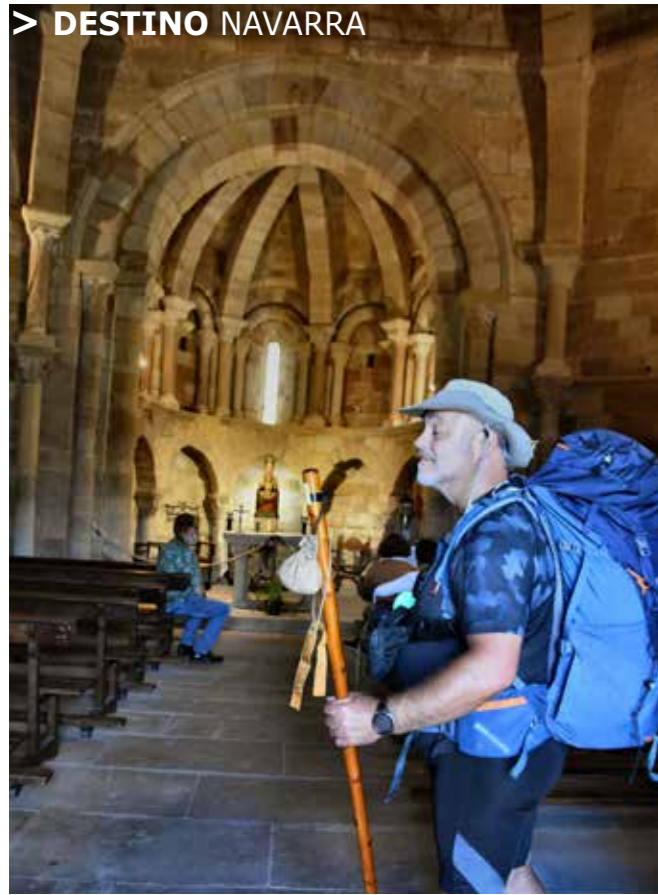
Una vez que superamos la estupefacción que nos ha causado su exterior, entramos en el interior, también románico, en el que se aprecian claras influencias musulmanas, algo bastante habitual en los templos de la Ruta Jacobea. La imagen de la Virgen María y











▲ Peregrino compostelano en Santa María de Eunate.  
 ▲▶ Talla de la Virgen y el Niño en Santa María de Eunate.

el Niño que allí vemos es una copia fiel de la talla original desaparecida.

Afuera, el silencio es solo roto por el paso de algún peregrino caminante o ciclista que recorre una estrecha calleja a la que dan sombra las zarzamoras. Aquí se puede palpar la "música callada, soledad sonora" a la que se refirió San Juan de la Cruz. Seguimos.

Lerín está situado en la Merindad de Estella, en la Ribera del Alto Ebro, a 35 kilómetros de Eunate. Aunque es una villa de larga historia (quedan restos de su castillo del s.XI), no conserva el aspecto medieval de otras poblaciones de la zona. Es, como ha dicho el historiador navarro Juan Jesús Virto Ibáñez, "un pueblo viejo sin casco viejo".

Desde la plaza del Ayuntamiento, donde nos ha recibido la alcaldesa, Consuelo Ochoa, bajamos por la Calle Mayor que vertebrata la población hasta la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, la principal obra arquitectónica de la ciudad. De origen medieval fue transformada en los siglos XVI y XVIII. Por su volumen parece una catedral, también por el amplio interior, donde destaca la sillería rococó del

coro, la sacristía (s.XVIII) y el órgano, muy dañado en las Guerras Carlistas, que ha sido recientemente restaurado con piezas del órgano del monasterio de La Oliva de Carcastillo.

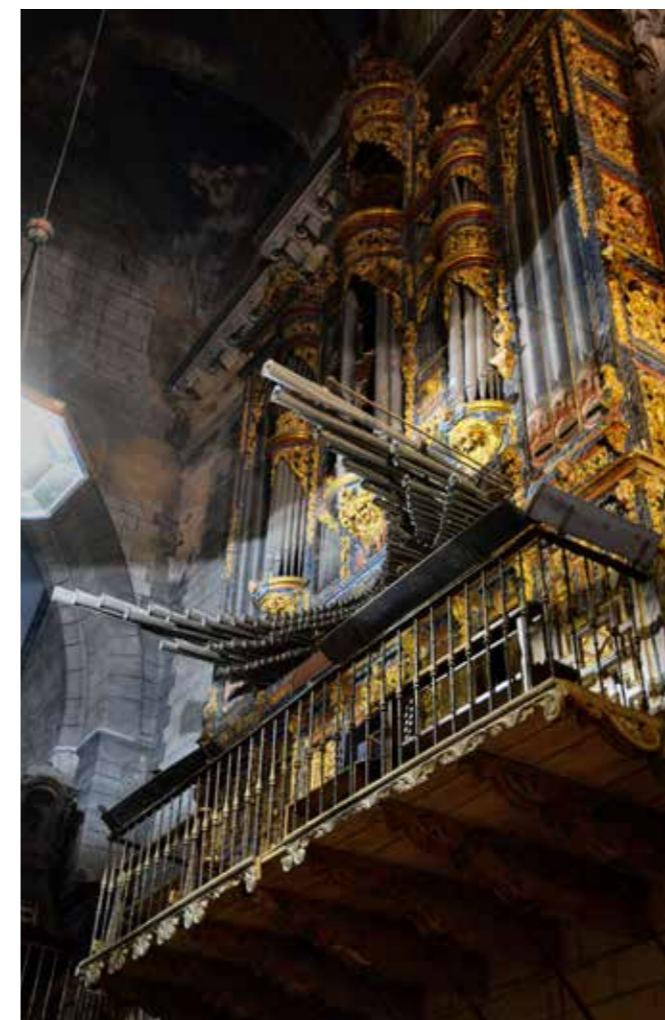
Desde la iglesia seguimos por la calle Mayor hasta la Calleja del Frontón, donde está (¿lo adivináis?) el frontón del pueblo. A simple vista no tiene nada subrayable, pero se nota que es diferente. Y así es, aprovecha la pared de la muralla situada a la derecha del pelotari, cuando en todos los demás frontones ese muro está a la izquierda. El de Lerín es un frontón de derechas.

A un paso está el mirador del Ega sobre el valle del río de este nombre, y allí el matadero de Martiko, una de las empresas españolas más importantes en la fabricación de productos derivados del pato. También las Bodegas Alconde, que visitamos para comprobar cómo, desde 1956, elaboran vinos de la DO Navarra, "sencillos y disfrutones", con la variedad de uva garnacha.

Durante todo el corrido por Lerín nos han acompañado Nieves Cruz y Alfredo Castillo, matrimonio propietario de dos casas rurales de la ciudad. Nos



▲ Museo y sala de estar de la Casa Rural La Tahora de Lerín.  
 ▼ Órgano de la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción de Lerín, recientemente restaurado.  
 ▼▶ Retablo de la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción de Lerín, uno de los primeros ejemplos onrro.











▲ Fábrica de Conservas El Agricultor de Lerín, en pleno envasado de los pimientos del piquillo.

hemos alojado en una de ellas, La Cuca [www.casauralcuca.com](http://www.casauralcuca.com), un edificio del siglo XVI restaurado con mimo en un estilo ecléctico y muy personal. Tanto esta casa como La Tahona están adscritas a la red nacional Escapada Rural [www.escapadarural.com](http://www.escapadarural.com).

Otra visita interesante es la que hacemos a Conservas El Agricultor <https://conservaselagricultor.es/>, una empresa familiar que desde su fundación en 1933 dirige la familia Maestu (ya van por la cuarta generación) especializada en la producción artesanal de conservas de verduras navarras. Su producto estrella es seguramente los espárragos blancos "Cojonudos pa'tí" (el nombre lo dice todo). Llegamos en plena temporada de pimientos del piquillo y asistimos a su enlatado una vez han sido asados.

A la mañana siguiente, después de desayunar una tostada de ajo, entre otras *delicatessen* locales, en la Panadería Lucía, un obrador con servicio de cafetería, nos trasladamos a San Martín de Unx, pero antes pasamos por los viñedos del Proyecto Unsi, una iniciativa liderada por el enólogo Gonzalo Celayeta para la recuperación de la variedad de uva garnacha en la Zona Media. [www.unsiwines.com](http://www.unsiwines.com) Hemos llegado un poco tarde, ya que este año se ha adelantado la vendimia, y ya quedaban pocas uvas en sus cepas. Nos dicen que la cosecha va a ser más reducida que la de 2019, pero de mejor calidad.

San Martín de Unx, pequeña localidad de unos 400 habitantes, situada a 45 kilómetros de Pamplona, es cuna de buenos vinos, sobre todo rosados, y sus callejuelas medievales están tachonadas por casas de hidalgos, dentro de la muralla y al lado vestigios de una calzada romana. Como casi siempre, dominando la villa hay una iglesia, en este caso la de San Martín de Tours (siglo XII), muestra de la sencillez del románico navarro.

En su interior hay una pila bautismal de piedra, una pieza excepcional en toda la provincia, y una curiosa talla de la Virgen de la Leche del siglo XIV. Pero la atracción principal de este templo está en el subsuelo, es la cripta construida bajo la capilla mayor para igualar el desnivel del terreno. Se accede a ella por una escalera de caracol y nos muestra en toda su espléndida desnudez una estancia sostenida por seis columnas exentas y otras adosadas al muro con capiteles que aún conservan parte de su policromía original.

Ujué, ya en la merindad de Olite, es nuestra próxima parada. ¡Qué maravilla! En relativamente pocos años, ha pasado de ser una villa con una población importante a un pueblito de un centenar de personas. A lo mejor gracias a ello conserva un claro estilo medieval en sus calles empinadas que descienden desde la cima de un promontorio a 840 metros de altura. En



▲ El pueblo de San Martín de Unx, encaramado a una colina.  
▼ Una calle de San Martín de Unx.  
► Talla de la Virgen de la Leche en la iglesia de San Martín de Tours.







*Iglesia-fortaleza de Santa María en la localidad de Ujué.*





▲ Detalle de un capitel en el pórtico de la iglesia de Santa María de Ujué.

▼ Talla de madera de la Virgen, recubierta de plata, en la iglesia de Santa María de Ujué.



el siglo XI allí ya había una iglesia prerrománica que, con el tiempo, se convirtió en el Santuario-Fortaleza de Santa María. Su belleza es tal que en 2017 ingresó por méritos propios en la Asociación de los Pueblos más bonitos de España y hasta la fecha es la única localidad de esta comunidad foral que lo ha conseguido.

[www.lospueblosmasbonitosdeespana.org](http://www.lospueblosmasbonitosdeespana.org)

En euskera, Uxua significa paloma. Dice la leyenda que un pastor vio cómo una de estas aves entraba y salía repetidamente por la hendidura de una roca. Movido por la curiosidad se acercó y comprobó que era la entrada de una cueva. Le costó traspasarla, pero lo logró, y en su interior descubrió una imagen de la Virgen, lo que se interpretó como un deseo divino de que allí se construyera un templo. Así nació esta fortaleza religiosa que hoy posee una de las portadas más interesantes e historiadadas del gótico navarro. En el interior se conserva una imagen de la Virgen y el Niño que supuestamente descubriera el pastor, aunque la talla, muy antigua, ha sido recubierta posteriormente con láminas de plata y piedras preciosas. Muy cerca, en una vitrina hay un relicario dorado que contiene el corazón del rey Carlos II de Navarra, conde de Evreux, monarca que tomó bajo su tutela el templo y que fue apoda-



▲ Corredor-Mirador de la iglesia de Santa María de Ujué desde el que se divisa desde la cordillera Pirenaica a la ribera del Ebro.

▼ Ventanal gótico de la Torre de los Cuatro Vientos en el Palacio Real de Olite.



do "El Malo" por sus enemigos franceses. Casquería fina.

Nuestro recorrido por la Zona Media llega a su fin, y qué mejor lugar para culminarlo que Olite. La ciudad del Olivo (dicen que de ahí le viene el nombre, aunque otros aseguran que deriva de la voz visigoda Ologitum, Bastión) se encuentra 40 kilómetros al sur de Pamplona. Muchos la comparan con el escenario de un cuento de hadas por sus calles empedradas en torno a un castillo-palacio con torres, unas almenadas y otras cubiertas por cúpulas cónicas de pizarra; sus iglesias de piedra; sus casas blasonadas con imponentes aleros de madera...

En el palacio fortificado, verdadera joya de la ciudad, vivieron varios reyes navarros, entre ellos Carlos III el Noble, hijo de El Malo. Educado en el mundano París, quiso traer a la recia Navarra todo el esplendor al que estaba acostumbrado en la capital francesa. Y así lo hizo en Olite, rayando en la ostentación con una construcción muy adelantada para su tiempo, que llegó incluso a albergar un zoológico con leones y jirafas, un jardín vertical y un aljibe para guardar nieve, conocido como "la nevera".

Más que un palacio, en realidad son dos. En el más antiguo (siglos XII y XIII)





está instalado hoy el Parador de Turismo Príncipe de Viana. El más moderno (siglos XIV y XV) es un magnífico ejemplo de la arquitectura civil del gótico francés. Conviene que la visita sea guiada para no perderse ni uno de sus múltiples detalles y recovecos. De no hacerlo así puede que solo veas un árbol cuando en realidad se trata de una morera de más de 500 años de edad, que en 1991 fue declarada Monumento Nacional.

El palacio sufrió un gran incendio en 1813, siendo su aspecto actual, nos guste o no, fruto de una controvertida restauración de 1937. Hace dos días. ●

- ▲ Iglesia gótica de Santa María La Real en Olite.
- ◀ Uvas garnacha, una de las variedades de Navarra.
- ◀ ◀ Pueblo medieval de Olite y la iglesia de San Pedro, al fondo.



## GUÍA PRÁCTICA



### CÓMO LLEGAR



Desde Madrid a Pamplona, por la autovía A-2 hay 396 km. Solo 43 km. antes de llegar a la capital navarra, nos desviaremos por la salida 101, nada más pasar un peaje (en la foto) y ya estamos en Olite, localidad que puede ser nuestro "campamento base" para este viaje.

### DÓNDE DORMIR



La mejor opción es sin duda el **Parador de Olite** que ocupa la parte más antigua del Palacio de Olite, Monumento Nacional. Vidrieras, arcadas, escaleras medievales... perfectamente fusionadas con el protocolo más riguroso contra el coronavirus. Las habitaciones (en la foto aparece la 102, de doble altura) son amplias, elegantes, mantienen el estilo señorial del palacio que las alberga y a la vez son cómodas. [www.parador.es/es/paradores/parador-de-olite](http://www.parador.es/es/paradores/parador-de-olite)  
En Lerín nos alojamos en la casa rural **La Cuca**, un establecimiento con mucha personalidad situado en esta villa medieval de la ribera del Alto Ebro. Ocupa un edificio del siglo XVI que sus propietarios, Nieves y Alfredo, han restaurado con mimo en un estilo muy personal. Está dividida en cuatro plantas y bodega y entre los galardones que posee destaca Tres Hojas de Roble y 4 estrellas, máximo distintivo que otorga el Gobierno de Navarra a los establecimientos hoteleros.  
[www.casauralcuca.com](http://www.casauralcuca.com)

### QUÉ Y DÓNDE COMER

Tan variada como sus paisajes es la gastronomía navarra. Concretamente la Zona Media destaca por su verduras, su pan de recia miga, su cordero y su cerdo. Aunque también hay claras influencias de las cocinas vasca, riojana, aragonesa y francesa.

Hay que destacar los espárragos blancos de Mendavia (en la foto) y los pimientos del piquillo de Lodosa (ambos con denominación de origen). Las pochas de Sangüesa, unas alubias cocinadas cuando aún están tiernas y frescas. Las migas del pastor, elaboradas con pan cabezón, agua, sal y grasa de oveja, a veces se añaden caracoles. El gorrín asado, cochinillo al que se unta la corteza con ajo.



Las almendras garrapiñadas, muy típicas de San Martín de Unx, se hacen con almendra largueta y vino rosado. Precisamente son los vinos un capítulo fundamental en la gastronomía de la zona. Los más populares son los de la variedad de uva garnacha.

Un restaurante muy recomendable es **Casa Urrutia**, en la foto en las afueras de Ujué. En principio fue un obrador de pan al que se añadió un restaurante familiar que ya va por la tercera generación. En su tienda se puede comprar cualquier delicatessen que se produzca en Navarra, y en su terraza cubierta, con vistas al pueblo encaramado en una colina, puedes saborear la mejor cocina local, casera y sin concesiones a las modas. Alubias negras de Sangüesa con piparras, huevos con trufas, menestra de verduras de temporada...

[www.casaurrutia.net](http://www.casaurrutia.net)



En Lerín está el **Restaurante Borrasco** en la calle Abadejo 2, un local que lleva cuatro décadas (tercera generación) ofreciendo platos tradicionales e imaginativos. Espárragos rellenos, cazuelicas de conejo con caracoles, alcachofas frescas con jamón... celiacos.

<https://restauranteborrasco.com>

### MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Navarra - [www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)  
Turismo de Olite - [www.olite.com.es](http://www.olite.com.es)



**Sandals**  
THE *Luxury Included* HOLIDAY

## El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy espaciosas, ofrecen servicio de Concierge o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Cremio Profesional de los Mayordomos Ingleses. Durante el día, juegue al golf en el campo diseñado por Greg Norman\* o disfrute de su afición al buceo\* en uno de los mejores lugares del Caribe. Los gourmets pueden saborear la gastronomía en cada uno de sus cinco restaurantes de especialidades o disfrutar de bebidas Premium en cualquiera de los cinco bares. Para un

absoluto relax, puede disfrutar de una masaje caribeño\* en el Red Lane\* Spa, que dispone de 17 lujosas cabinas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no puedan con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su cálida playa.

*Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.*



[www.sandals.com](http://www.sandals.com)

Consulte con su agencia de viajes.

\*costo como adicional \*solamente para buceadores certificados



LUXURY  
INCLUDED



# MURCIA

## De niña olvidada a "gastro-star"

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es  
FOTOS **ALTUM** www.altum.es

Decidida a convertirse en un destino inteligente de referencia, la capital del Segura va camino de consolidarse también como un insigne destino gastronómico gracias a su huerta, su mar, sus vinos y la decidida apuesta de varios inversores del ocio y la restauración por poner a Murcia en el mapa.





▲ Detalle del palacio Episcopal en la Plaza del Cardenal Belluga.  
 ► Torre renacentista de la catedral de Murcia.  
 ▼ Fachada frontal de la catedral de Murcia.



Para respaldar la hostelería murciana y con el propósito de dar más tiempo al sector para reactivarse, la organización de Capital Española de la Gastronomía acordó hace varias semanas que Murcia prorrogara durante el año 2021 su título de Capital Gastronómica de nuestro país tras la suspensión de diversas actividades del programa 2020 a causa de la crisis del coronavirus. Así pues, la gran riqueza de la cocina murciana tendrá por delante otro año para posicionarse en el mapa gastronómico.

Sin embargo, esta ciudad del sureste español ya está dando grandes pasos para dejar huella más allá de su huerto, y como es de esperar, un muy buen "sabor de boca". De hecho, está en la punta de mira de *foodies* y turistas de buen paladar.

En un paseo por sus calles, imponentes monumentos y grandes puntos gastronómicos, vamos confirmando que en esta urbe lo que se come es bien, muy bien, y los murcianos están decididos a que su ciu-

dad deje de ser esa niña casi olvidada para convertirse en una *star* de la gastronomía.

#### Plaza del Cardenal Belluga

Luis Belluga y Moncada fue elegido obispo de la diócesis de Cartagena-Murcia en 1704, y al igual que otros prelados políticos como Richelieu o Mazarino, jugó un papel decisivo en la Guerra de Sucesión que batía a España entre dos candidatos al trono del extinto Carlos II: Felipe de Anjou y Carlos de Habsburgo. Este hombre, además, fue una figura clave para el reino de Murcia cuando dicha guerra estuvo a punto de quebrar la recuperación de una gran crisis.

La plaza que lleva su nombre, popularmente conocida como la Plaza de la Catedral, luce con orgullo el poder civil y el religioso al estar presidida por los edificios del Palacio Episcopal, el Ayuntamiento y, por supuesto, la Catedral.

#### Cuatro siglos para construirla

La Catedral de Santa María la Mayor em-

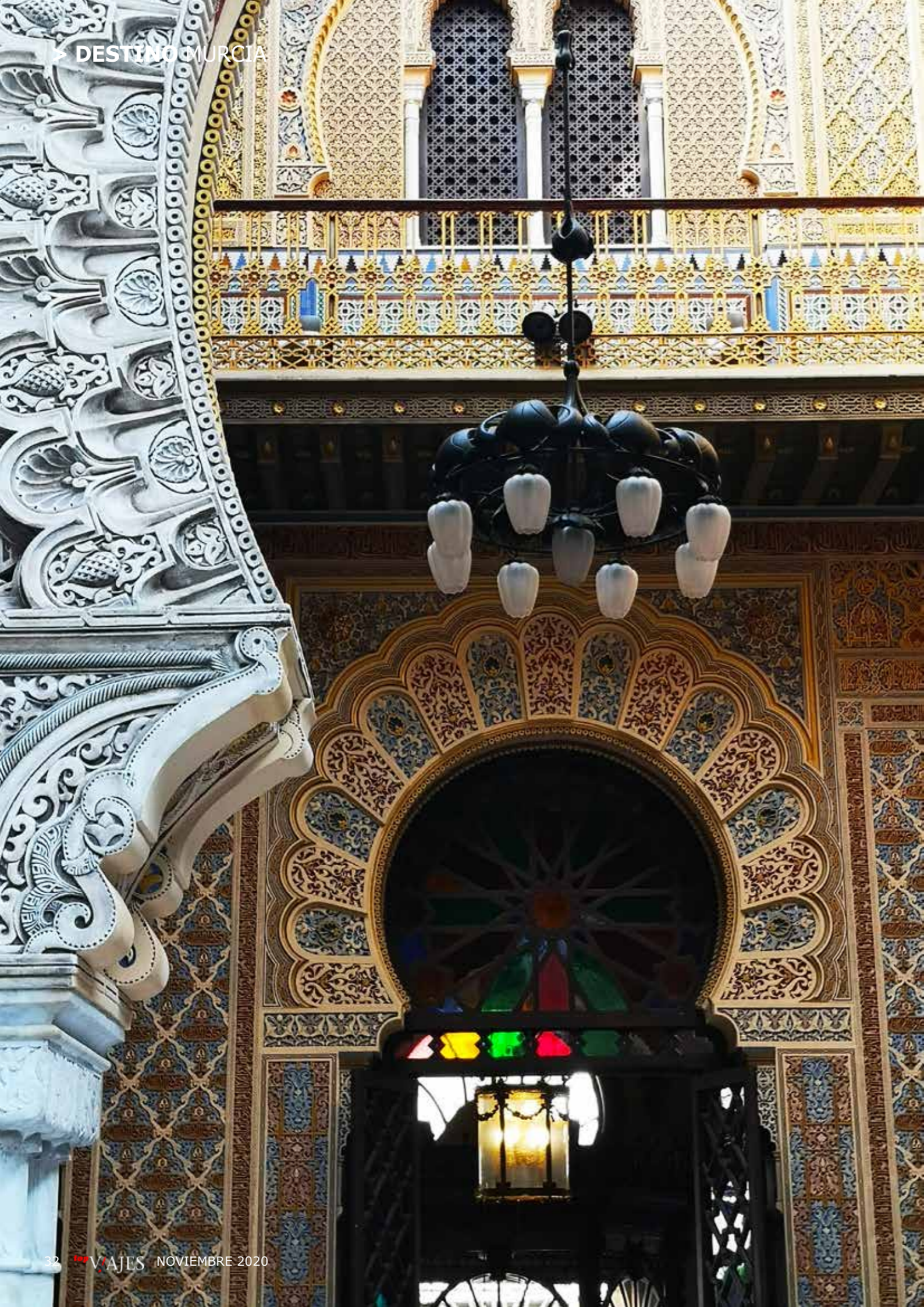
pezó a construirse a finales del siglo XIV y se terminó cuando el siglo XVIII llegaba a su fin. Se erigió sobre el lugar que ocupaba la gran mezquita de la Murcia musulmana y de su exterior lo más destacable es su formidable fachada, considerada una de las principales obras del barroco español por su primor, delicadeza y suntuosidad. Para los grandes entendidos de la historia del arte, en ella todo es sublime en el pensamiento y en la ejecución.

La célebre Capilla de los Vélez es lo más destacable del interior de este templo, que, dedicada a San Lucas, luce la mejor cara del llamado gótico *isabelino* y llama la atención que se combine con el estilo *manuelino* procedente de Portugal, y con una clara influencia de la Alhambra de Granada en el techo. También destacan la rejería gótica del siglo XV que separa el altar mayor, y el enorme coro del siglo XIX, con 4.000 tubos y cuatro teclados.

#### La arquitectura ecléctica como "hit"

A corta distancia de la catedral y sobre la





▲ Escultura de Ícaro en el Real Casino de Murcia.  
 ◀ Patio árabe del Real Casino de Murcia.  
 ▼ El Real Casino de Murcia tiene salas de corte francés.



peatonal calle de Trapería, se encuentra el Real Casino de Murcia, uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad. Su construcción, iniciada en 1847, es una mezcla de las distintas corrientes artísticas que coexistieron en la segunda mitad del siglo XIX y principios del siglo XX en España y fue declarado monumento histórico-artístico nacional en 1983, por lo que en la actualidad está considerado Bien de Interés Cultural, con la categoría de monumento. Llamam especialmente la atención el Patio Árabe de la entrada, el Gran Salón de Baile de estilo francés y la Gran Galería que conecta las diversas dependencias.

**El encanto mediterráneo de las plazas**

Paralela a la calle Trapería se encuentra la Gran Vía, la arteria que rompió en su día esa configuración urbanística heredada del medioevo, y muy cerca de ella se extiende una conocida zona de restaurantes y de tapeo cuyos principales exponentes son la Plaza de las Flores y la Plaza de Santa Catalina. De especial encanto son también las plazas de Santo Domingo y de Julián Romea, en la que se encuentra el célebre Teatro Romea que, con más de 150 años de historia, enseña en su fachada los bustos de Beethoven, Mozart y Litz en alusión y fomento a la cultura.

**El Mercado de Correos de Murcia**

A lo largo y ancho de la geografía nacional los lla-





gastronómicos (12 de comida y los restantes dedicados a coctelería, cerveza, vinos y vermús y cafés) y un área central de mesas altas con servicio a mesa. El abanico de ofertas es de lo más surtido pudiéndose disfrutar de unas tapas, unas raciones o un bocadillo de jamón ibérico o degustar un arroz de verduras del campo de Cartagena con grano de Calasparra, el primer arroz de España con denominación de origen.

Para adentrarse en la jerga murciana y en sus grandes especialidades a la hora del aperitivo hay que probar la mítica tapa de ensaladilla y anchoa, que aquí llaman "marinera", o su versión masculina "marinero" con boquerón; y por supuesto es menester dejarse seducir por el *zangollo*, los salazones o los más que solicitados *paparajotes*.

Por su parte, las plantas superiores del mercado están destinadas a la organización de eventos privados y citas culturales o sociales abiertas al público como exposiciones, etcétera.

#### Sirviendo lo mejor desde 1925

El mítico restaurante El Rincón de Pepe fue fundado por el empresario local José González y puesto en el mapa culinario en los años ochenta del pasado siglo gracias a la labor de su sobrino Raimundo, cocinero

de carácter visionario, cuyas tempranas nociones de *nouvelle cuisine* le convirtieron en un pionero de su época y le llevaron a obtener una estrella Michelin, la primera en la historia de la región. Ya en la década de los noventa, concretamente desde 1997, el restaurante pasó a ser propiedad de Grupo Orenes, empresa innovadora dentro del sector del ocio integral y la restauración que apuesta por una cocina vanguardista sin perder de vista la tradición culinaria y los orígenes de cada negocio.

Prueba de ello es la decisión de mantener intactas la distribución y la capacidad de la amplísima cocina de este restaurante –de casi 300 metros cuadrados–, que fue una de las primeras en formato visto de España, y de volver a incorporar a su oferta productos de primera, entonces casi imposibles de encontrar en España, como por ejemplo el caviar o la ostra Gillardeau (casa francesa que se lleva la fama de cultivar las mejores del mundo), factor que fue decisivo en su momento a la hora de alcanzar la máxima distinción de la *Guía Roja*.

Para recuperar la cocina murciana más ortodoxa y rescatar recetas del archivo histórico y traerlas a nuestros días desde una perspectiva más contemporánea esta casa ha incorporado a Adelaido 'Ade' Bueno,

mados mercados gastronómicos han dejado de ser una moda pasajera para convertirse en un joven, pero sólido, modelo hostelero que responde a los nuevos hábitos de consumo y a la tendencia hacia una mayor informalidad y carácter social del acto de comer y beber.

El Mercado de Correos de Murcia es por tanto un espacio cosmopolita que, sin embargo, ha sido creado para poner en valor la idiosincrasia culinaria local con una oferta asentada en el recetario y la despensa murcianos, así como para recuperar y devolver a la vida uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad.

Está situado en la que fuera sede de la oficina municipal de Correos y Telégrafos hasta finales de los años 1980. Una construcción de 1930 que, tras una inversión cercana a los tres millones de euros, ha sido completamente rehabilitada respetando su estructura, su fachada y numerosos elementos ornamentales como la carpintería, la barra central y algunas lámparas. En su decoración han intervenido los mejores equipos de España y en ella se ha optado por colores vivos y detalles vegetales que contrastan con las maderas oscuras originales y por un toque industrial con detalles de los años 1930 que combinan a la perfección con el estilo modernista del edificio primigenio.

La actividad principal del Mercado se desarrolla en la planta baja donde se encuentran los 16 puestos



◀ Mercado de Correos y platos.  
▶ Arroz de chopo.





▲ Edificio Odiseo al atardecer.  
▼ Vista aérea de Odiseo.



▲ Detalle de una de las salas de comedor de Odiseo.  
▼ Las mesas del comedor de Odiseo responden a las necesidades sanitarias Covid. Diferentes platos de Odiseo.

como jefe de cocina. Su impecable trayectoria pasa por haber trabajado durante años con algunos de los mejores chefs de este país, como Martín Berasategui, Manolo de la Osa o Quique Dacosta.

### El viaje más mediterráneo

Murcia ha visto levantar en su suelo el más espectacular centro de ocio y disfrute que rinde homenaje a todas las culturas que baña el mar Mediterráneo. Odiseo, que debe su nombre al del héroe retratado por Homero en La Odisea (también conocido como Ulises, en latín) no es otra cosa que un viaje sensorial por el llamado Mare Nostrum: el edificio, según su arquitecto, es el que harían en la actualidad fenicios, griegos o romanos; una reflexión del lujo contemporáneo, un proyecto sin precedentes en España que pone a Murcia en el mapa mundial y sobre todo la suma de un gran elenco de profesionales absolutamente portentosos en sus diferentes terrenos.

### Prodigio de la arquitectura moderna

Como el poema épico en el que se inspira Odiseo, el arquitecto Manuel Clavel narra aquí un viaje por el Mediterráneo a través de los sentidos. Y también como en la obra de Homero, la historia que cuenta el espacio comienza con la invocación de las musas ya que, para encontrar su numen, Clavel se embarcó en un periplo por Turquía (cuna de la antigua Troya), Grecia y sus islas e Italia siguiendo los pasos de Ulises en una huida de obvios clichés.



El resultado es un lugar despojado de tópicos, moderno, sorprendente, cargado de reflexión, lleno de rincones, magia y momentos donde resuenan sutiles ecos de distintas civilizaciones mediterráneas, como los fenicios (los primeros en concebir la gastronomía como algo hedonista), los griegos y los romanos (grandes amantes del espectáculo). Así, entre las referencias en clave contemporánea a las culturas clásicas que encontramos destaca la propia estructura del edificio: una imponente celosía compuesta por tubos de más de 30 metros que está inspirada en las columnas de un templo helénico.

### Gastronomía y ocio: un binomio de oro

Expresado en números, Odiseo es un espacio de 15.000 m<sup>2</sup> con capacidad para 2.000 personas distribuidas en sus tres alturas, que ha sido posible gracias a una inversión de 30 millones de euros por parte del Grupo Orenes (uno de los grandes referentes del ocio en España) y que ha dado trabajo a 240 profesionales, entre ellos, 45 cocineros y una compañía teatral propia. En la planta baja alberga el renovado casino de Murcia (antes ubicado en el mítico restaurante El Rincón de Pepe), un *sport bar* y un restaurante de cocina *nikkei*. En la primera altura hay una discoteca y un teatro donde se celebran *dinner shows* las noches del fin de semana. En la segunda, se encuentran un bar, dos restaurantes —uno de corte más informal y otro gastronómico a cargo del chef Nazario Cano, que ostenta una es-



# ODISEO





trella Michelin—, y dos terrazas, una para comidas y cenas y otra para copas.

#### **Piscina en voladizo**

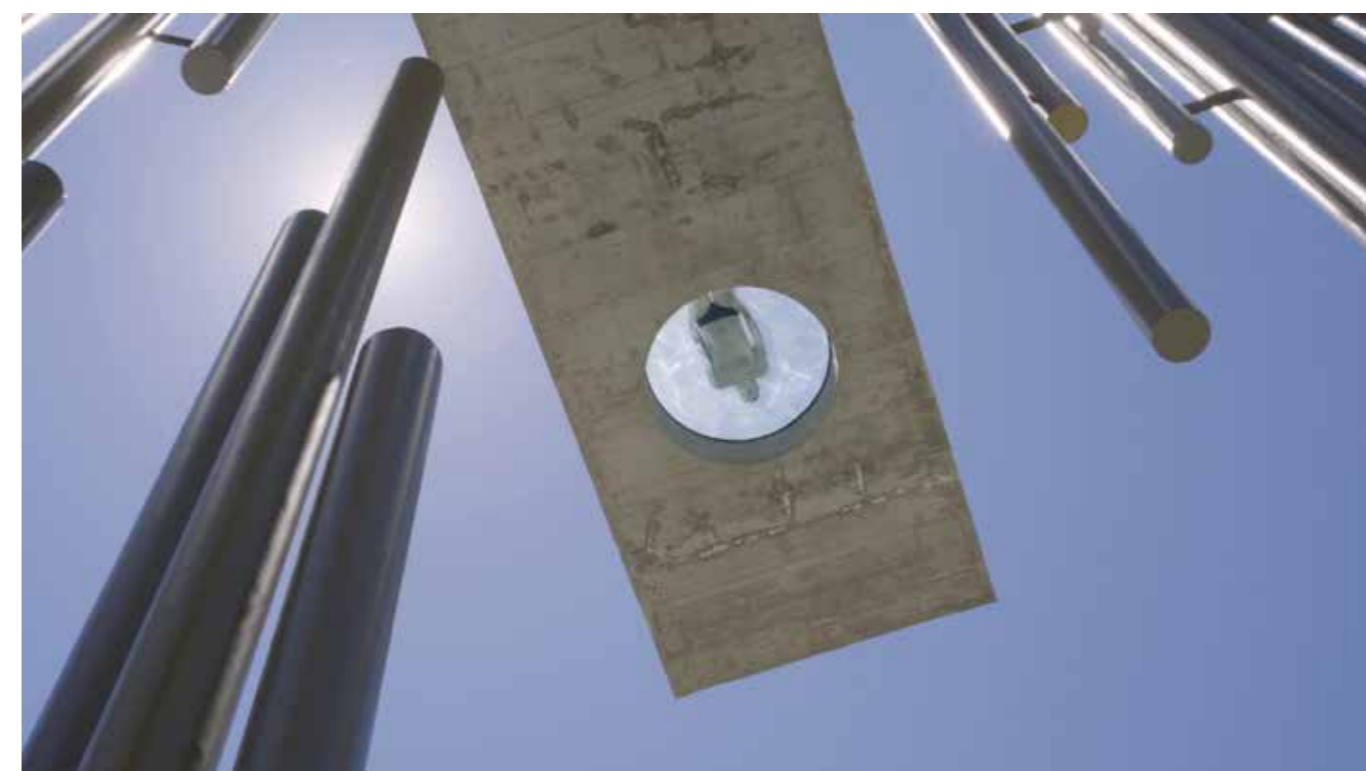
El ático de Odiseo no es otro que una más que imponente terraza concebida para la celebración de selectísimos eventos privados con un aforo de 30 personas, de ahí su exclusividad. Por ella discurre la mayor piscina en voladizo de Europa y la segunda del mundo, solamente superada por la del Marina Bay Sands, en Singapur, con un total de 44 metros de longitud en voladizo; 22 por cada lado de la estructura que envuelve el edificio.

#### **"The Murcia Project"**

En el momento de terminar este reportaje saltaba la noticia de que Murcia dará nombre a una nueva ciudad en el desierto saudí: "The Murcia Project", el mayor proyecto residencial del país árabe con la construcción de más de 14.300 viviendas, y que imita enclaves como el edificio Moneo o Murcia Río en el desierto. Para los diseñadores y ejecutores de este mega plan urbanístico Murcia es una de las ciudades turísticas más bellas de España y para muchos de nosotros esta ciudad está pasando de ser una niña olvidada a estar convirtiéndose, tal y como aquí lo hemos contado, en toda una *gastro star* del levante español.●

[www.odiseospain.com](http://www.odiseospain.com)  
[www.restauranterincondepepe.com](http://www.restauranterincondepepe.com)  
[www.mercadodecorreos.com](http://www.mercadodecorreos.com)

- ▲ Detalle de una de las salas de comedor de Odiseo.
- ▼ Piscina Voladiza de Odiseo.
- ◀ Ambiente Dinner Show Odiseo.





# RONDA

## *Bella, rebelde y sorprendente*

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es  
FOTOS **ALTUM** www.altum.es

Una espectacular ubicación en lo alto del desfiladero de El Tajo, su pasado musulmán y su estatus como el más grande de los pueblos blancos de Andalucía, así como su corazón taurino, sus bandoleros y forajidos, y su estrecha relación con varios viajeros románticos del s.XIX y con algunos ilustres eurófilos estadounidenses del s.XX, hacen que Ronda riegue magia, vinos y embrujo en sus visitantes.





▲ Desfiladeros en Ronda

Construida a horcajadas sobre un enorme tajo en las montañas excavadas por el río Guadalquivir, Ronda es una ciudad musculosa y con garra, con un pasado árabe innegable, además de una historia en la que rebeldes, intelectuales y toreros han tenido papeles protagonistas. Hoy en día es la tercera ciudad más visitada de Andalucía y la más deseada por americanos, pero también por orientales.

#### La ciudad islámica

Tras haber pasado por manos romanas, bizantinas y visigodas Ronda es tomada por los musulmanes en el año 713 d.C. convirtiéndose en Izn-Rand Onda, capital de la provincia andalusí de Takurunna. Con el tiempo se convertiría en el reino independiente de Banu Ifren o Taifa de Ronda, período en el que se construyó la mayor parte del patrimonio monumental con el que cuenta el casco histórico de Ronda y sus arrabales. La muralla, la mezquita mayor —hoy Colegiata de Santa María—,

los baños árabes, así como innumerables edificios civiles y militares datan de esa época.

Tras la conquista de la ciudad por parte del rey Fernando el Católico en 1485, muchos de los edificios erigidos por el islam fueron remodelados y se adecuaron a la nueva situación de una ciudad que florecía y que se expandía con nuevos barrios. Es en esta etapa cuando la antigua medina árabe pasa a llamarse "La Ciudad", y sus arrabales van a experimentar un auge en la construcción de posadas, iglesias, conventos y monasterios.

#### Románticos en busca de la aventura

Es en el s. XIX cuando Ronda, gracias a los llamados viajeros románticos, se da a conocer internacionalmente. En pleno apogeo del movimiento del romanticismo fueron muchos los intelectuales y artistas que, atraídos por su paisaje montañoso y multicolor, por sus recónditas y arriesgadas sendas, por sus misteriosas ruinas o por el



▲ Baños árabes

trazado árabe de sus pueblos y ciudades, además del vivo ambiente y la cultura popular, se decidieron a viajar por Andalucía en búsqueda en muchos casos, de inspiración. Huían del racionalismo y de la modernidad y se dejaron atrapar por la sed de aventura y la moda viajera.

Ingleses, franceses y alemanes navegaron y cabalgaron a lo ancho y largo de Andalucía, en busca de contrastes y exotismo. Sin embargo, no todos los viajeros eran iguales. Muchos preferían aquellas rutas que, además de mostrar atmósferas pintorescas y monumentos relevantes, eran seguras y contaban con transportes regulares. Otros, por el contrario, optaban por sendas menos convencionales, en las que, a cambio de sufrir mayores incomodidades y peligros, tenían acceso a un mundo singular e inexplorado. Ronda era para los viajeros románticos un lugar insólito, una experiencia aventurera que servía para descubrir algunos de los elementos "atávicos" que ya habían desaparecido en sus países de origen.

Ya en ruta se corría el riesgo de encontrarse con arrieros, contrabandistas y bandidos que poblaban los caminos. Estos últimos fueron una figura de vital importancia para lo románticos. Eran personajes considerados entre forajidos y héroes a los que casi solamente se les conocía de oídas pues eran venteros, posaderos, muleros y otros viajeros quienes se encargaban de difundir unas hazañas no siempre ciertas. Así, los viajeros esperaban encontrarlos detrás de tajos o arbustos no sin esa emocionante inquietud que se mezcla con la fantasía.

A los románticos se les aconsejaba que viajasen con una cantidad mínima de dinero, relojes y ropas para ser entregados a ellos en caso de encontrárselos. Si el destino impedía tal encuentro la frustración embargaba el sentir de estos aventureros que por momentos parecían desear ser atacados. José María "el Tempranillo", del que se dice desvalijó a más de ciento diez viajeros en una mañana de camino a la feria de Ronda, y Frasquito de la Torre y sus once bandidos



*Ruinas romanas de Acinipo.*







fueron los más nombrados entre ellos, y de esto da testimonio el célebre Museo del Bandolero en la ciudad de Ronda.

#### Hogar de la tauromaquia moderna

Se ha afirmado siempre que viajar es la mejor medicina contra los prejuicios y más allá del sentir popular a favor o en contra de las corridas, lo cierto es que el toro y su mundo han sido parte de la historia de todo el Mediterráneo desde el mismo instante en que Zeus se disfrazara de toro para conquistar a la bella Europa, la musa que diera nombre a nuestro continente.

Y si hasta la Edad Media las plazas públicas se destinaban básicamente a actividades como ferias y mercados no fue hasta la Edad Moderna cuando empezaron a desarrollarse los juegos ecuestres y festejos taurinos en donde el toro y el caballo (adheridos al ADN español) se convirtieron en los protagonistas. Gracias a la organización de estos espectáculos y a las contribuciones de los caballeros maestrantes, la Plaza de Ronda se inauguraba en 1785. Esta elegante construcción de piedra de estilo neoclásico y organizada en dos plantas porticadas de 68 arcos rebajados, soportados por 136 columnas toscanas fue declarada en 1993 Bien de Interés Cultural. Fue en ella donde nacieron los principios de la tauromaquia moderna, cuando

- ◀ Ronda a los viajeros románticos.
- ◀ Estampa de Rondeño torero.
- ▲ Toro bravo Reserva Tauro.
- ▼ Detalle de traje de luces de Rafael Tejada.

el llamado "toreo de a pie" pasó a convertirse en las corridas tal como se conocen hoy en día, un espectáculo entonces patrocinado por la nobleza bajo privilegio real. Actualmente en este ruedo solamente tiene lugar una corrida al año, la conocida como "goyesca" que organiza la familia Ordóñez.

#### Con los reyes de la dehesa

Encinas, alcornoques, caballo español y toros, entre otros, son algunas de las especies que habitan la dehesa mediterránea. A tan solo cinco kilómetros de la ciudad de Ronda es posible visitar una ganadería de toros bravos y caballos andaluces en un espacio declarado por la Unesco Reserva de la Biosfera. Aquí en la llamada Reserva Tauro, propiedad del torero Rafael Tejada, el visitante puede compartir la vida de estos animales en todas las fases de su cría y ser testigo del apasionante proceso de selección del toro bravo, observando a corta distancia erales, utrerros, vacas madres, becerros y por su puesto los toros bravos, además de una hermosa yeguada que junto a sus potrillos conforman un fantástico conjunto para la observación de la serranía de Ronda.



#### De aquellos eurófilos enamorados de Ronda

Es precisamente en el cortijo del torero Antonio Ordóñez donde reposan las cenizas de Orson









◀ Iglesia María Auxiliadora Ronda.  
▲ Potrillo en Reserva Tauro.  
▼ Puente Padre Jesús.



Welles, el padre de *Ciudadano Kane* o *La dama de Shanghai*. Murió en Hollywood pero por su propio deseo sus cenizas se trasladaron a Ronda dos años después de su muerte en 1985 y en el pozo donde se hallan se encuentra la inscripción "Ronda, al maestro de maestros".

Hemingway, por su parte, mantuvo también una estrecha relación con nuestro país y nuestras costumbres; se enamoró de Ronda y hoy la ciudad le rinde homenaje con un paseo que lleva su nombre. Y hablando de paseos, se podría decir que la atracción más simple y si se quiere principal de Ronda consiste en pasear por sus calles y empaparse de su atmósfera.

La foto postal de esta población la determina el llamado Puente Nuevo inaugurado en 1783 después de que su construcción tardara cuarenta años. Una de las mejores formas de observarlo es agacharse y mirar hacia arriba, toda una obra de ingeniería que impresiona de especial manera. Al contemplarlo es inevitable recordar esas historias sobre aquellos simpatizantes nacionalistas que durante la Guerra Civil fueron arrojados desde el



*Puente nuevo de Ronda sobre el desfiladero*







◀ Panorámica de Ronda durante un viaje en globo.  
▲ Detalle del globo preliminar al vuelo.  
▼ Globo y, al fondo, el Puente Nuevo de Ronda.



puente, desfiladero abajo, un hecho que inspiraría a Hemingway hasta el punto de que el escritor utilizó la idea en su afamado libro *Por quién doblan las campanas*.

#### **Inolvidable desde el aire**

Toda suerte de sorpresas y de emociones es lo que se experimenta en un viaje en globo; una increíble aventura que, aunque no es muy económica, marca la diferencia sobre la perspectiva que de un lugar o de una ciudad como Ronda se pueda tener.

La belleza natural de la región sobre la que se asienta esta ciudad malagueña definida por las majestuosas cimas y valles de las sierras de las

Nieves, Grazalema y la Serranía de Ronda se convierte, desde el aire, en un escenario inolvidable. Ciertamente es que solamente la dirección del viento es la que marca el recorrido, y si hay suerte, sobrevolar su casco histórico estampado de iglesias barrocas y célebre por sus puentes sobre precipicios infinitos es indescriptible. En algunos casos el aire marca una hoja de ruta que lleva a los viajeros por encima de las antiguas ruinas de Acinipo, y el magnífico teatro romano que se eleva sobre los valles de Ronda la Vieja. Todo es cuestión de probar suerte...

#### **Ronda a través del vino**

Se dice que fueron los griegos quienes aquí empe-





▲ Aperitivo frente a la plaza de toros de Reserva Tauro.  
 ► ▲ Bodega Descalzos.  
 ► ▼ Mesa para almuerzo campestre en Reserva Tauro.



zaron a dar impulso a la producción del vino. De la época romana basta con recordar que Acinipo –el que da nombre a los yacimientos arqueológicos– significa precisamente “ciudad del vino”. El vino estuvo aquí en auge incluso en época de la invasión musulmana y continuó así hasta la conquista de los Reyes Católicos. Con los Austrias, o la ocupación francesa e incluso los Borbones, el vino tuvo especial relevancia hasta que llegara la filoxera... Fue la Segunda República la que dejara grandes avances en la producción vinícola de la zona, y hoy por hoy Ronda cuenta con cerca de 30 bodegas. Muchas de ellas hacen parte de las Rutas del Vino de España que integran el club del producto de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino). La mayoría de los vinos de la Serranía son de tipo boutique, con producciones muy cuidadas, y las uvas que sus campos regalan son mayoritariamente Cabernet Sauvignon,

Merlot, Tempranillo o incluso Pinot Noir y Syrah.

Los vinos de Ronda maridan perfectamente con la gastronomía de la zona y prueba de ello es la experiencia que, bajo petición, se puede vivir en la bodega de la finca Descalzos Viejos ubicada en la cornisa del Tajo de Ronda. Aquí los anfitriones son los mismos propietarios quienes en el año 1998 compraron la propiedad con la intención de restaurar el convento Trinitario del s. XVI que estaba abandonado. Dicha rehabilitación no solo supuso la recuperación del edificio principal, en cuyo altar aparecieron unos frescos originales, sino también la de los jardines, huertos y fuentes que forman parte de una propiedad que hoy por hoy produce algunos de los mejores vinos andaluces: musculosos, con cuerpo, con grado y con esa estructura bien definida de los caldos mediterráneos.●







▲ Ronda al atardecer

## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

Por carretera el viaje desde Málaga tarda algo menos de dos horas. Desde otras ciudades se puede llegar a Ronda en tren gracias a RENFE.

[www.renfe.com](http://www.renfe.com)

### DÓNDE DORMIR Y COMER

El **hotel Catalonia Ronda**, está situado frente a la emblemática plaza de toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda y en la calle peatonal más comercial, en pleno corazón de la ciudad. Su preciosa fachada forma parte del Plan de Protección del casco histórico de Ronda por su historia y singularidad. El hotel Catalonia Ronda dispone de 80 habitaciones elegantes y confortables muchas de ellas con balcones que ofrecen vistas sobre la plaza de toros. Cuenta con bar y restaurante, piscina *infinity* y terraza exterior con agradables vistas, wifi gratuito en todo el hotel, zona *wellness* y spa entre más servicios para viajes de negocios como salas de reuniones y aparcamiento.

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

**Tragatá**. Benito Gómez, el chef titular de una estrella Michelin, es el propietario de este lugar que se arriesga sin estridencias a crear nuevos platos con los productos más tradicionales de la zona. Cocina de autor para el deleite de todos los sentidos.

[www.tragata.com](http://www.tragata.com)

**Restaurante Kütral**. Local especializado en carnes ubicado en Ronda donde el chef Martín Abramzon crea una experiencia protagonizada por el fuego y el asado clásico argentino. La filosofía de Kütral gira en torno a materias primas excepcionales, como el Wagyu nacional, la ternera argentina o el Black Angus, y a la elegancia de procesos minimalistas que permiten apreciar los ingredientes en su estado más puro.

[www.restaurantekutral.com](http://www.restaurantekutral.com)

### OTRAS EXPERIENCIAS Y MÁS INFORMACIÓN

—Viajes y paseos en globo

[www.globo.es](http://www.globo.es)

—Rutas del vino de España

[www.ruta-vinos-ronda.com](http://www.ruta-vinos-ronda.com) y [www.acevin.es](http://www.acevin.es)

—Reserva Tauro

[www.reservatauro.com](http://www.reservatauro.com)

—Confitería Daver

[www.confiteriadaver.es](http://www.confiteriadaver.es)

—Bodega Descalzos Viejos

[www.descalzosviejos.com](http://www.descalzosviejos.com)

[www.visitacostadelsol.com](http://www.visitacostadelsol.com)

[www.turismoderonda.es](http://www.turismoderonda.es)

IMMFLY

# 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](http://www.immfly.com)

Servicio disponible en vuelos seleccionados.



# LA DORDOÑA

## Villa de fotógrafos

Fue una tierra de inspiración para Robert Doisneau, Cartier-Bresson o Edouard Boubat

TEXTO PILAR ORTEGA



*Fachada de La Gare Robert Doisneau, en Carlux.*





▲ Acceso a la Galería 1 de la exposición de Robert Doisneau.  
 ◀ La gare de Carlux, fotografía tomada en el verano de 1937 en la vieja estación de Carlux.

Basta de complejos. No sólo la Provenza encandiló y sirvió de inspiración a los grandes artistas del siglo XX. Otros territorios franceses, como la Dordoña, han sido testigos del paso de grandes nombres de la historia del arte, en este caso de la historia de la fotografía de la pasada centuria. Nombres tan célebres como los de Robert Doisneau, Henri Cartier-Bresson, Edouard Boubat o Raymond Depardon coincidieron en esta tierra para inmortalizarla. Mucho tiempo antes, en la Prehistoria, otros artistas ya dejaron su huella en los muros de quince yacimientos y cuevas rupestres de la Dordoña que hoy son Patrimonio de la Humanidad.

Robert Doisneau, el fotógrafo de la célebre instantánea del *Beso del Hotel de Ville*, dijo de la Dordoña: "Estallo de júbilo en estos decorados". Y el mismo entusiasmo manifestaron otros grandes artistas, como Cartier-Bresson, Boubat o Jean Dieuzaide,

que realizaron con su cámara disparos certeros a un territorio que ahora se enorgullece de aquellos ilustres visitantes, hasta el punto de que la Asociación del Patrimonio del Périgord les ha dedicado una obra titulada *La Dordoña de los grandes fotógrafos*.

Siguiendo la andadura de Robert Doisneau por estas tierras francesas, hay que recordar que el artista fotografió para la eternidad el mundo rural del Valle de Dordoña entre 1939 y 1971. Estaba enamorado de este destino, al igual que sus colegas, e inmortalizó, por ejemplo, la antigua estación de Rouffillac, en Carlux, que ahora es un museo dedicado a su figura y a su arte fotográfico.

#### De estación de tren a museo

En este centro cultural, con dos grandes salas de exposiciones, la galería 1 repasa las primeras vacaciones del artista en Dor-

doña y el Lot en el año 1937, y la galería 2 permite descubrir fotos de personajes de la región francesa en los que puso su mirada el artista. También contiene un espacio pedagógico en el que caben el laboratorio de cine de Montrouge, un "laboratorio" digitalizado de Rouffillac-de-Carlux y, por supuesto, un café.

Hasta el 22 de noviembre, este espacio dedicado a Doisneau, conocido como La Gare Robert Doisneau, también acoge una exposición de Man Ray, en la que se pueden ver ocho obras de este maestro del surrealismo que tanta influencia tuvo en los artistas y en la historia del arte del siglo XX.

#### Pescador de imágenes

Robert Doisneau, quien se autodenominaba "pescador de imágenes", inmortalizó también, en el verano de 1954, la cueva Gouffre de Padirac, en el Valle de la Dordoña. Plasmó el edificio de entrada, el restaurante Troglodita, los guías barqueros, las galerías y las salas subterráneas, para acabar finalmente en el Lac des Gours, unas imágenes que hoy pueden ver todos aquellos que quieran adentrarse en el universo de la Dordoña y en los ojos del fotógrafo francés.

Y es que Robert Doisneau llegó a establecer su residencia en el pequeño pueblo

medieval de Loubressac, muy próximo a la fortaleza cántara de Rocamadur, situado sobre un cerro que tiene unas vistas magníficas sobre los valles del Dordoña, del Bave y del Cère.

#### Espiando la vida

Pero, ¿quién era Robert Doisneau? Repasemos un poco su biografía para descubrir que, tras perder a su madre de niño, tuvo una infancia no demasiado feliz que le obligó a recluirse, en soledad, en su rico mundo interior. Con 13 años, aprendió el oficio de grabador litográfico y comenzó a trabajar en un estudio de artes gráficas, donde conoció los rudimentos de la fotografía. Y cuando se encontró por azar, en los años 30, al fotógrafo Andrés Vigneau, se alió con las ideas y teorías de la Bauhaus.

Cuando Doisneau volvió del servicio militar, le contrataron como fotógrafo en la Renault, en Boulogne-Billancourt, lo que le permitió documentar la vida obrera y el trabajo industrial de la época, si bien a él lo que le fascinaba de verdad eran los gestos de la gente corriente, los niños, los mercados... porque para él era como una forma de espiar la existencia.

#### Instantes de la historia de Francia

Desde 1937, Doisneau vivía en las afueras de París, concretamente en Montrouge,





▲ Instantánea de Edouard Boubat.  
 ◀ Fotografía de Edouard Boubat.  
 ▼ Interior de La Gare Robert Doisneau.

donde fotografió a Giacometti en 1958. Después de la Segunda Guerra Mundial, Doisneau se incorporó al Partido Comunista francés y a la central sindical CGT, hasta que en 1947, Cartier-Bresson le invitó a incorporarse a la célebre agencia Magnum, una sugerencia que él declinó. Eso no le impidió seguir con su amistad y con la de Robert Capa, con quienes trabajó. Mientras, él se fue labrando el título de fotógrafo de París y con su cámara husmeaba, robaba y documentaba instantes de la ciudad y de la vida de Francia.

Se metía en los prostíbulos y en los antros donde se fumaba y escuchaba jazz, perseguía los gestos de los enamorados, detectaba el esfuerzo de los obreros, recorría la *rive gauche* y el movimiento nocturno de París y fotografiaba también a personajes relevantes, como Sartre, Camus o Simone de Beauvoir.

Para hacernos una idea del valor que Francia otorga a su trabajo, basta decir que los libros dedicados a sus trabajos se cuentan por decenas y que muy pronto se convirtió en uno de los artistas más queridos de la historia de la fotografía.

#### De Cartier-Bresson a Édouard Boubat

Por su parte, Henri Cartier-Bresson sintió también una atracción particular por la Dordoña y por retratar su esencia. Con su cámara Leica immortalizó, en varias ocasiones en su vida, paisajes, figuras, monumentos... de esta región francesa. Ya había fundado para entonces la agencia Magnum Photos, donde él se ocupó de los reportajes de India y China, por lo que fue recibido como uno de los grandes de la fotografía.

Otro artista de la imagen que nunca se olvidó de la Dordoña fue Édouard Boubat (1923-1999), llamado popularmente "el poeta viajero". Siempre trabajó como fotorreportero *freelance* y trató de hacer fotos que fueran una celebración de la existencia. Algunas de sus instantáneas ya son iconos franceses y de su obra se han realizado numerosas exposiciones, sobre todo en Francia, Italia y Estados Unidos.

#### Un año en la Dordoña

En 1991, pasó un año en la Dordoña en una residencia de artista que dio como resultado un trabajo intimista sobre los paisajes, los hombres y mujeres de este territorio francés.

Documentó la vida en los cafés, los juegos infantiles, la vida en el campo, las granjas, las escuelas y bibliotecas, las bodas... en resumen, la vida. Y es que él mismo definía la fotografía como "un beso robado", como "arrancar un trozo de tiempo a una persona". Lo que está claro es que sus colegas le consideraban un poeta que "escribía" con dulzura con una cámara fotográfica.

Al cumplirse dos décadas de su muerte, los Archivos Departamentales de Dordoña Perigord propusieron redescubrir las imágenes de la residencia artística del fotógrafo en Perigord con una exposición que fue organizada en colaboración con su hijo, Bernard Boubat. Son fotografías íntimas, vinculadas







▲ Vista parcial de la exposición de Robert Doisneau.  
▶ Sur la Dordogne, de Robert Doisneau.

al territorio y a sus habitantes, que celebran la vida y la felicidad y en las que se palpa la poesía de la vida cotidiana.

#### Depardon, un viajero solitario

También nos encontramos en la Dordoña con Raymond Depardon, fundador de la agencia Gamma y miembro de Magnum Photos, que comenzó su carrera como fotógrafo y la acabó como cineasta. Y no es extraño, porque sus imágenes, desde las más tempranas, invitan a dar vida a sus personajes y a imaginarlos en movimiento. Sus últimos años los dedicó a desvelar "la vida secreta y cotidiana de las instituciones sociales y políticas" de Francia. Y algunos de sus trabajos han servido para desentrañar la vida de los hospitales (*Urgences*), comisarías (*Faits divers*) o juzgados (*Delits flagrants*).

La historia profesional de Depardon es larga. No sólo porque contabiliza 60 años de trayectoria, sino también porque fundó la agencia Gamma de fotoperiodismo, ha dirigido más de 18 documentales y películas, ha producido 40 libros de fotografía, ganó un premio Pulitzer por su trabajo en África, fue



fotógrafo de guerra, dio la vuelta al mundo y ganó el *Dragon of Dragons* del Kraków Festival por el trabajo de toda una vida. En 2004 quiso viajar solo y recorrió 70.000 kilómetros para fotografiar Francia a su manera, con instantáneas libres de gran formato que registraron desde las grietas de las puertas hasta los carteles de Montauban o los viejos tenderos. El resultado fue la exposición *La France de Raymond Depardon*. Hoy, con 78 años, este artista sigue siendo un fotógrafo y un cineasta viajero y solitario. ●

[www.dordona-perigord-francia.es](http://www.dordona-perigord-francia.es)  
[www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr)  
[www.lagare-robertdoisneau.com](http://www.lagare-robertdoisneau.com)

## ‘Expresiones que valen una vida’



‘Cerrar los ojos da la posibilidad de no verlo que no te gusta’

‘Un techo y un suelo dan más dignidad que un apellido’

‘Llegó a nosotros con desnutrición severa. Hoy es la princesa de nuestro centro infantil’



> DESTINO

# NÁPOLES

LA CIUDAD DE LAS 500 CÚPULAS

TEXTO Y FOTOS ANTONIO BASCONES

Conocida como 'la ciudad de las 500 cúpulas', la capital de la Campania italiana goza de la mayor concentración de iglesias de Europa. Su historia de ayer contrasta con la actual. Pasear y perderse por sus calles y plazas es una de las más bellas sensaciones, limitada por el caótico tráfico que no respeta semáforos ni pasos de peatones.



*Iglesia de san Francisco de Padua, en la Plaza del Plebiscito.*



Recibe el sobrenombre de "la ciudad de las quinientas cúpulas" por el número de iglesias con que cuenta. Es imposible visitarlas todas como lo es decidir cuál de ellas es más bonita. Todas nos envían sus mensajes estéticos. Hay que repetir el viaje para seguir viéndolas o en todo caso dedicar un mes a esta tarea. Son las raíces de la historia y aquí tenemos que hacer una referencia a la corona aragonesa, que cuidó y desarrolló el arte religioso en los casi trescientos años que estuvo allí. Pero vayamos por partes. Algunos apuntes históricos serán bienvenidos.

La historia de la ciudad empieza con los griegos de Eubea, que en el siglo VIII a.de C. fundaron Ischia, primera colonia llamada Pithecusa. En la época etrusca tomó el nombre de Neápolis (ciudad nueva) y más tarde el emperador romano Tiberio se instaló en Capri. El emperador bizantino Justiniano reconquistó Italia y la ciudad se enfrascó en las luchas con los lombardos. La dinastía terminó con Guillermo II por no tener heredero y Enrique VI continuó el reinado reivindicando Sicilia. La dinastía Hohenstaufen, con Federico II, desarrolló la cultura, economía y la administración. En el año 1263 llegó Carlos I de Anjou comenzando la dinastía angevina, aunque luego pasaría a manos del rey Pedro III de Aragón y en 1442 el rey Alfonso V de Aragón fue el rey de Nápoles. El Gran



capitán Gonzalo de Córdoba reformó las milicias y creó los tercios de Flandes. Con el fallecimiento de la reina Isabel la Católica son las tropas aragonesas las que sustituyen a las castellanas. El siglo XVI fue un periodo muy próspero para la ciudad.

Los virreyes españoles, que gobernaron el reino en nombre de Fernando II de Aragón, Carlos V y posteriormente Felipe II, restablecieron el orden entre la nobleza local. Desarrollaron la Universidad, los barrios, especialmente el aún conocido como barrio español, los palacios, las iglesias y los monasterios. Hoy los grafitis han hecho perder esa belleza del pasado.

En el año 1556 Felipe II crea uno de los periodos más prósperos de la historia napolitana. Los virreyes españo-

les, que gobernaron el reino en nombre de Fernando II de Aragón, Carlos V y Felipe II, restablecieron el orden entre la nobleza local. La pérdida económica de la banca genovesa llevó a una disminución de la actividad económica de la ciudad, unido a la peste que asoló gran parte de Europa. Durante la Guerra de Sucesión polaca, en 1734, Carlos de Borbón, duque de Toscana, derrotó a los austriacos con las tropas de su padre Felipe V de España, y recuperó estos reinos para su dinastía. Con el fallecimiento de su hermano Fernando VI de España, Carlos cedió el trono de Nápoles-Sicilia a su hijo Fernando IV de Nápoles y vino a España a hacerse cargo del trono español con el nombre de Carlos III (que fuera conocido como el mejor alcalde de Madrid).



▲ Iglesia del Duomo, o Catedral de Nápoles.  
◀ El autor ante la iglesia de san Francisco de Paolua, en la plaza del Plebiscito.





*Magnífica sillería del coros.*





▲ Altar del Gesù Nuovo.



▲ Bello altar de estilo barroco.



▲ Barrio español.



▲ Calle del centro histórico napolitano.

La revolución francesa intervino en el desarrollo de Nápoles. Fernando IV de Nápoles envió un ejército para frenar a los franceses, pero el general Championnet dominó la situación que se presentó. En 1799 un grupo de napolitanos jacobinos proclamaron la República Partenopea. En 1805 Napoleón entró en Italia dominando Nápoles, con lo que finalizó la dinastía borbónica.

En el año 1815 se unificaron los reinos de Nápoles y Sicilia en el Reino de las dos Sicilias, comenzando unos años de prosperidad económica. Años después Giuseppe Garibaldi con la llamada Expedición de los Mil, fue quien conquistó el Reino de las Dos Sicilias. En resumen, nuestro paso por el reino de Nápoles fue rico y ambicioso. En el año 1442 el rey de Aragón Alfonso V conquistó Nápoles. Antes había pertenecido a la dinastía Angevina desde 1226. Desde 1734 fue independiente y en 1860 se incorporó a la unificación de Italia.

Paseando por la vía de Toledo nos adentramos en las distintas plazas de la ciudad y nos damos cuenta del influjo español en esa ciudad. Muchas son las muestras que a cada paso vemos. En las esquinas de las calles, en los rincones más recónditos se paladea España.

La **plaza del Municipio** está situada al final de la vía Medina. En ella está el palacio

del Banco de Italia, el teatro Mercadante y la Basílica de San Giacomo de los españoles, así como el monumento ecuestre de Vittorio Emanuel II. La **plaza Sannazzaro** es famosa por la fuente de las sirenas de una gran belleza. En el centro hay un caballo, una tortuga, un delfín y un león. Una de las plazas con más mensaje literario, recorriendo hacia el norte la vía de Toledo, es la **Plaza del Dante** donde su figura preside majestuosamente la estructura general. Cerca se encuentran las iglesias de Santa María de Caravaggio, San Michele en Port Alba y la de San Domenico Soriano. En la base de la estatua se puede leer: "A la unificación de Italia representada en Dante Alighieri".

Nuestro paseo nos permite admirar la cantidad de edificios de estilo gótico y barroco, así como renacentistas. Pero si las fachadas son extraordinarias no lo es menos el interior, cuya riqueza se palpa desde que cruzamos el umbral del pórtico.

Uno de los edificios religiosos más impresionante es **Iglesia monumental del Gesù Nuovo**, que se encuentra en la plaza de este nombre. El barroco napolitano toma su mayor expresión en este edificio que inicialmente era un palacio luego reconvertido en iglesia. Fue construido por la Compañía de Jesús e inaugurado en el año 1597. Allí está la tumba de

San José de Moscati, del que se guardan las ropas y las herramientas en una sala cercana. La fachada está formada por piedras de piperno con punta de diamante de una manera muy original que recuerda alguna fachada de edificios en ciertas ciudades de España, como Salamanca. Estas piedras tienen un misterio de tipo renacentista alquímico. Son notas mu-

los de Anjou del 1283. Allí estudió el filósofo Tommaso d'Aquino, del que es posible visitar su celda. El estilo original es gótico, pero a lo largo de los años ha ido transformándose, por lo que es posible ver insinuaciones barrocas y manifestaciones artísticas de otras épocas.

En la **Piazza San Gaetano** tenemos la **iglesia de San Paolo Maggiore**, ciertamen-

### La vía de Toledo nos adentra en la visita a distintas plazas que nos permite comprobar la influencia española en esa ciudad

sicales. El interior es barroco con ricos revestimientos en mármol policromado. Hay tres naves y diez capillas. La cúpula es de una gran belleza, con estucos y frescos dignos de admirar. Las capillas fueron decoradas por Bernini, Giordano y otros pintores y escultores de la época que también adornaron profusamente la ciudad. Como cosa peculiar, hay una bomba de la segunda guerra mundial y que milagrosamente no explotó.

En la **Piazza San Domenico Maggiore** tenemos la Basílica y Convento del mismo nombre y que fueron construidos por Car-

te de una gran belleza. Es uno de los monumentos más antiguos e importantes de la ciudad. Fue construida sobre los restos del Templo de los Dioscuros, templo romano. En la fachada están las estatuas de san Pedro y san Pablo. En el centro de la plaza está el bello monumento dedicado a Gaetano, santo oriundo de Vicenza, que era el tercer hijo del conde Gásparo di Thiene (militar que murió en 1492) y de la condesa María Da Porto, que posteriormente se convertiría en terciaria dominica. Junto al monumento se encuentra el Oratorio. Merece la pena entrar y ver la riqueza









▲ Plaza del Plebiscito.

za que encierra. Es un santo con raigambre en España; el mes de agosto en Madrid se celebra a San Cayetano junto con las fiestas de la Paloma y de San Lorenzo.

De la plaza arranca una calle dedicada a los belenes y nacimientos. Se pueden ver auténticas bellezas artísticas con los trajes napolitanos típicos. El gusto y la exquisitez se derrocha en estos lugares donde la voluntad te llevaría a comprar todos los belenes expuestos. Nosotros nos conformamos con cinco representaciones en movimiento de los oficios de la época medieval.

En la **Piazza del Plebiscito**, al final de nuestro paseo por la Vía Toledo, encontramos edificios históricos de primer nivel, como el **Palacio Real**, la Basílica de San Francisco de Paula y el Palacio de la Prefectura. Es una plaza inmensa, de unos 25.000 metros cuadrados, lugar de cita de muchos napolitanos. Cuenta la leyenda que la princesa Margarita daba una vez cada mes la gracia de conceder la libertad al prisionero que pudiera atravesar la plaza con los ojos vendados y lograra pasar entre las estatuas ecuestres de Carlos III y su hijo Fernando I. Casi ninguno lo podía hacer por lo que se hablaba de la maldición de la Reina Margarita de Saboya.

La **Basílica de San Francisco de Paula** fue inaugurada en 1846, bajo el reinado de Fernando IV de Borbón, como agradecimiento por la conquista de la ciudad de Nápoles. Ese lugar fue indicado por San Francisco de Paula que había construido un templo en ese lugar. Fue Pietro Bianchi entre 1817 y 1846 quien, copiando el Panteón de Roma, la construyó.

El Palacio Real fue construido como residencia real de los reyes de las Dos Sicilias, pasando posteriormente a ser residencia de la Casa de Saboya cuando se realizó la reunificación de Italia.

Después de un largo paseo por esta histórica plaza y contemplar la perspectiva panorámica que nos presentaba, tomamos un café en **Gambrinus**, uno de los cafés más típicos y antiguos de la ciudad. Nos remonta a dos siglos atrás. El café de la belle époque, el de las tertulias literarias, el de las citas contemplando el paseo de los viandantes. Allí contemplamos sus dorados, sus lámparas y todo el conjunto artístico que le ornaba. Es uno de los referentes de la cultura de la ciudad. Fue inaugurado en 1860 y desde entonces lo más acrisolado de la ciudad lo visita permanentemente e incluso las guías turísticas aconsejan visitarlo ya que es uno de los lugares de



▲ Graffiti que adornan las paredes de edificios napolitanos.

Nápoles que no se puede dejar de ver. Con el paso de los años se convierte en una galería de arte y toma el nombre de Gran Café Gambrinus, por el rey de Flandes inventor de la cerveza. Jean Paul Sartre, Ernest Hemingway y Gabriele D, Annunzio, entre otros, pasaron por este lugar.

Continuando en el paseo fuimos a recorrer la **bahía**. Una bella vista del mar donde el ocaso dejaba entrever la belleza de los edificios que la adornan. No se cansa uno de contemplar este paisaje que nos retrotrae a siglos pasados donde la corona borbónica hacía crecer la ciudad. Bellos monumentos frente al mar, casi todos pertenecientes a los mejores hoteles de la ciudad. Cuando el sol se esconde, en lontananza, vemos un espectáculo divino con el reflejo del sol, en sus últimas bocanadas, en las aguas de la bahía, todo es de una ensoñación plástica que nos lleva al síndrome de Stendhal. Las parejas pasean por la bahía y de cuando en cuando, dan liberación a sus impulsos. La ocasión lo requiere. Pocas veces se van a enfrentar con una belleza así.

Cuando nos reponemos, seguimos nuestro paseo en busca de un restaurante. Recalamos en Antonio, uno de los más típicos de la ciudad y desde donde se pueden ver los coleta-

zos finales de la puesta de sol. Allí pudimos degustar los *spaguetti alle vongole* que vienen a ser los clásicos spaguettis con almejas y guindilla. sencillamente deliciosos. Los acompañamos con un vino *rosso*. Regresamos al hotel paseando. Era una noche preciosa, donde las estrellas titilaban en el firmamento y todo el entorno invitaba a un bello paseo.

La **Basílica de San Lorenzo Maggiore** rememora el pasado de la época romana de la ciudad. Es necesario hacer una visita a esta preciosa basílica que está enfrente de la iglesia de san Paolo Maggiore que acabamos de visitar. Ciertas excavaciones cercanas nos rememoran la época romana. Es la neápolis enterrada. En esta basílica se celebra el encuentro de Boccaccio y su amada Fiammetta, la estancia de Petrarca y algunos eventos militares.

Continuando con nuestro paseo por la calle vía dei Tribunali en una soleada mañana de domingo llegamos al **Duomo di Napoli**, la majestuosa **Catedral de Nápoles**. Incorporados iglesias que se construyeron por separado, la Basílica de Santa Restituta, surgida de las ruinas del templo de Apolo. En la capilla de San Gennaro están las reliquias y la sangre del santo. Es famoso entre los creyentes que





▲ Fuente del Gigante.

visitan asiduamente el templo, el milagro de la disolución de la sangre de san Gennaro. El interior está dividido en tres naves con antiguas columnas romanas. Los laterales están realizados con las pinturas de Lucas Giordano. Allí se encuentran los sepulcros de Carlos de Anjou I y Carlo Martello, así como diferentes familias napolitanas. A través de una puerta lateral accedemos a la Basílica de santa Restituta con mosaicos de color azul turquesa y verde mezclados con partes de oro. Vemos

**La Iglesia monumental del Gesù Nuovo, que se encuentra en la plaza de este nombre, es ejemplo del barroco napolitano; inicialmente era un palacio que fue reconvertido en templo**

excavaciones arqueológicas de la época griega que pertenecen al templo de Apolo. También visitamos la Capilla Real del Tesoro que guarda la ampolla con la sangre de San Gennaro.

Visitamos luego la **Basílica de San Francisco de Paula**, una de las mayores iglesias de la ciudad. Está en la plaza del Plebiscito,

punto de unión y de cita obligada. Pasear y recorrer esta plaza es una sensación inolvidable para finalmente recalar en la iglesia de estilo neoclásico. Su forma circular remeda el Panteón de Agripa en Roma. Son dignas de resaltar las estatuas del pórtico, con las cuatro virtudes cardinales y las tres virtudes teologales. El centro tiene una rotonda de 34 metros cubierta por 34 columnas. Salimos verdaderamente impresionados y volvemos a dar una vuelta por esta bella plaza a la que

hemos accedido después de un largo paseo por la vía Toledo.

Uno de los lugares más atractivos es La **fuelle del gigante**, también llamada dell'Immacolatella en el paseo de la bahía y muy cerca del **Castel dell'Ovo**. Bernini la construyó en el siglo XVIII con tres arcos redondos. Debajo del central hay un pequeño



▲ Castel dell'Ovo.

tanque apoyado por dos animales marinos y en los laterales dos estatuas. En uno de los arcos laterales está el escudo del virrey, el de la ciudad en el otro, y en el del centro el del rey.

El **Castel Nuovo** o Castillo Nuevo (Torreón Angevino) es medieval italiano construido en el reinado de Carlos de Anjou, que después de su ascenso al trono de Nápoles y Sicilia en 1266 trasladó la capital de la ciudad de Palermo, en Sicilia, a Nápoles. Durante el reinado de Alfonso V de Aragón fue reforzado para resistir la nueva artillería, que comenzaba en esa época. Fue atacado en 1494 por las tropas francesas de Carlos VIII durante la primera guerra de Nápoles, y, en 1503, por las fuerzas españolas de Pedro Navarro, bajo las órdenes de Gonzalo Fernández de Córdoba, durante la segunda guerra de Nápoles.

Cuando Nápoles se anexionó a la corona de Aragón, como virreinato en 1504, el castillo dejó de ser residencia real. Este hecho singular fue recuperado en 1734, cuando Carlos VII de Nápoles (más tarde, Carlos III de España) tomó posesión del trono napolitano. Es de resaltar el arco de triunfo de mármol blanco de un solo lado, construido en 1470 y que conmemora la entrada de Alfonso V de Aragón en

Nápoles, en el año 443. Se encuentra entre las dos torres occidentales del castillo angevino. Se aconseja vivamente una visita por su interior.

El paseo por la **Bahía de Nápoles** es una delicia que no se debe obviar. Una bella tarde de septiembre nos acompaña. Ahora retornamos al paseo de la bahía en una tarde casi veraniega. El golfo del mar Tirreno (mar Mediterráneo) se encuentra en la costa suroeste de Italia. Se destacan la ciudad de Pompeya, de origen romano, que sufrió la explosión del volcán Vesubio. Al sur se encuentra la península Sorrentina con la ciudad de Sorrento. En el golfo están las islas de Capri, Ischia y Procida. Cerca se encuentran las ruinas de Pompeya y de Herculano, que fueron destruidas en el año 79 d.C. Pero esto lo dejaremos para otra ocasión más propicia. Nuevamente nuestro paseo terminó en una cena en el restaurante Antonio. Los *spaguetti alle vongole* nos llamaban de nuevo.

Sabemos que la ciudad de Nápoles requiere más estudio. En un simple reportaje no se puede exponer tanta belleza y tantos siglos. Tendremos que repetir la visita. Y, si Dios quiere, será pronto.●





## Alter do Chão Castillo medieval en el Alentejo

En el distrito portugués de Portalegre se encuentra Alter do Chão, una apacible ciudad del alto Alentejo. Durante la ocupación romana fue fortificada y en 1249 el rey Afonso III, tras liberarla del dominio musulmán, ordenó su repoblación.

Su castillo de granito debe su actual estructura a Pedro I que, en 1359, lo reconstruyó con tres torres. Considerado monumento nacional desde 1910, pertenece a la Casa de Bragança.

Alter alcanzó un gran desarrollo en el s. XVIII, época de la que existen varias construcciones civiles, como la Coude-laria, donde se criaba el caballo lusitano y se practicaba el arte ecuestre, muy en boga entre los cortesanos de entonces.

Un paseo por la villa permite descubrir dos curiosas fuentes: la de los Bonecos, con escudos de Don João y la Casa de Bragança, y la Fontinha, quinientista fabricada con el exclusivo mármol de Estremoz, con columnas y capiteles clásicos, que erigida por Don Teodósio, Duque de Bragança.

En los alrededores se encuentra el puente de Vila Formosa que permitía la comunicación de Olisipo (Lisboa) con otras capitales de la provincia romana. La Villa do Pião con numerosos restos, descubiertos recientemente, presenta las características de las grandes villas imperiales ocupadas por magistrados y personalidades de elevado estatuto social y económico.

- ▲ Castillo de Alter.
- ◀▲ Fontinha.
- ◀◀ Castillo de Alter.
- ◀ Fonte dos Bonecos.





## ALMA DE 'LODGE'

Costa Rica, ejemplo mundial por convertir la sostenibilidad en una política de Estado y el turismo de naturaleza en una industria de enorme éxito, es líder en América Latina en los alojamientos tipo *lodge* ubicados en bosques tropicales, selvas y áreas protegidas. Antes de la pandemia, topVIAJES se adentraba en cinco establecimientos en los que todo es ecológico y sostenible.

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



## > DESTINO COSTA RICA

Desde los años 80 Costa Rica identificó que la biodiversidad, en particular los recursos naturales, era un capital al que se le podía sacar provecho. Ciertamente, para entonces el país ya venía haciendo un gran esfuerzo por conservarlos y empezaba a incluirlos en la economía. Y justamente, esta nación, antes de invertir en el turismo de naturaleza lo que hizo fue invertir en la conservación. Quizás eso es lo que marca la diferencia entre este país centroamericano y muchos otros de la región.

### Sostenibilidad Turística

Tanto es así, que el Instituto Costarricense de Turismo, en una estrategia muy visionaria, creaba hace ya más de 20 años, con el apoyo de la Organización Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), la Universidad para la Paz, el Instituto Nacional de Biodiversidad o el Ministerio del Medio Ambiente, entre otros, la célebre Certificación de Sostenibilidad Turística. Es un programa que categoriza y diferencia a las empresas turísticas de acuerdo al grado en que su operación se acerque a un modelo de sostenibilidad en cuanto al manejo de los recursos naturales, culturales y sociales.

### Aquí no hay turismo de masas

Como alternativa al turismo conven-

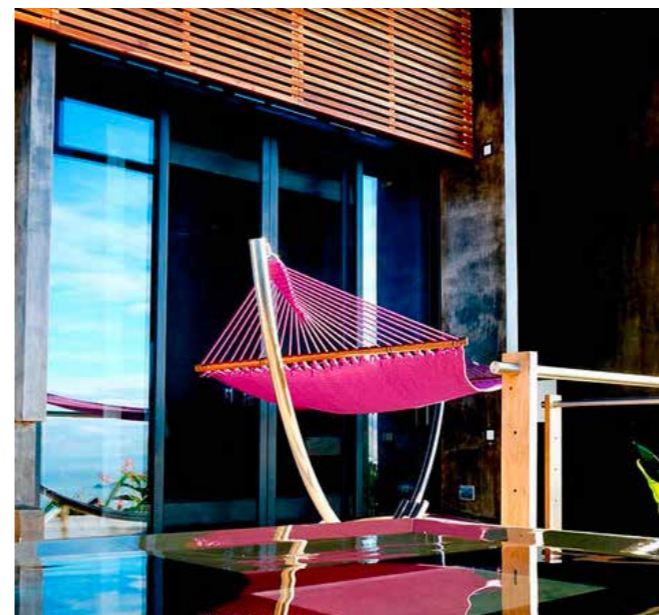
cional -promotor del turismo de masas en muchos casos- el llamado ecoturismo da preferencia a la sostenibilidad, la preservación y la apreciación del medio tanto en lo natural como en lo económico y social. Desde hace años es un segmento de gran crecimiento que, por lo tanto, fomenta los viajes responsables a áreas naturales que conservan el medio ambiente y a la vez mejoran el bienestar de la población local. Cumpliendo con la filosofía del ecoturismo son los llamados ecolodges los alojamientos más demandados en este tipo de escenarios.

### El lodge, esencia del ecoturismo

El término *ecolodge* proviene de la palabra inglesa *lodge*, que significa casa del guarda, y se comenzó a utilizar para nombrar a los hoteles de los parques nacionales de Kenia, porque estos eran pequeños alojamientos con pocas habitaciones, situados en áreas protegidas y que daban servicio a pocos huéspedes.

Un *lodge* intenta minimizar el impacto ambiental, fomenta la integración con el entorno y otorga un confort adecuado. Se esfuerza en crear conciencia ambiental y cultural. En los últimos años, Costa Rica se ha empeñado en que estos sean unos alojamientos que ofrecen un tipo de experiencias viajeras de primer nivel.

De nuestros recorridos por esta



tierra hemos seleccionado cinco de ellos que ayudan a entender ya no solamente los logros que este país ha conseguido en el campo del ecoturismo, sino que también nos ofrecen la cara más seductora de un país ejemplo mundial en turismo de naturaleza.

### KURA: minimalismo tropical

Líneas limpias, exuberantes jardines y vistas espectaculares. Para muchos es el hotel más sexy del país, para otros, un lugar atrevido... Es el resultado de haber hecho lo que nunca nadie antes se había atrevido en Costa Rica: construir un espacio de lujo, completamente rompedor, cuyas vistas dominan el pueblo de Uvita y el Parque Nacional Marino Ballena, célebre por ser el lugar de paso de manadas migratorias de ballenas jorobadas, y que cuenta con 35 kilómetros de costa así denominada: la "costa de las ballenas".

Este hotel *adults only* emana de la mente creativa de una inquieta pareja compuesta por un arquitecto y una bióloga que, enamorados de un cerro de bosque tropical con vistas impresionantes al Pacífico, levantaron un lugar que es ejemplo nacional de diseño contemporáneo y lujo sostenible; sin duda, un concepto absolutamente desafiante.

Sus ocho suites privadas son de las más solicitadas en todo el país para lunas de miel, ya que han sido diseñadas pensando especialmente en parejas. Sus vistas de 180° sobre la selva tropical y el océano Pacífico difícilmente pueden ser comparadas con las de ningún otro alojamiento, y sus icónicas duchas de cristal abiertas al horizonte fascinan a los recién casados.

Las llamadas Master Suites tienen piscina privada; en todos los casos la decoración ha sido especialmente cuidada en cada detalle y el personal se esfuerza sobre manera para que todo sea perfecto. En la piscina de agua salada es casi un ritual tomarse un Kura, especialidad de la casa con ron Cacique y maracuyá.

Kura, que en lenguaje de los nativos significa jaguar, representa, según varias asociaciones internacionales expertas en sostenibilidad, esa nueva generación de hoteleros que lideran el camino hacia viajes de lujo inteligentes.

[www.kuracostarica.com](http://www.kuracostarica.com)



▼ ► Fotos de Kura





## > DESTINO COSTA RICA

### AGUAS CLARAS: un proyecto de arte

Este alojamiento boutique está ubicado en la costa caribeña de Costa Rica, en Playa Chiquita, Puerto Viejo. Aquí cuando ni siquiera había llegado la luz eléctrica, se instaló en 1992 una artista proveniente de San José con su hija recién nacida. Su nombre es Elisabeth Steinvorg y es ella quien con todas las obras de su vida ha dado alma a este lugar.

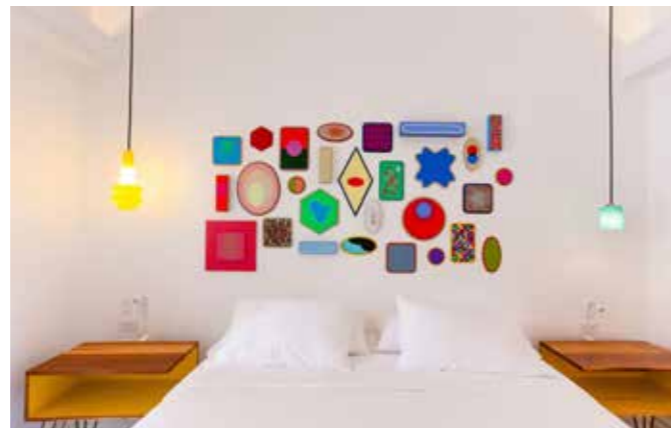
El aspecto del edificio principal obedece a un estilo que algunos llaman victoriano-caribeño, más típico de las islas británicas que de naciones de alma española.

Los dibujos, pinturas florales y mosaicos de Elisabeth son los que decoran el recinto; y los muebles han sido fabricados en su mayoría con materiales reciclados. Y si hay algunas piezas que no pertenecen a Elisabeth Steinvorg son creaciones de sus amigos artistas más queridos. La intención es clara, despertar los sentidos, conseguir inspiración y exaltar el mundo artístico con los encantos del Caribe tanto en sus seis suites como en sus seis bungalós. Por cierto, estos últimos son la opción perfecta para familias, porque los hay con dos habitaciones. Guardan el encanto de antaño pues son las casas originales de madera de los pobladores locales que han sido objeto de una cuidada restauración.

A 25 kilómetros de Puerto Viejo se encuentra el Parque Nacional Cahuita, el más conocido del Caribe costarricense y que alberga el sistema de arrecifes de coral más grande del país. Ideal para el esnórquel, incluye 35 especies de coral, 120 tipos de peces y cuenta con la presencia de inofensivos tiburones y mantarrayas de arrecife.

La región, además, es cuna de los BriBrí, la etnia indígena más grande del país, y visitar sus reservas para conocer sus costumbres y cultura es tarea obligada, ya que su conexión con el mundo del cacao es ancestral. Sumergirse de la mano de ellos en este microcosmos es una experiencia viajera absolutamente inolvidable.

[www.hotelaguasclaras.com](http://www.hotelaguasclaras.com)



### PACUARE LODGE: la sofisticación de lo simple

Dicen los expertos en naturaleza que el río Pacuare ofrece unas de las aguas bravas más maravillosas del mundo, y es justo en sus orillas sobre las que se levanta este complejo que aún principios ecológicos y lujo como muy pocos lugares consiguen hacerlo.

Aquí se entremezclan aventura, romance y bienestar, tres elementos que, unidos, conforman un exitoso conjunto que cada vez seduce a más viajeros.

Se trata de un *lodge* simple, pero a la vez sofisticado que rinde homenaje a la arquitectura indígena Cabécar, respetando la selva virgen y consiguiendo que el lujo contemporáneo parezca algo tan natural como el enclave mismo.

Son cinco los tipos de villas y suites que conforman las 20 habitaciones y que al igual que el edificio principal han sido construidas con maderas provenientes de proyectos de reforestación y según los parámetros arquitectónicos de la etnia Cabécar donde las palapas con techos de paja son una constante. Imperan los suelos de madera y los muebles de teca, las terrazas son amplias y con increíbles vistas; en unos casos dan al río y en otros a la tupida manigua. Algunas de ellas están dotadas de piscinas privadas que hacen que la experiencia esté salpicada de toques de exclusividad y a veces amenizada por 180° de visión sin contaminación óptica alguna.





## > DESTINO COSTA RICA

El llamado Main Lodge alberga en la planta baja la cocina y el restaurante —iluminado solo con velas—, en donde un séquito de chefs locales se encarga de preparar los platos más típicos, los postres y todo el pan. En la primera planta se encuentra el coqueto bar al que los huéspedes suelen acudir al caer la tarde para contarse las aventuras del día. Está decorado con muebles de madera y mimbre, las vigas están talladas a mano por gente local y los candelabros de hierro fundido ponen un toque cálido en esta atmósfera selvática salpicada de elegancia. Los cuatro miradores aquí instalados son el punto preferido por los fotógrafos.

Entre las actividades más demandadas de este establecimiento miembro de la asociación Unique Lodges of the World, de National Geographic, destacan los tours de canopy, el barranquismo, el avistamiento de aves, las visitas a las comunidades indígenas de la zona o las caminatas guiadas por la selva tropical.

[www.pacuarelodge.com](http://www.pacuarelodge.com)



### EL MANGROOVE: modernidad en el golfo

En febrero de 2015 abrió sus puertas este hotel célebre por manejar un acertado concepto de hospitalidad y que ha hecho posible el sueño de sus propietarios: llevar a Guanacaste un establecimiento de primer nivel, único en servicio y diseño que consiguiera sintetizar lo mejor de Costa Rica con las tendencias internacionales. No en vano hace parte de la marca Autograph Collection Hotels, de Marriott International; un sello de calidad que la gran cadena americana otorga a sus establecimientos más especiales.

Diseñado por Ronald Zurcher, el más afamado de los arquitectos de esta nación, maneja un concepto de sencillez y coherencia enfocado hacia el "lujo casual", dando mucha importancia a la comodidad y al impacto visual. Muestra de ello es su estrecha y larga piscina proyectada hacia el mar, o la escultura del *Hombre Feliz* que, recostada en la arena con sus enormes dedos, proporciona un artístico capricho.

Ubicado en Playa Papagayo y rodeado de manglares consta de 85 suites que se dividen en siete diferentes categorías, en las que siempre prima el concepto de confort y comodidad contemporánea.

Makoko y Matisson son sus dos restaurantes y en ambos se logra una mimada gastronomía local con toques internacionales y de vanguardia.

Quizás lo más aclamado desde su apertura sean sus cabinas de spa al aire libre y en medio de la vegetación tropical propia del lugar, una novedad que genera verdaderos adeptos. Ahora en tiempos de la COVID 19, se espera incluso un gran aumento de la demanda de estos tratamientos.

[www.elmangroove.net/es/](http://www.elmangroove.net/es/)







nerada por turbinas hidroeléctricas y paneles solares, y es en una pequeña granja de cerdos donde se produce el biogás que utiliza la cocina del personal.

El jardín de hierbas y un nutrido huerto surten de sabores y vitaminas la despensa. La piscina es de agua salada y sus 17 bungalows de diseño están abiertos panorámicamente tanto a la jungla como al Golfo Dulce.

Según su director, el verdadero lujo es respirar en la selva donde cada centímetro está a la espera de ser descubierto por los huéspedes; naturaleza indómita, desconocida y fascinante hacen que, tras unos días de descanso en este lugar, el chip "eco" de cada huésped se active y se potencie de forma indefinida.

El lugar es también miembro de Unique Lodges of the World, de National Geographic.

[www.laparios.com](http://www.laparios.com)



Más información:

[www.visitcentroamerica.com](http://www.visitcentroamerica.com)  
[www.visitcostarica.com](http://www.visitcostarica.com)

**LODGE LAPA RIOS: a cielo abierto**

Además de dictar capacitación para guías de naturaleza y así mantener el ecoturismo como principal fuente de ingresos para la comunidad local, el Lodge Lapa Ríos, protege las más de 500 hectáreas de la última selva tropical de tierras bajas que quedan en Centroamérica y sobre las que se asienta. Además, promueve un exitoso programa de reforestación llamado Plant-a-Tree, aplaudido internacionalmente.

En la línea más bio-ecológica, este lodge -pionero en la implantación del concepto de turismo sostenible en un ambiente rústico pero lujoso-, solamente utiliza electricidad limpia ge-





# LJS RATXÓ

## SENCILLEZ, NATURALEZA Y COMODIDAD

A tan solo 20 minutos de Palma de Mallorca, concretamente en el municipio de Puigpunyent, encontramos este 'eco-resort', donde el lujo y la sostenibilidad conviven en perfecta armonía. En este lugar, perteneciente a la colección Eco Hotels & Resorts, todo ha sido diseñado pensando en el confort y para reflejar la sencillez y belleza que se encuentra en el exterior y naturaleza de su entorno.

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

*LJs Ratxó panorámica.*







▲ Piscina y naturaleza.

► Las columnas del comedor inspiradas en árboles. Desayuno. Baño en la piscina. Piscina. Decoración a partir del campo mallorquín. Zonas exteriores del hotel

En la lucha y el esfuerzo porque el turismo cambie a modelos más sostenibles es frecuente toparse con la terna compuesta por el viaje, la ayuda a las comunidades y el medio ambiente. No obstante, son muchos los hoteles que al intentar implementar prácticas más sostenibles en su filosofía de empresa se encuentran con diversos obstáculos.

Aunque cueste creerlo para muchos hoteles pequeños, propiedades independientes o establecimientos tipo boutique de zonas rurales es frecuente encontrarse con que sus propias políticas medio ambientales y de sostenibilidad no armonizan con el concepto mal manejado de comodidad, o incluso de lujo que les otorgan sus mismas vías de comercialización.

A estos alojamientos les cuesta venderse como sostenibles, en parte, porque son muchos los consumidores que tienden a creer que por sus características intrínsecas no van a resultar lo suficientemente confortables. Y, por el contrario, si se venden como hoteles de lujo, la clientela no llega a conocer su verdadera esencia, su alma, ni mucho menos todos los esfuerzos que realizan para lograr un planeta más

sano y un mundo mejor. Adicionalmente estos hoteles, al no tener el poder económico de las grandes cadenas hoteleras, se enfrentan con serios problemas en sus estrategias de marketing y comunicación por lo que les cuesta mucho darse a conocer.

#### Eco Hotels & Resorts

Cuando María Olazábal Corral consiguió hacer un diagnóstico a partir de la sintomatología descrita fue cuando decidió fundar Eco Hotels & Resorts, una colección de hoteles ecológicos de lujo en México, Antigua y Barbuda, y España.

Todos los hoteles de la colección contribuyen a mejorar el mundo integrando prácticas sostenibles en sus actividades diarias, como el empleo de fuentes de energía renovables, el cultivo o la compra de materia prima y productos locales, la ayuda a las comunidades de alrededor con el objetivo de que crezcan y evolucionen, la conservación del medio ambiente que los rodea y, por supuesto, la formación y educación de su personal y huéspedes.

Olazábal no cesa en su objetivo de crear un movimiento global para que la gente de todo el mundo sea más consciente de las







*Ratxó es arquitectura mallorquina de campo.*

decisiones que toma al viajar. Esta colección de hoteles, como ella misma afirma, es la prueba de que los viajeros no tienen que renunciar al lujo cuando viajan de manera sostenible.

### **La naturaleza como inspiración**

Por estar ubicadas en medio de la asombrosa reserva natural Puig de Galatzó las instalaciones de LJs Ratxó están inmersas en una atmósfera de paz y sosiego que facilita al huésped su conexión con la naturaleza y el paisaje ofreciéndole una invaluable oportunidad de alejarse del ritmo frenético de la vida moderna.

En cualquier época del año la desconexión está asegurada: sumergirse en su profunda piscina, relajarse con una sesión de yoga al aire libre con la Tramuntana como telón de fondo, escuchar el crujido de una chimenea exterior, deleitarse con los olores y fragancias de la flora local o disfrutar de un festín de delicias gastronómicas son experiencias que aquí se viven de una manera especial, y por supuesto "natural".

Muchos coincidimos con que su spa es un oasis escondido especializado en ofrecer esos tratamientos relajantes que ahuyentan el estrés y que en este lugar se combinan con el aire fresco y puro; y que su baño turco es la alternativa perfecta para eliminar esas toxinas que acumulamos día a día.

En las mesas de su restaurante se sirven platos de espíritu *healthy*, frescos y sanos que tienen como materia prima los productos provenientes de su huerto orgánico. En lo posible los productos utilizados por el chef son kilómetro cero o provenientes de cultivadores y artesanos locales. La presentación de los platos en LJs Ratxó, merece especial atención, y en concreto, la de los menús de temporada, que aquí son imprescindibles.

Para las comidas y cenas el restaurante indicado es "Roots", mientras que "Arratxa" está abierto todo el día y ofrece diferentes alternativas en su carta; las cenas más especiales tienen lugar en "Ginebro" y por su puesto el room service está operativo las 24 horas.

Gracias a los manantiales cercanos la propiedad ha decidido sacar provecho de este regalo de la naturaleza para fabricar sus propias cervezas artesanales; también fabrica sus propios vinos y actualmente se encuentran desarrollando otros productos "home made" que lanzarán próximamente.

### **La simplicidad natural, una constante**

Las 25 habitaciones de LJs Ratxó son una mezcla armoniosa de tonos neutrales, texturas de piedra bajo los pies y piezas de mobiliario únicas hechas con madera sostenible.

Con una mezcla de confort y calidez, las habitaciones transmiten una más que agradable sensación de "hogar", y están diseñadas para reflejar la simplicidad y la belleza de los paisajes de alrededor. Hay seis categorías de habitaciones diferentes: Superior, Deluxe, Junior Suite, Suite, Owner Suite y Royal Suite.





Cada una de ellas tiene una terraza o jardín privado, y las cuatro categorías superiores cuentan, además, con unas espaciosas salas de estar. Por su parte, las dos habitaciones superiores tienen una piscina privada y jacuzzi con impresionantes vistas a la reserva natural.

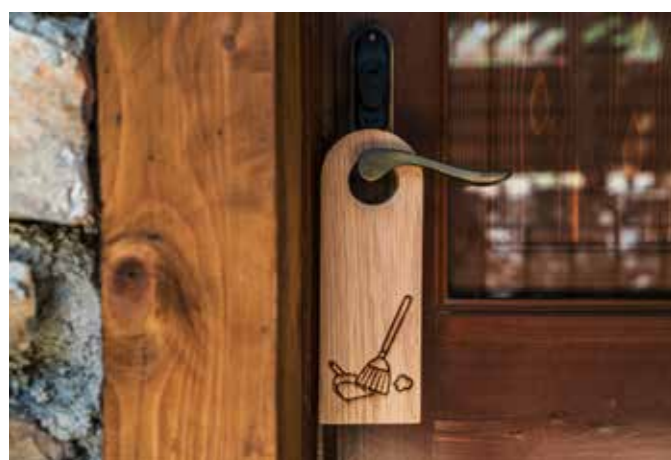
La totalidad del mobiliario ha sido diseñado y creado concretamente para esta propiedad a partir de maderas y suministros sostenibles y de la isla. Por su parte, tanto la ropa de cama como las toallas están confeccionadas al 100% con los mejores algodones del mundo; y las amenidades provienen de fabricantes que solamente utilizan ingredientes naturales y que se aseguran de que todos sus productos preserven el bienestar y la vida animal.

No cabe duda que esta impresionante propiedad encaja perfectamente en el campo balear; su encanto boutique-chic garantiza la comodidad, y entorno justifica una escapada para reconectar con la naturaleza. Y como ellos mismos afirman, LJs Ratxó está cerca de la capital de la isla, pero a medio mundo del estrés del día a día.

[www.tatxo.com](http://www.tatxo.com)  
[www.ecohotelsandresorts.com](http://www.ecohotelsandresorts.com)



- ◀ Habitación Deluxe.
- ◀▼ Detalles habitación y decoración
- ▶ Comida con vistas.
- ▼ Ratxó Spa







## “EL FUTURO SON LOS HOTELES ‘EXPERIENCIALES’” Tomás Alía

El último hotel en abrir en la Gran Vía ha sido el Room Mate Macarena, el sexto en Madrid de la cadena liderada por Kike Sarasola. El encargado de dar vida y vestir a esta gran Dama ha sido el prestigioso interiorista Tomás Alía quien ha contado a topVIAJES cómo en este nuevo establecimiento ha conciliado magistralmente la estética contemporánea con la excelencia del trabajo ancestral.

*Macarena, el último hotel de Room Hotels y el sexto de la cadena en la capital, no había tan siquiera terminado su debut en la Gran Vía cuando sus instalaciones fueron cedidas gratuitamente por Kike Sarasola para acoger al personal sanitario durante la crisis de la COVID-19.*

*El establecimiento ubicado en el número 43 de la más comercial de las arterias madrileñas cuenta con 130 habitaciones, dos impresionantes terrazas destinadas a convertirse en el lugar de moda a la hora del ocaso, piscina y una recepción “de altura” para disfrutar del skyline madrileño, ubicada en la novena planta.*

*El edificio en el que se encuentra Macarena es obra del arquitecto Gutiérrez Soto y el traje que viste es obra del llamado Arquitecto de la Luz: Tomás Alía. De este toledano se dice que en sus proyectos siempre priman lo funcional y lo contemporáneo, y ese precisamente es el caso de Macarena. Alía ha creado un juego de cromatismos ágil y optimista que pone color a una decoración llena de contrastes, de mezcla entre la inspiración arabesca, la artesanía española, la tradición india y la vanguardia.*

*Para conocer más a fondo a Tomás, sus inquietudes y sus logros, y para conocer los detalles de Macarena de primera mano hemos hablado con él.*

**—Arquitectura de interiores, diseño industrial o trabajos gráficos entre otras, son algunas de las disciplinas en las que has trabajado. ¿Qué valor da a su carrera el vestir un hotel, el consolidar el interiorismo de hoteles?**

—Mi profesión va mucho más allá. Cuando yo recibo un encargo para proyectar un hotel lo que hago es analizar las características del proyecto, el target al que va dirigido, la filosofía de la cadena... Mi labor es mucho más amplia que vestir el espacio, es concretarlo, definirlo y enfrentarme a él para que mis ideas lleguen hasta sus “segundas pieles”, como digo yo.

**—¿Cuál fue el primer hotel que le encargaron y cómo lo recuerdas?**

—Pues fue el primer hotel de la cadena Room Mate: Mاريو. Ubicado cerca del Palacio Real, tenía el hándicap de la filosofía inicial de la compañía, estaba dedicado a un público heterogéneo joven. Aunque con inversión controlada siempre se mantuvo una clara apuesta por el diseño y por una marca muy definida que era lo que ahí realmente queríamos plasmar.

**—¿Cómo ha sido su camino en Room Mate Hotels?**

—Pues ha sido una luna de miel fabulosa. Hemos hecho tres hoteles en Madrid, dos en Barcelona, uno en Ámsterdam; otro en México, uno en Roma y ahora este último que es el Room Mate Macarena.

**—¿La pasión y la curiosidad por la estética y la belleza le han acompañado siempre. ¿Cuáles son las pasiones de Macarena? Y por supuesto, ¿qué es lo más bello que tiene esta dama de la Gran Vía?**

—Las pasiones mías, desde la profesión, siempre han sido inspirarme en algo en concreto, habitualmente en la gente. En el caso de este hotel, contábamos con una gran localización en una de las arterias principales de la capital de España, y también con el edificio. Se trata de un de una construcción singular de Gutiérrez Soto cuyas características, lo que me demandaron, fue hacer algo muy trendy y muy contemporáneo, pero reposado y aterrizado en la excelencia.



Lo que he hecho es acercar maestros artesanos al diseño, en este caso a mí, al Estudio Caramba, donde hemos llegado a conclusiones de dualidad de disciplinas muy interesantes. Hemos hecho un homenaje a esa maestría artesana, a esa excelencia. Ello se ha plasmado desde el lobby mismo, en donde se aprecia todo ese varetaje hecho por maestros falleros -especialmente en el techo-, hasta todos los patrones que hay en cabeceros y en elementos singulares del propio edificio y que conforman esas “segundas pieles”. Se ha hecho un ejercicio absoluto sobre cómo revisar la artesanía en clave contemporánea y plasmar esa estética que, por cierto, es muy viajera.

**—¿Qué significa para usted el lobby del Macarena y por qué? Hay algo, un traje, ¿un complemento, que supo desde un principio que Macarena debería tener?**

—El lobby del Macarena proyecta una sensualidad orgánica. Es una revisión de la maestría de esos maestros falleros que a través del varetaje crea un gesto orgánico capaz de ordenar el espacio y, de manera museística, logra concretarlo. Partimos de un efecto “caja verde” y continuo que, con el contraste de los elementos naturales, del elemento tierra, de la varetta de mimbre y médula, llegamos a esas formas tan orgánicas; es un espacio





muy sugerente. Te sorprende porque es una bombone-  
ra, tú haces el *check in* en un lobby que está en la planta  
novena... Es todo un contraste porque no esperas que  
sea así... El efecto sorpresa y los espacios experimen-  
tales, cada vez más, son definitivos en el mundo de la  
hostelería y para el éxito del proyecto.

—**Nacho García de Vinuesa, Lorenzo Castillo,  
Pascua Ortega, o Lázaro Rosa-Violán, son, en-  
tre otros, algunos interioristas que también han  
trabajado para Kike  
Sarasola. ¿Cómo se  
trabaja por separa-  
do para mantener la  
identidad de una ca-  
dena?**

—Pues todo fluye por  
el acercamiento y el  
conocimiento perso-  
nal, en este caso, del  
propietario que es Kike  
Sarasola. Kike además  
de mi cliente es mi  
gran amigo. Conozco  
sus necesidades, su  
obsesión por la estétic-  
a en clave contempo-  
ránea, siempre crean-  
do trajes a medida y  
haciendo cosas muy  
singulares donde la exclusividad prima. ¿Cómo conviven  
target y perfiles de profesionales muy diferentes, que  
no tienen nada que ver uno con los otros? Atendiendo  
las necesidades del cliente y escuchándolo. Yo escucho  
a Kike Sarasola.

—**¿Cree que para el ADN del interiorismo de Room  
Mate Hoteles es un plus que sus interioristas sean  
casi siempre españoles?**

—Es un SUPER PLUS, diría que es una gran sinergia.  
Hay mucha sabiduría y mucha capacidad estética fruto  
de nuestro bagaje cultural que nos dispone a ser unos  
grandes interioristas del mundo.

—**¿Cómo consigue llevar la innovación a sus tra-  
bajos para que siempre parezca que el futuro está  
ahí?**

—Bueno, pues hay que refrescar mucho las cosas. Lo  
que no puede hacer un arquitecto / interiorista es hacer  
estilos anclados en el pasado. Vamos a ver, vivimos en  
el 2020, en el s. XXI, y hay que revisar el pasado con  
respeto. Hay que tener muy claro el presente futuro; te  
tienes que proyectar siempre atendiendo las necesida-  
des del cliente.

El lujo como estaba concebido en el s. XIX no es como lo  
concibe en la actualidad un usuario de hoteles de lujo.  
Ha cambiado por completo y no podemos reinventar o  
re-editar espacios decimonónicos o museísticos o histo-  
ricistas en los que no tiene coherencia la forma de vida  
nuestra. El uso del espacio viajero y de la hotelería tiene  
que ser la proyección de uno mismo a través de sus sue-  
ños y lo que es fundamental es que el lujo se entienda  
de una manera tremendamente contemporánea.

—**¿Cómo es el hotel soñado por usted para un fu-  
turo en Room Mate Hotels?**

—El hotel soñado para mí es un hotel *experencial*. La



gente no va a los hoteles a consumir horas de cama,  
va a consumir experiencias a través de "retiros" que te  
ofrecen algo más...

Los hoteles de Room Mate tienen la singularidad que  
están en la mejor localización, realizados en particular  
por un diseñador, tienen un nombre... Es como si fueras  
a visitar la casa de Mario, la casa de Óscar, y como el  
usuario no solamente va a dormir al hotel, lo que quiere  
es, además, consumir siempre experiencias.

—**¿Es obvio que la  
pandemia que vi-  
vimos a trastocado  
todo, incluso, su-  
pongo, su forma de  
diseñar, de crear,  
de trabajar en el in-  
teriorismo de hote-  
les... ¿Para trabajos  
venideros cómo se  
diseñará sabiendo  
que podemos vol-  
ver a enfrentarnos a  
algo así en cualquier  
momento?**

—Se están llevando a  
cabo grandes ejerci-  
cios de investigación  
en nuevos materiales  
que garanticen la asepsia

de los espacios. A nivel proporción hay que crear  
esas burbujas de separación donde, por ejemplo, los  
elementos de convivencia de un desayuno buffet, hay  
que quitarlos. En los cuartos se deben evitar esos ele-  
mentos o esos textiles que de alguna forma puedan ser  
residencia de bacterias o virus... Hay grandes aportes  
como las pinturas bacteriológicas; también existen ma-  
teriales cerámicos que científicamente se recomiendan  
para una asepsia total.

Lo que sí hay que tener en cuenta es que la forma de  
comportarse del ser humano varía en esos espacios  
de convivencia según las necesidades; los espacios se  
convierten en lugares donde se relaciona el relax, por  
ejemplo, con el trabajo por lo que habrá que pensar en  
espacios de *co-working* individuales. El planteamiento  
de uso de los espacios ha cambiado, y lo que impera  
actualmente es la asepsia, la limpieza y la higienización.

[www.room-matehotels.com](http://www.room-matehotels.com)



# Somos

*Lifestyle Management*



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

 [www.somoslifestyle.com](http://www.somoslifestyle.com)

 [info@somoslifestyle.com](mailto:info@somoslifestyle.com)

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





## Nueva etapa de GRAN HOTEL MONTESOL IBIZA

El histórico y emblemático Gran Hotel Montesol Ibiza, un referente de la hospitalidad en el archipiélago balear, comenzará a operar de forma inmediata como marca independiente, poniendo en valor su unicidad e implementando los máximos estándares de calidad a medida.

Reinaugurado en 2016 tras una reforma estructural de la propiedad situada en el céntrico Paseo Vara de Rey, junto al Puerto de Ibiza y la ciudad Patrimonio de la Humanidad Unesco, Gran Hotel Montesol Ibiza es un cinco estrellas boutique único en sus características. Su fachada de estilo colonial, un icono arquitectónico de Ibiza, está catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC) por Patrimonio Nacional, sello distintivo de un hotel que aúna historia y una localización privilegiada, y sintetiza la identidad creativa y cosmopolita de Ibiza. Elegante, social, vibrante y distinguido, el primer hotel de Ibiza, inaugurado en 1933, ha sido testigo de la historia y el estilo de vida de la isla durante casi el último siglo.

[www.granhotelmontesolibiza.com](http://www.granhotelmontesolibiza.com)



## HOTEL BALNEARIO LAS ARENAS, recibe el sello Safe Tourism Certified

Con una de las vistas más espectaculares al Mediterráneo, este establecimiento valenciano de Hoteles Santos ofrece siempre a sus clientes los más altos estándares de calidad, otorgando la oportunidad de vivir una maravillosa experiencia con todas las comodidades en un entorno perfecto. A su servicio y personalización se le añade su completa implicación en cuanto a seguridad y salud se refiere. La nueva normalidad no significa una experiencia menor, sino más prevención. Una máxima de Hotel Balneario Las Arenas 5\* GL y que el Instituto para la Calidad Turística Española reconoce con la entrega del sello Safe Tourism Certified. Tras una exhaustiva auditoría, el Comité de Certificación garantiza que el establecimiento de Hoteles Santos ha implantado de forma rigurosa las medidas higiénico sanitarias en prevención contra la Covid19.

Un espacio seguro donde, además, reina la excelencia y el buen gusto. Situado frente a la playa de la Malvarrosa y miembro del Leading Hotels of the World, el alojamiento se erige como el gran referente del lujo y la exclusividad en Valencia. El Hotel Balneario Las Arenas cuenta con una exquisita arquitectura y dispone de habitaciones elegantes y modernas, a la par que amplias y luminosas —algunas con terraza y espectaculares vistas al mar—. En el establecimiento se puede disfrutar de diferentes espacios gastronómicos en los que reina la calidad y el buen gusto, además de un spa que supone un viaje repleto de experiencias y sensaciones. Dispone también de más de 2.500 metros cuadrados en su Centro de Convenciones Las Arenas, con maravillosos salones donde deleitarse de vistas panorámicas del mar o de los espectaculares jardines.

[www.hotelvalencialasarenas.com](http://www.hotelvalencialasarenas.com)



## MANDARIN ORIENTAL RITZ, MADRID propone una apertura muy especial

Tras la reforma más ambiciosa y extensa en sus 110 años de historia, Mandarin Oriental Ritz, Madrid ha confirmado que abrirá sus puertas a principios del próximo año y que ya admite reservas para hospedarse a partir del 15 de marzo de 2021.

Durante los tres años que ha durado la reforma, el arquitecto español Rafael de la Hoz y los diseñadores parisinos Gilles & Boissier han colaborado estrechamente en el nuevo diseño. En el renovado hotel, la decoración destila elegancia y clasicismo, con un toque contemporáneo, un proyecto que ha preservado el carácter único del estilo Belle-Époque del edificio y el espíritu original concebido por César Ritz.

El relevante papel cultural y social que el hotel siempre ha tenido se reflejará en diferentes proyectos con artistas, artesanos, creadores y firmas de diferentes disciplinas a nivel local y nacional. Sus creaciones cobrarán protagonismo en una serie de colaboraciones que se irán desvelando en los próximos meses y que contribuirán a hacer del Ritz de Madrid un destino por derecho propio. Un renovado hotel que abrirá con 153 habitaciones lujosamente decoradas, incluyendo 53 espaciosas suites. Esta gran ampliación en el número de suites con un total de cinco categorías diferentes, ofrece a los clientes lo último en alojamiento de lujo urbano. La más amplia de las habitaciones del hotel, la Suite Real, ocupa casi 190 m<sup>2</sup> en la primera planta. Ubicada en el mismo lugar en el que César Ritz la diseñó y en el que, durante más de 100 años se alojaron realeza y celebridades, la suite cuenta con dos entradas privadas y espectaculares vistas al jardín y al Museo del Prado, además de una amplia zona de estar, comedor y cocina. El dormitorio principal es un auténtico oasis de calma con armario-vestidor adyacente y un baño completo con sala de vapor.

Para celebrar la ocasión, Mandarin Oriental Ritz, Madrid lanzará una propuesta de apertura única disponible del 15 de marzo al 30 de junio de 2021 y con un precio desde 640 €. El desayuno continental diario para dos personas estará incluido, así como un crédito diario de 150 € en habitaciones (o 300 € en suites) para que los huéspedes puedan conocer la propuesta gastronómica del hotel. Incluirá también un exclusivo tour guiado de dos horas por la ciudad de Madrid, que dará acceso a los huéspedes a las direcciones más exclusivas y centenarias de la agenda del hotel.

[www.mandarinoriental.com/madrid](http://www.mandarinoriental.com/madrid)



## HOTEL MAYORAZGO aborda una reforma inspirada en el casticismo

El popular Hotel Mayorazgo, establecimiento de cuatro estrellas, nunca deja de pensar en el cliente y por ello, ha aprovechado las inevitables circunstancias del cierre temporal causadas por la Covid-19 para continuar mejorando y ofrecerle al cliente una experiencia todavía más completa, si cabe, en su regreso, con un proyecto de remodelación y reforma.

Su restaurante GastroVía 61 y su Bar Retiro, han sido completamente reformados junto a las 38 habitaciones que estaban pendientes, para acabar así con un proyecto integral de 200 habitaciones ambientado en la tradición más madrileña. Además, se han actualizado sus salones para eventos con la tecnología más innovadora y se ha comenzado el proyecto de un solárium y piscina exterior en la séptima planta del hotel.

[www.hotelmayorazgo.com](http://www.hotelmayorazgo.com)





## VINCCI SELECCIÓN RUMAYKIYYA 5\* prepara la nueva temporada

Vincci Selección Rumaykiyya 5\*, uno de los buques insignia de la cadena Vincci Hoteles, reabrirá de nuevo sus puertas para inaugurar como cada año una nueva temporada de nieve en el corazón de Sierra Nevada. Entre las máximas garantías de bienestar, gracias a su protocolo de experiencia de cliente COVID-19 que actúa bajo su sello VINCCI CARE, el establecimiento ya tiene todo preparado para ofrecer la estancia más exclusiva a aquellos amantes de la naturaleza, la montaña y las actividades al aire libre. Vincci Hoteles ofrecerá un optimizado catálogo de servicios únicos, que van desde la figura del Ski Concierge, o el asesoramiento personalizado y profesional en el alquiler y compra del material para fomentar el deporte; hasta su renovado Circuito Termal & Nammu Áreas SPA para relajarse y dejarse llevar por los sentidos en medio de uno de los parajes naturales más bellos de España.



Como no podía ser de otra manera, la gastronomía también tiene un peso importante dentro de la oferta de ocio que inspira la filosofía de este exclusivo alojamiento. Por eso, los huéspedes pueden degustar la exquisita carta de "La Alquería", una clara apuesta de la cadena hotelera por el producto nacional de calidad, y con el bar lounge Edelweiss, que ofrece una carta más sencilla, perfecta para los que terminan su jornada en la nieve y que cuenta además con una cuidada selección de bebidas y cócteles.

[www.vinccirumaykiyya.com](http://www.vinccirumaykiyya.com)

## FINCA LA EMPERATRIZ abre sus villas turísticas en el corazón de Rioja Alta

El histórico viñedo que perteneció en su origen a la Emperatriz de Francia Eugenia de Montijo, conserva unas pocas construcciones que sirvieron en su tiempo para alojar a mayoral y trabajadores de la finca. Esas edificaciones, que conservan la autenticidad y el carácter de la arquitectura popular de la Rioja, han sido objeto de un minucioso trabajo de restauración para ponerlas al servicio de visitantes, enoturistas y viajeros.



Ubicadas a pie de viñedo y con vistas a las sierras Cantabria y Demanda, las villas ofrecen un lugar perfecto para el descanso y la desconexión —aunque tienen wifi gratuito por si a alguien le apetece seguir conectado al mundo—. En definitiva, un entorno de plena naturaleza pero estratégicamente situado para realizar todo tipo de escapadas: ciudades históricas como Santo Domingo de la Calzada o Haro, las afamadas rutas de pinchos de Logroño o hasta destinos de nieve como Ezcaray están a media hora escasa de las villas de Finca La Emperatriz. Y siempre se puede contar con las actividades que ofrece la propia bodega y aprovechar para iniciarse en el mundo del vino con las visitas enoturísticas o disfrutar sencillamente de una copa de uno de sus acreditados vinos en la terraza del wine bar.

[www.hermanoshernaiz.com/villas](http://www.hermanoshernaiz.com/villas)

## El hotel DON FABRIQUE presenta PIG PEKÍN: cochinito ibérico laqueado

Basándose en el plato internacional del Pato Pekinés, los hermanos Sánchez Monje han desarrollado una receta con el cochinito ibérico como materia prima principal, al que en un primer momento se le inyecta aire para separar la piel de la grasa, y que pasa por tres fases diferentes para ser cocinado.

La primera, un ahumado para que se impregne ese sabor tan único. Después se realiza un secado de entre 12 y 15 horas. Por último, un periodo de laqueado constante, que hace que la grasa acumulada entre la piel y el músculo se disuelva y apreciemos la grasa intramuscular que da potencia a los aromas y al sabor. Además, de esta manera consiguen obtener la piel crujiente tan característica de este plato.

Acompañado de una guarnición de castañas en tortitas o puré y con diferentes verduras de temporada, podemos degustarlo tanto en la ración *Sabor de la Memoria* y dentro del *Menú Instinto* del restaurante Don Fadrique. Pero el Pig Pekín también está disponible entero, tanto para degustarlo en Don Fadrique como por encargo para disfrutarlo en casa.

*Hotel familiar Don Fadrique (14 habitaciones)*

*Ctra. de Salamanca a Alba, Km 17 - Alba de Tormes*

*Precio por habitación 84€ (+10% IVA), incluido alojamiento y desayuno*

[www.donfadrique.com](http://www.donfadrique.com)



## HOTEL THE OITAVOS, los secretos de las reposterías lusa y francesa

Uno de los principales atractivos de Portugal es su excelente gastronomía, una propuesta que suele tener como protagonistas productos típicos de la zona, como el pescado fresco, las verduras de temporada y, especialmente, su repostería. El exclusivo hotel The Oitavos 5\*, ubicado en las proximidades de Cascais, tiene uno de sus mayores atractivos en la excelente oferta pastelera que ofrece en sus cuatro restaurantes. Una dulce y deliciosa propuesta totalmente renovada que vuelve a estar comandada por el reconocido maestro pastelero Joaquim Sousa y que conmemora el año que el hotel celebra su décimo aniversario.



### Sousa, arte en la pastelería

El autor de la delicada y fascinante pieza pastelera *Flor de chocolate* regresó en agosto de 2020 a The Oitavos. Chef pastelero desde 2017 en la prestigiosa casa Ladurée Paris en Lisboa, ha vuelto a la que ha sido su casa desde la fecha de inauguración del hotel The Oitavos en 2010. Creativo y perfeccionista, Sousa es un chef pastelero poco común. Involucrado en la formación, actualmente imparte clases en la Escuela de Turismo de Lisboa, e invierte gran parte de su tiempo en la exploración de nuevos sabores y texturas, para ofrecer soluciones innovadoras y audaces en cada pieza pastelera. Inició su carrera profesional en Francia en el año 1988 trabajando en un salón de té y una pastelería tradicional, para llegar hasta un hotel cinco estrellas con una estrella Michelin. A su regreso a Portugal, en 2001, le fue encargada la responsabilidad de la formación en hoteles cinco estrellas, como el Pestana Palace Hotel, las Pousadas de Portugal o el Tivoli Victoria Vilamoura, así como la representación de Portugal en las Olimpiadas Gastronómicas en las que cosechó varios premios.

<https://theoitavos.com/>



# TORO (ZAMORA)

Bodegas Nexus & Frontaura logra la excelsa ecuación vitícola de Ribera del Duero + Toro e incluye el vino 'kosher' en su colección.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR [www.laventanademanena.com](http://www.laventanademanena.com)



Las Bodegas Nexux & Frontaura elaboran vino kosher.



Para comenzar este reportaje es imprescindible presentar a sus protagonistas, el matrimonio de Ulpiano González y Camino Pardo que ha hecho posible el sueño llevado a la realidad de las bodegas Nexus & Frontaura. También es necesario mencionar que así como el legado familiar de ciento veinte hectáreas y el Palacio de Frontaura y Victoria que da nombre a la bodega de Toro, viene de antaño, Nexus-Ribera del Duero, a orillas de su río homónimo es de nueva y vanguardista construcción.

En el año 1996, Ulpiano, consciente de que Toro es una zona muy singular con un futuro prometedor en el sector vitícola, apoyado por Camino, decide regenerar la bodega Frontaura, sustituir las viñas, plantar nuevas, poner en orden los viñedos dentro de la denominación de origen de Toro. Darle valor a la viticultura. Camino Pardo que procede del mundo agrícola, a pesar de no estar familiarizada con el vino, emprendió un camino bello, no exento de dificultades, que hoy es parte primordial de su vida, habiéndose convertido en una de las enólogas más relevantes de España, cuyos vinos viajan a más de 24 países.

#### El vino envuelve la vida

El vino despierta la curiosidad y llega a envolver la vida. La tierra llama y genera una cultura muy fuerte. Los castellanos son sobrios y no necesitan grandes lujos, al igual que ese vino suyo de Toro, austero pero precioso, discreto pero sabio, ila humildad de lo grande!, que con elementos pobres es capaz de alcanzar



▲ Carmino Pardo en el Hotel Vincci Frontaura Valladolid.  
► La bodega de Frontaura mantiene todo el sabor de la tradición.

la excelencia. Un valor añadido al vino de Toro es su gran tradición histórica. Todos los que trabajan en Frontaura han nacido entre las viñas de su familia. Viñas de las que por otro lado hay veces que Frontaura compra uvas de cepas centenarias. Toro es como el túnel del tiempo, al igual que lo es su vino, que fue el primero en llegar a América llevado por Cristóbal Colón y del que hay testimonios registrados en el s XIV, aunque no se duda de su existencia mucho antes, ya que Toro fue vía romana y los romanos bebían unos cuatro litros de vino por cabeza al día.







- ▲ Vista del río Duero desde Toro.
- ▶ Detalle de la lámpara de botellas Rose en la Sala de Catas de Frontaura.
- ▶▼ Siguiendo las edades del vino.

### Toro, Castilla pura

En el Palacio de Frontaura de Victoria hay maquinaria muy antigua que testifica a la bodega como la gran proveedora de vino de las cortes europeas. En los años 30 del s.XX se hizo una especie de denominación de origen como zona específica de cultivo de un vino muy singular. Toro es una zona histórica de mucho arraigo, gente recia, frío, viento, sol, que influyen en el carácter de la gente, y también en el vino. Se dice que Toro es discreto hasta en lluvias. Su arquitectura histórica está a cargo de monumentos de la categoría de la colegiata Santa María la Mayor, cuyo Pórtico de la Majestad es de una belleza impresionante. El Toro Sacro también incluye las iglesias del Santo Sepulcro, San Lorenzo y San Salvador de los Caballeros. Los soportales de la calle Mayor llenos de bares y cafés son otro importante plus que lo remata la Torre del Reloj. Los lazos familiares y tradicionales de la ciudad son muy fuertes, como lo es la necesidad del trabajo bien hecho. Un orgullo comunitario que se saborea en el buen hacer del vino de Frontaura que nace de una uva de tempranillo jugosa y cálida, siempre respetando la singularidad de Toro, donde se advierte el abanico de aromas y hasta en el color rojo pasión del vino, queriendo honrar la pasión que en Toro se siente por su vino.







La gente de Toro es sobria y se enorgullece del buen hacer.



▲ ► Preparándose para la pascua hebrea

### 'Kosher' de tempranillo

La bodega de Frontaura tiene el encanto de lo añejo, las cubas, las barricas, ese ver cómo se vuelca la uva recién cosechada, se limpia, se decanta y comienza la andadura que le llevará, siguiendo el juicio de los expertos, a esperar 12, 18 o muchos más meses, según vaya destinado a vino joven, crianza, reserva o gran reserva, y hasta a la elaboración de vino *kosher* (apto en hebreo) que tuvo su puesta en marcha en el año 2013.

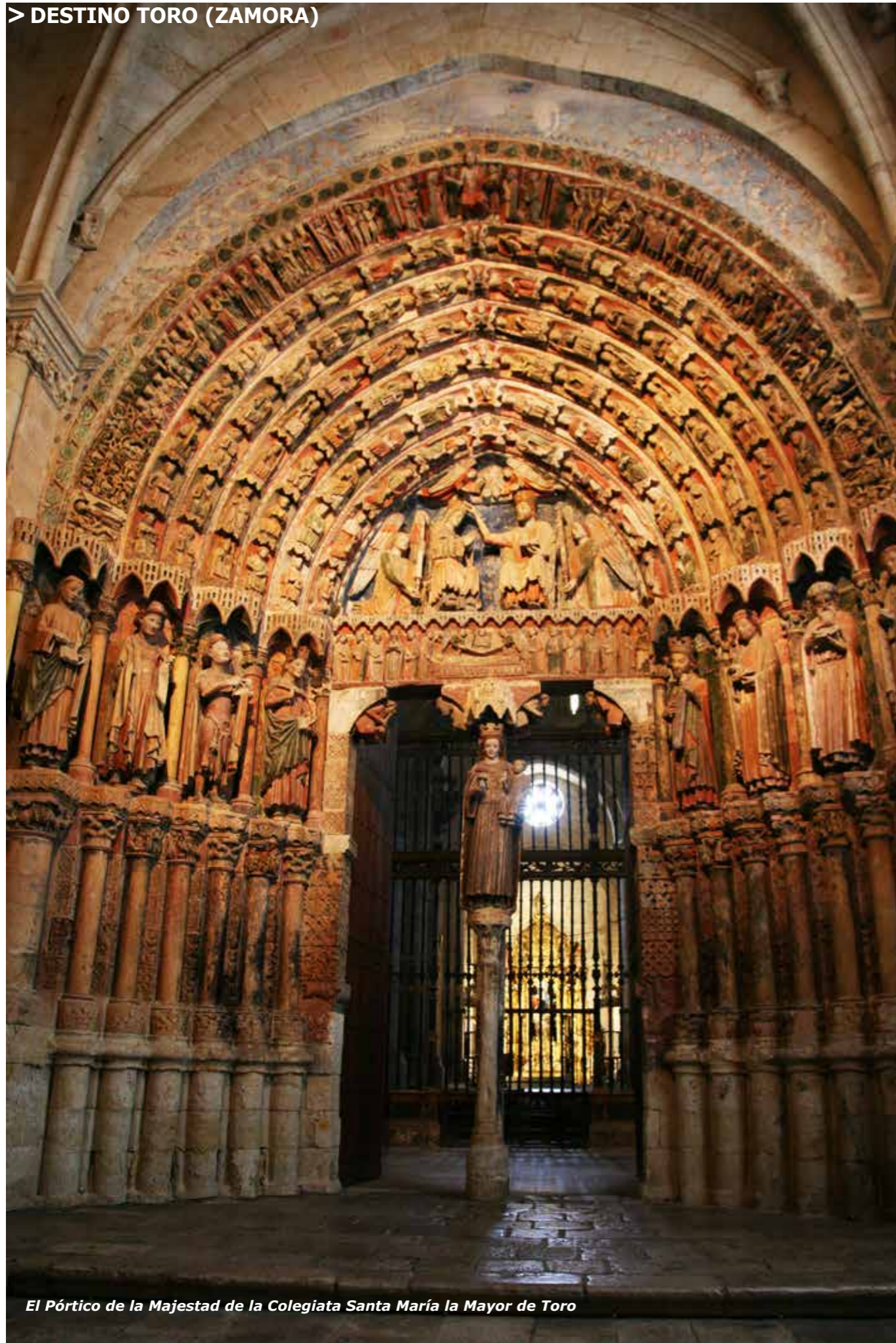
El *kosher* surge de inquietudes y de las necesidades del mercado. Empezó como vino natural con rígidas normas de pureza; antes se habían hecho algunos experimentos con vinos veganos que no aguantaban bien el sistema de clarificación, resultando de un color viscoso y de un sabor rancio. El *kosher*, en cambio, es una certificación en la que, si bien la crianza del vino es absolutamente natural, el cultivo se hace en viñas sostenibles, lo que le hace saber a vino. No es un viñedo ecológico, es agricultura sostenible que certifica el Ministerio de Agricultura. Una forma de trabajar para esta generación y las futuras, evitando ciertas prácticas en el campo. El resultado es un producto muy recomendable para personas con intolerancia a los sulfitos y tiene una parte solidaria de responsabilidad social, ya que esta certificación destina un porcentaje de los beneficios de sus ventas para los más desfavorecidos.











El Pórtico de la Majestad de la Colegiata Santa María la Mayor de Toro



- ▲ Las calles típicamente castellanas de Toro.
- ▼ Camino Pardo, una de las mejores enológicas de España
- ▼▼ La uva tempranillo es la protagonista del vino de Frontaura, incluido el kosher.

### Catando Frontaura

Al entrar en la magnífica sala de cata bajo luces acogedoras, sobresale entre ellas una lámpara a la imaginación de Camino en la que las botellas de vino Rose, se suceden alrededor de un tronco central bajo una iluminación ámbar que consigue un onírico efecto. Allí se catan el expresivo Dominio de Valdelacasa, el sedoso Frontaura crianza, el Frontaura reserva, elegante y suave, nada que ver con la creencia de vino áspero que a veces acompaña a la D.O de Toro, la selección especial de Aponte+ de sabor profundo, y el verdejo Frontaura, que tiene matices tropicales. El último sorbo viene a cargo del vino Kosher que, tras haber probado el resto, resulta natural, fresco, quizás se podría decir que hasta inocente. El porqué de ese caldo genuino se debe a las Leyes Dietéticas Judías Kashruth que se deben cumplir, estrictas normas judías que sirven más que nada para saber lo que no se puede ni debe hacer con ese vino *kosher* que irá destinado a la pascua hebrea o a cualquier celebración, siempre con tintes religiosos. Ello implica todo un ritual que comienza con el seguimiento continuo del rabino en la elaboración del vino. Según qué rabino certifique el vino *kosher* cambian algunas reglas que van desde el cultivo hasta el embotellamiento. La maquinaria utilizada para este vino tiene que ser exclusiva, así como cualquier producto que se añada en la elaboración del caldo. Otra observación curiosa es que no se puede vendimiar ni elaborar vino desde el viernes por la tarde, a la caída del sol, hasta la puesta de sol del sábado, en respeto al Shabat. El Kosher de Frontaura es un vino apto para todas las ocasiones y platos, por su bouquet delicado y de fácil maridaje que no tiene por qué limitarse a los platos de la gastronomía hebrea. ●





Muestra de la excelencia de los vinos de Frontaura.



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

De Madrid a Toro por la AP-6 y A-6 se tarda unas dos horas y media. Se puede tomar el AVE hasta Valladolid y desde allí un autobús o taxi que tardará 40 minutos a Toro. [www.renfe.com](http://www.renfe.com)

### DÓNDE DORMIR

**Hotel Vincci Frontaura Valladolid** se encuentra en una zona estupenda de la ciudad, cómodo, moderno y adecuado perfectamente a las condiciones necesarias para protección de la Covid-19. [www.vincifrontaura.com](http://www.vincifrontaura.com)



### DÓNDE COMER

**Restaurante El Chivo**, incluido en la guía Repsol, se encuentra en Morales de Toro. Es un clásico renovado, con excelente cocina de mercado. Altamente recomendable, su lubina es todo un lujo. **Telf. 980698262**

**Mesón Carlos**, en el pueblo de Traspinedo, donde su dueño Carlos lleva toda la vida asando el lechazo que corta de forma muy especial, y lo convierte en el más delicado de los bocados.

<https://mesonadorcarlos.es/>



### INFORMACIÓN

Turismo de Toro  
[www.turismotoro.com](http://www.turismotoro.com)

Bodegas Frontaura  
[www.bodegasfrontaura.com/es/](http://www.bodegasfrontaura.com/es/)

Bodegas Nexus  
[www.bodegasnexus.com/es/](http://www.bodegasnexus.com/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, FIASSEET, a la que ya pertenecen otras asociaciones de mujeres del sector turístico en Perú, Colombia, Brasil, Argentina, Chile y Paraguay.





## CIRO CRISTIANO, CHEF DE BEL MONDO

**“Lo que cuenta es el equipo humano y la calidad del producto”.**

Empeñado en enseñar a los españoles lo distinta y variada que puede ser la cocina italiana, Ciro Cipriano llega a Madrid para dirigir el restaurante Bel Mondo del grupo francés Big Mamma. En plena pandemia, y en menos de un mes, se ha convertido en toda una celebridad, con colas a la puerta para entrar. Decididos a entender el éxito de un grupo de restauración que pisa fuerte y que continuará su crecimiento en España, topVIAJES ha hablado con este 'big chef' napolitano.



La última apertura del grupo francés Big Mamma ha tenido lugar en Madrid y se llama Bel Mondo. Más que una casa de comidas italiana, el lugar es una *trattoria popolare* que plantea una nueva forma de disfrutar de la comida. Por su calidad, su decoración y su filosofía, ya en su primer mes de rodaje se convirtió en todo un fenómeno gastronómico, de interiorismo y también mediático.

Conversamos con su chef para entender el fenómeno que significa Big Mamma, y de paso hacemos un delicioso recorrido por su vida, la carta de Bel Mondo y, cómo no, por la bota italiana.

### De Nápoles a París

Son las 11 de la mañana de un lunes festivo y Ciro Cipriano me está esperando, no podía ser en ningún otro momento, su apretada agenda se lo impide. En los 900 metros cuadrados del local de Bel Mondo en pleno barrio de Salamanca (Velázquez, 39) aún no hay clientes. Un ejército de jóvenes camareros revolotea por el salón rosa con platos y cubiertos, preparan mesas, alistan vasos y colocan servilletas. Nadie habla español, de momento. No entiendo lo que dicen entre ellos, claro, es napolitano, no italiano. Aunque ya había estado aquí, todo me parece más íntimo, no hay comensales y puedo observar mejor cada detalle. Sus muchos detalles.

La atmósfera del lugar descrita ya tantas veces vuelve a deleitarme porque el ambiente es único, es *kitsch*, pero divertido; es informal, pero elegante; se percibe una energía especial e italiana, sin duda, pero internacional y que encaja en perfiles de todas las edades. Bel Mondo, más allá de ser el restaurante de moda es un fenómeno del marketing con un increíble equipo humano detrás en el que prima la devoción por el producto de calidad, donde se da un fenómeno de desproporcionada difusión para ellos mismos, y para mí, pues no he visto en toda mi carrera un restaurante más mediático.

Y ahí está él esperándome. Sonriente y con un semblante dominado por la vitalidad. Me saluda entusiastamente. A sus 31 años, Ciro Cipriano, diríamos, es el corazón no solamente de Bel Mondo sino en gran parte de todo el grupo propietario de este restaurante que, desde su puerta propone iniciar un viaje por Italia, un concepto diferente de interactuar con lo que comemos

en el más fascinante de los entornos para finalmente constatar que su materia prima es excepcional.

Su padre, propietario de una cafetería en Nápoles, puso a su hijo menor, con tan solo 12 años, bajo el mando del pastelero del establecimiento con la orden de que lo tratara como a cualquier otro empleado. Ciro me mira con esa mirada pícaro de los napolitanos y me dice: “Comprenderás que estuve dos semanas únicamente lavando platos y trastos, por lo que te puedo decir que empecé mi carrera muy joven y desde cero”. Junto a su hermano mayor, pastelero de profesión, Ciro pasó la infancia en este “dulce” ambiente que lo convenció de que su vida profesional estaría marcada por los hornos y los fogones, por lo que no tardó en apuntarse a los estudios de hostelería en su ciudad natal para terminar emigrando a París, convencido de que viajar es parte esencial de la formación académica de cualquier persona y que con ello encontraría la oportunidad para trazar su propia hoja de ruta.

### Encuentro con la verdadera cocina

Con cierta nostalgia me cuenta que consiguió muy rápidamente un trabajo en el Hotel Lotti de la Place Vendôme, un establecimiento de lujo perteneciente entonces a la cadena italiana Jolly y que años después sería absorbida por NH Hoteles.

Afirma que fue en sus fogones donde entró en contacto con la verdadera cocina, donde se convenció de sus dotes culinarias, pero también en donde descubrió que una gran parte de su compromiso con el saber gastronómico pasaba por ser parte







del ritual del buen comer haciendo presencia en sala, corroborando que los detalles a la hora de servir fueran perfectos y, por supuesto, viendo disfrutar a los comensales. Esa pasión por lo que hace, es lo que entiende que le ha permitido hacer las cosas bien, y asevera que esa misma pasión está presente en todos los miembros de la gran familia Big Mamma.

#### La "aparición" de Big Mamma en su camino

"Creo que el destino puso a Big Mamma en mi camino", sentencia con rotundidad. Y me cuenta cómo estando en Nápoles de vacaciones tras llevar ya cuatro años en París, recibe la llamada de un amigo suyo presidente de la cooperativa de tomates "San Marzano D.O.P." para comentarle que en la región se encuentran un par de jóvenes emprendedores franceses dispuestos a abrir un restaurante italiano en París y que están buscando un chef.

Una hora después, Ciro estaba reunido con Victor Lugger y Tigrane Deydoux quienes, egresados de una prestigiosa escuela de negocios parisina, recorrían Italia para encontrar los verdaderos productos que se utilizan en las cocinas de la bota, los más exquisitos, los mejores artesanos...

En esa época Ciro tenía claro que, dada la devoción que sienten los franceses por la gastronomía italiana, un restaurante de su país en París tendría el éxito asegurado siempre y cuando consiguiera posicionarse entre los dos extremos de ellos existentes en la Ciudad Luz: los restaurantes de renombre, algunos con estrellas, y esas pizzerías que son capaces de servir cotoletta a la milanesa y spaguetti en el mismo plato.

El chef napolitano sabía que alcanzarían el limbo si eran capaces de lograr eso que él entiende como verdadera comida italiana, que no es otra cosa que buen

producto, buena pasta y buena mano en la cocina. Tras esta primera conversación con los franceses no quedaba más que probar para fracasar o triunfar.

Y fue así como, decidido a ir a por todas, el napolitano optó por aceptar una oferta de trabajo con menos sueldo del que entonces ganaba en el hotel. Ciro Cristiano ya había imaginado en ese momento todo lo que hoy vemos en Bel Mondo y la verdadera esencia de un negocio multinacional, que cuenta con él como asociado.

#### Temporada de "rodaje"

Estos tres "mosqueteros" llegaban a la localidad provenzal de Gordes en la primavera de 2014 para la que sería su prueba definitiva antes de su debut en París, un restaurante de temporada que funcionaría de mayo a septiembre y en el que probarían cocina, servicio, recetas, proveedores. Tenían todo escrito sobre papel, pero necesitaban ejecutar un "rodaje real y previo" para tem-



plar cuerdas y afinar bemoles en lo que sería la composición de una obra que hoy recibe millones y millones de aplausos; y que desde el primer día en que abría sus puertas, East Mamma, que es como se llama el primer restaurante del grupo, hubiera una cola de 60 metros esperando para entrar. "Tres días después, y sin apenas tener fallos, nadie creía que llevásemos abiertos tan poco tiempo, esto se consiguió gracias a los meses de entrenamiento en Gordes", me dice Ciro.

Los tres habían hecho lo que Ciro denomina el "Tour de Italia" en la excelsa búsqueda de elegir a sus proveedores; una actividad que sigue siendo una norma en este grupo que cuenta con sus propios "cazadores" de los mejores productos de Italia.

#### Nápoles y Madrid: amor por la comida

El éxito de Big Mamma en Francia e Inglaterra, con 12 trattorias en total entre ambos países, de alguna manera garantizaba la apertura en Madrid, la que además se vio avalada por un importante estudio de mercado; aunque encontrar el local supuso una ardua tarea para el equipo especializado que empleó dos años en ello.

Para Ciro, las similitudes entre Nápoles y Madrid son obvias y afirma con rotundidad que aquí la gente no solamente sabe vivir muy bien, sino que cuando quiere descansar, al igual que hacen los napolitanos, busca un restaurante para seguir hablando de comida, y en ambas ciudades la gente adora la calle, adora comer y disfruta con ello pasando horas en un restaurante.

Quizás eso ha hecho que el reto de mudarse a Madrid con su familia y sin hablar el idioma —además de tener que enfrentarse a una pandemia— haya sido menos duro. Y como si eso fuera poco es un gran enamorado de la altísima calidad que tiene esta ciudad en la restauración; se está aficionando a las tortillas de patatas que prepara en su casa todas las semanas y tuvo el coraje de introducir en la carta de Bel Mondo un producto tan español como las croquetas —a lo que se oponía todo el resto del equipo— y que supusieron para él muchísimo tiempo de perfeccionamiento en su realización. Al final concluye que a la cocina española le sucede lo que a la italiana, que la define el producto y que aunque se requiere de técnica, lo principal es la calidad.

Considera que Francia es su segunda casa, pero está convencido de que Madrid ya hace parte del viaje de su vida, se declara gran admirador del modus operandi de la capital de España y cree fehacientemente que es una plaza estupenda para seguir creciendo como negocio.

#### Un viaje por Italia

Al observar con detenimiento los diferentes ambientes que componen Bel Mondo es fácil detectar la importancia que aquí se da al diseño, que consideran parte inte-

gral de la experiencia, y que lo implementan gracias a la labor de Studio KIKI, su propio atelier de diseño.

Comer en Bel Mondo, asegura Ciro, es realizar un viaje por Italia. Tienen una brigada de personas que permanentemente está recorriendo todas las regiones del país para encontrar utensilios que sumen piezas al menaje, detalles que impongan la diferencia, implementos decorativos que contribuyan a italianizar más sus espacios y una muy lograda iluminación. Todo está pensado, y todo debe retrotraer al comensal al mapa italiano de la Dolce Vita; y lo artesanal y lo delicado debe priorizarse. Pasa lo mismo con la materia prima que utilizan y tienen claro, como me lo recuerda este chef, que quien inicia este viaje debe dejarse empapar por los productos italianos, entre ellos el vino, y eso me ayuda a entender el porqué de tan pocas referencias de nuestros caldos en su carta: "Si la carta es extensa en vinos españoles, el viaje por Italia ya no es lo auténtico que nosotros pre-





tendemos que sea". No en vano en los restaurantes de Francia el grupo no vende vinos franceses.

### Cuando lo humano y la calidad es lo que cuentan

Estamos, pues, ante un grupo de restauración ideado en Francia y con un 90% de empleados italianos, y para Ciro no deja de ser un paradigma que la prensa europea hable siempre de un grupo francés, pues para él quien conforma el corazón de Big Mamma es el equipo humano. Me mira con cierta sorna y me dice: "Mis conocidos y amigos italianos en París al principio tampoco entendían que yo me asociara con dos franceses para hacer comida italiana, creían que, literalmente, iba a ser una mierda. Hoy se han comido sus palabras".

La cocina de Bel Mondo cuenta con 48 personas y todos los días antes de empezar la jornada Ciro reúne a todo su equipo puesto que es un convencido de que el buen ambiente genera eficiencia. Es un gran defensor de la cercanía humana y amigo del trabajo en equipo; insiste en que parte del secreto del éxito está en la atención por los pequeños detalles y anima a sus discípulos a superar sus propios límites quienes consiguen manejar esa presión precisamente gracias al buen ambiente reinante.

Con el profesionalismo que lo avala hace hincapié en que la comida italiana es un cúmulo de millones de cosas, un conjunto de presente, pasado y futuro donde las recetas y la tradición pasan de abuelos a padres y de estos a los nietos. Defensor a ultranza de las trattorias y del buen producto sentencia que donde mejor se come en Italia es en una trattoria de pueblo porque cuenta con buenas hortalizas, buenos quesos, excelente aceite, una materia prima de primera calidad.

No escatima elogios para los productos españoles, sorprendido con la calidad de nuestros tomates, del aceite de oliva, de las carnes y los pescados y de las berenjenas manchegas, dice sentirse rodeado de artículos de primera calidad y eso para él es la garantía del éxito porque recuerda que en Italia el cocinero que introduce mucha técnica es porque quiere esconder un producto mediocre.

Tenemos claro que para Ciro Cristiano la parte humana y la calidad del producto definen gran parte del camino a recorrer.

### A la caza del valor añadido

Quizás porque la misma situación a la que ha tenido que enfrentarse en un local que inauguraba en medio de una pandemia y con unas normativas que gubernamentalmente difieren de una semana a otra, sin saber en muchos casos si podría abrir sus puertas o no al día siguiente, a Ciro, como es normal, le asaltan las dudas. Si bien el éxito los ha acompañado desde finales de septiembre cuando colgaban el cartel de "abierto", realmente no saben qué puede pasar al día siguiente y como antídoto a esta preocupación su alternativa es trabajar y trabajar. "La gente piensa que somos visionarios, pero lo cierto es que en veinticuatro horas todo puede cambiar", dice mirándose inciertamente.

En Bel Mondo, Ciro cuenta con un *pizzaiolo* napolitano y una chef de *pâtisserie*, y un equipo que fabrica artesanalmente a diario su propia pasta. Hay empleados de cocina que en un día se dedican a preparar dos o tres platos solamente en la búsqueda de la perfección, y mientras relata esto, Cristiano recuerda cómo en París es conocido por su Parmegiana, y me cuenta que hay restaurantes que en su carta anuncian la "Parmegiana



de Ciro" y que están convencidos que es una receta suya pero lo cierto es que es de su madre. Como también lo es la Girella alla Norma, un gigantesco y sabroso canelón relleno de una cremosa *ricotta di bufala* de Salvatore Corso, un plato que en su casa se comía todos los jueves.

Dice que si la masa de pizza tipo BIGA —que reposa un mínimo de 36 y un máximo de 48 horas— está hecha por un napolitano, eso es un valor añadido para el producto final; sin embargo, si él consigue que el mismo trabajo el día de mañana esté hecho por un brasileño o un español: ¡chupó! Y siguiendo esa filosofía me cuenta cómo en la parrilla de carnes y pescado tiene, obviamente, a un brasileño y a un español, pero está convencido que perdería ese valor añadido si pone ahí a un napolitano.

Antes de despedirme me comenta que está dispuesto a cambiar la carta cada vez que considere que debe hacerlo y que no va a ceñirse a parámetros establecidos. Ciro sabe que la gente visita Bel Mondo una y otra vez porque busca una nueva experiencia, otro viaje por Italia y platos diferentes a los de la última vez que vino. Con la seguridad de que sus clientes siempre repiten me invita a ayudarlo a entender qué es lo que han hecho para ser tan mediáticos, porque reconoce, ellos mismos no tienen ni idea.

[www.bigmammagroup.com](http://www.bigmammagroup.com)



# top VIAJES

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](http://www.topviajes.net)

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





## RESTAURANTE CITRUS El fascinante *brunch* de LISBON MARRIOTT HOTEL

*Dos opciones ligadas al mundo de la fantasía: Alice y Mad Hatter*

En estos tiempos que corren, en la visita a un restaurante tan importante como la cocina y el servicio es la seguridad exigida por la pandemia que nos afecta. El Lisbon Marriott Hotel cumple con las tres premisas: distancias entre los comensales, un equipo de camareros profesional y servicial y una cocina actual, pero con las reminiscencias necesarias para reconocer lo tradicional. Y lo hace con un *brunch* llamativo.

Este hotel invita a quitarte el sombrero y sentarte en una mesa donde el universo del sueño gana vida, el imposible se vuelve posible y donde nada será igual a lo que ha sido.

En este *brunch* mágico se puede escoger entre dos opciones de aventura y experiencia del que estarían orgullosos Alicia y el Sombrero (Alice y el Chapeleiro Maluco en su versión lusa). La doble opción del *brunch*, Alice y Mad Hatter,



permite disfrutar de una amplia variedad de ingredientes en distintos platos, a un precio de 30 euros por persona.

*Alice*, promete una jornada culinaria colorida acompañada por una bebida de bienvenida: ensalada *hatters* (fresones, albahaca, aguacate, nueces y mozzarella); un trío de humus (excelente el de remolacha) servido con verduras crudas, tostas de trigo, integrales y alfarroba; *shakshuka* a base de huevo, tomate e pimientos; *bruschetta*, elaborada con requesón, miel y mermelada de calabaza; tosta de aguacate con huevo escalfado, lascas de *queijo de ilha* curado 12 meses. La parte dulce del menú *Alice* incluye pudín de chia, mousse de limón y *brigadeiro* de chocolate con palomitas.

El *brunch Mad Hatter* es otro verdadero banquete que empieza, como *Alice*, con una bebida de bienvenida, la ensalada *hatter* y el trío de humus, para luego variar a un plato de huevo benedictino acompañado de judías, beicon y salchichas, un *Poke Bowl* de salmón marinado, con aguacate, arroz, rábano, sésamo, soja y noori. El final es tan divino como el inicio: cheesecake de queso da Serra da Estrela; *Red Velvet Cake* (tarta de remolacha, ganache de chocolate y crema de vainilla), y el indispensable *brigadeiro* de chocolate con palomitas.

Al *brunch*, mágicamente elaborado por el chef António Alexandre, acompañado de un escenario único, se suma un paquete de bebidas *free flow* (*smoothies*, vino blanco y tinto de la casa, café y té) por un coste adicional de 8 €.

Para menores de 12 años existe también un menú especial al precio de 15 €, que es gratuito hasta los cinco años.



Restaurante Citrus  
Hotel Marriott de Lisboa  
Av. dos Combatentes 45  
Todos los fines de semana hasta marzo 2021 entre las 12:00 y las 16:00  
Reservas: +351- 91 4391060



### MISS SUSHI aumenta su cartera con tres nuevas aperturas en 2020

La cadena de restauración japonesa Miss Sushi cuenta actualmente con 26 restaurantes en España, incluyendo sus últimas aperturas en Málaga, Jerez y el barrio de La Barceloneta en la Ciudad Condal.

Miss Sushi ha registrado un aumento de pedidos en los últimos meses a través de sus servicios de entrega a domicilio y para llevar, con más de 285.000 pedidos registrados en lo que va de año, 20.000 pedidos más que en 2019.



La solidaridad y ayuda social son valores fundamentales en la filosofía de Miss Sushi, por ello colabora con acciones humanitarias como la ONG CESAL y la Fundación Aladina. [www.missushi.es](http://www.missushi.es)



### Áxel Smyth vuelve a Santiago para dirigir las cocinas de AUGA E SAL

Auga e Sal es un restaurante que destaca por la calidad del producto de mar y de tierra. Un céntrico local en Santiago de Compostela que apuesta por la cocina tradicional y presentación de vanguardia

El joven chef Áxel Smyth, que ha pasado por cocinas como la de Casa Marcelo (1 estrella Michelin), As Garzas (1 estrella Michelin) o Miramar (2 estrellas Michelin), entre otras, regresa a su lugar de nacimiento para empezar una nueva etapa en Auga e Sal, dirigiendo sus cocinas, aportando frescura y vitalidad...

Su propuesta gastronómica se puede disfrutar a través de sus menús degustación: Menú Tradición, compuesto por ocho pases (55 €) y Gran Menú, compuesto por 14 pases (68 €). Una auténtica entrega la que vive el comensal en este restaurante que trabaja con el producto, tanto del mar como de la tierra, que ese mismo día les llega a cocinas. Por eso, aunque se vuelva, nunca se repite la misma experiencia, porque cada día es distinto. Para no desvelar demasiado, en los menús degustación se pueden encontrar platos como Del huevo al pollo; Hoja de otoño; Nava, limón y jalapeño; Pichón en dos cocciones, maíz, puré Robuchon y su macaron, o Quisquillas al pil-pil y escabeche cítrico; por ejemplo.

Rúa da Fonte de Santo Antonio, 8  
Santiago de Compostela  
<https://augaesal.com/>



### YAKINIKU RIKYU: el templo del wagyu en Madrid

Si tenemos que nombrar una estrella indiscutible en Yakiniku Rikyu, sería sin duda el Wagyu. Con una amplísima variedad de cortes, esta carne es traída directamente desde Japón, y es considerada como una de las joyas más preciadas en la gastronomía japonesa.

Con auténtica pureza genética, las vacas de Yakiniku Rikyu son criadas durante los primeros meses con leche y, después, reciben una alimentación equilibrada con nutrientes de origen vegetal 100% naturales que consiguen dotar su carne de un colorido rojizo y un marmoleado que se aprecia en la grasa infiltrada y le aporta aroma, sabor y una jugosidad única. Calidad, color, brillo, textura y firmeza en cortes nobles que conforman auténticas explosiones de sabor en cada bocado. Una oferta amplísima y única para degustar la carne más exquisita del mundo en Madrid.

Paseo de la Castellana, 15. Madrid.  
<https://yakinikurikyu.es/>



### GRUPO LATERAL amplía su oferta gastronómica con nuevas incorporaciones en su carta para esta temporada

Grupo Lateral amplía su carta a partir de octubre con la incorporación de nuevos platos que se unen a los que ya estaban disponibles en todos sus locales. Lateral vuelve a apostar por la continua actualización de su carta para estar al día en las últimas tendencias culinarias y para ofrecer la mayor oferta gastronómica del mercado sin perder su calidad y personalidad.

Los Fingers de pollo, la Tabla de quesos y tabla de ibéricos (anteriormente solo disponible en LTL Barra Lateral), el Ceviche de corvina, la Burrata con tomates cherry con pesto y aceite de trufa, el Tomate rosa de Barbastro con bonito del norte, el Tartar de salmón con aguacate y chips de plátano o las nuevas versiones del Tartar de atún, de la Hamburguesa Lateral o del Steak Tartar integran las novedades de esta exquisita carta.

[www.lateral.com](http://www.lateral.com)



### CASA ORELLANA, el disfrute de un auténtico 'brunch' ibérico

Inspirado en los desayunos andaluces y de la mano de Carrasco Ibéricos, este desayuno tardío se compone de un delicioso mollete de jamón ibérico y huevos fritos con embutido a elegir.

Calle de Orellana, 6 - Madrid  
Horarios - 12:00h a 13:00h  
Precio del brunch con bebida: 25 € (extra de champán 6 €)  
<http://casaorellana.com/>





## SUBWAY lanza dos nuevas recetas con 'Más sabor por menos precio'

Subway, la cadena internacional de restauración de servicio rápido, sigue demostrando su compromiso por los comensales ampliando su gama de productos y opciones gastronómicas. La compañía acaba de presentar su nueva campaña *Más sabor por menos precio* en la que el SUB Carbonara y los Nachos con guacamole se incorporan a la carta de Subway para satisfacer los paladares más exquisitos y exigentes.

*Más sabor por menos precio* es un paso más del compromiso de Subway con sus comensales, donde la innovación por ofrecer productos nuevos y apetitosos es la prioridad para la compañía. Además, gracias al servicio de entrega a domicilio de la compañía cualquier comensal podrá disfrutar también de estos Nachos con guacamole donde prefiera. Mientras que para degustar el delicioso SUB Carbonara, a los comensales no les quedará más remedio que acercarse al restaurante Subway más cercano.

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



SUB Carbonara y Nachos con guacamole.

## Se abre la veda en SALINO

Javier Aparicio ha diseñado un menú de ocho pases dedicado a la carne de caza que estará disponible en Salino hasta finales de noviembre.

La propuesta de Javier Aparicio incluye carnes de caza mayor y menor, de pelo y de pluma, y todas son recetas propias, algunas platos clásicos revisados, y otras, creaciones nuevas, todas con el sello de Javier. El menú largo comienza con un paté de interiores, le siguen perdiz en escabeche de fino con berberechos y ramallo; taco azul de mole de paloma torcaz, huitlacoche y flores de calabacín; arroz carnaroli valenciano de conejo de monte, setas y caracoles; pato a la naranja con trampero, su dim-sum y crema de kimchi y para finalizar los platos más contundentes: perdiz roja escocesa, trofie de trompetillas, cerveza negra y remolacha, y goulash de gamo, lombarda y parmentier de vainilla. El menú finaliza con dos postres, el primero, *Colombia*, está elaborado con papaya, lima, yogurt, maracuyá y café colombiano y el segundo es un curioso coulant de calabaza con chocolate blanco y helado de tomillo.

El menú completo de ocho pases tiene un precio de 70 €, con opción de tomarlo con maridaje por 90 €.

Menorca, 4 - Madrid  
[www.salino.es](http://www.salino.es)



## Especial setas Otoño 2020

Con el otoño ha llegado también la temporada de setas, debido a las condiciones ambientales y las lluvias que tienen lugar en esta estación. Las setas, no solo por sus propiedades nutricionales, están consideradas uno de los alimentos más exquisitos y valorados de nuestra gastronomía. Puedes disfrutar de las setas con estas deliciosas propuestas:

Los dim sum de **China Crown** para vivir un otoño inmerso en la cocina imperial china. Este nuevo restaurante de cocina tradicional china situado en pleno corazón del madrileño barrio de Salamanca liderado por los hermanos María Li Bao y Felipe Bao, busca transportar al comensal a la China Imperial a través de una cuidada propuesta gastronómica.

Para esta temporada de setas, China Crown ofrece dos de sus dim sum más exclusivos: el dim sum transparente relleno de boletus y el Xiao Long Bao de tinta de calamar con carne de cerdo y trufa.

Don Ramón de la Cruz, 6 - Madrid

[www.restaurantechinacrown.com](http://www.restaurantechinacrown.com)



La tradición y exclusividad de **Horcher** en un plato: chantarella guisada en jugo de carne con foie, huevo poché y trufa blanca.

Situado frente a los jardines del madrileño parque de El Retiro, Horcher es uno de los restaurantes más emblemáticos de comida tradicional española.

Para inaugurar la temporada de setas, Horcher propone degustar su guiso de chantarella. Se trata de un plato compuesto por setas guisadas, sobre una base de jugo de carne con foie y acompañado de huevo poché y trufa blanca. Una combinación otoñal con variedad de sabores que lo convierte en el plato perfecto para esta temporada.

Calle Alfonso XII, 6 - Madrid

[www.restaurantehorcher.com](http://www.restaurantehorcher.com)



Solomillo de vaca, hongos y foie a la plancha es la propuesta libre de gluten de Nebak para este otoño

**Nebak** se caracteriza por su cocina tradicional vasca. Además, es el primer restaurante sin gluten de Madrid y Bilbao.

Como propuesta para esta temporada de setas, Nebak ofrece su solomillo de vaca, sobre una salsa de hongos y coronado por un poco de foie a la plancha.

NEBAK MADRID - Zorrilla, 11 (Madrid)

[www.nebakmadrid.com](http://www.nebakmadrid.com)

NEBAK BILBAO - Calle Nueva, 4 (Bilbao - Casco Viejo)

[www.nebakjatetxea.com](http://www.nebakjatetxea.com)



**Ôven Mozzarella**, el restaurante italiano de Grupo con Fuego, representa uno de los enclaves de referencia en Europa y España para degustar auténticas obras maestras de la gastronomía italiana. El restaurante está especializado en pizzas, pastas, burratas y postres.

Para esta época otoñal, Ôven Mozzarella propone su pizza de trufa con huevo poché y su famoso pappardelle con setas y trufas, acompañada también de huevo poché.

La materia prima del restaurante, 100% fresca y natural, procede de Italia y España y es seleccionada minuciosamente para ser elaborada al momento de manera artesanal, consiguiendo así los mejores sabores, texturas y aromas.

Gran Vía 55 (Madrid)

[www.oven.es](http://www.oven.es)





### Los jueves, día del cocido madrileño del CAFÉ COMERCIAL

Cada jueves se sirve en el Café Comercial el plato castizo por excelencia, elaborado siguiendo los cánones tradicionales y con las mejores materias primas.

Resguardarse del frío para disfrutar de este cocido completo es el perfecto plan otoñal, que ahora es posible en el restaurante del Café Comercial y también en casa con sus opciones de envío a domicilio y listo para llevar.

Los jueves a mediodía: Precio: 19 €

Glorieta de Bilbao, 7. Madrid

<http://cafecomercialmadrid.com/reservas/>



### SADDLE presenta su nueva carta con productos de temporada

En esta estación, productos como las setas, las castañas, la caza o la anguila, entre otros, se convierten en protagonistas de la propuesta gastronómica del restaurante Saddle. Además, se apuesta por los guisos y los platos de cuchara, con elaboraciones como los callos homenaje a Jockey.

Saddle es el único restaurante de Madrid que cuenta con un sistema de climatización por Geotermia, lo que permite la renovación total del aire de forma constante y segura a través de un sistema de doble flujo que expulsa el aire interior viciado e introduce aire limpio, ofreciendo la máxima garantía de seguridad.

Precio medio: 90 €

Menú degustación: 120 €

C/ Amador de los Ríos, 6 - Madrid

[www.saddle-madrid.com](http://www.saddle-madrid.com)



### LUKE Restaurante reabre sus puertas en Las Salesas

Luke Restaurante abre de nuevo al público las puertas de su local ubicado en el madrileño barrio de Las Salesas, tras su cierre temporal desde mediados de marzo. Durante este tiempo, sin embargo, el chef coreano Luke Jang y su equipo mantuvieron activa la marca, repartiendo la actividad de su cocina entre la privilegiada Terraza Social de Club de Campo Villa de Madrid durante la época estival y la preparación de los pedidos de *Luke Delivery*.

Luke también ofrece la posibilidad de disfrutar su cocina de manera más informal y democrática a través de *Luke à la carte*, un repertorio de platos que recuerdan la comida callejera asiática, que se ofrece en la primera planta del restaurante a un máximo de seis personas en cada turno, o a través de *Luke Delivery*, su servicio de comida para llevar —ofrecido con un 15% de descuento en este caso— o a domicilio mediante Glovo.

C/ Bárbara de Braganza, 2 - Madrid

<https://lukerestaurante.com/>



### LA CRUZ BLANCA VALLECAS de Antonio Cosmen celebra su 15 aniversario

Antonio Cosmen es un cocinero asturiano que llegó a Madrid con solo 14 años para trabajar en el restaurante La Giralda. Tras su paso por Casa Antón y por dos restaurantes familiares en los que la base era la comida tradicional, en 2005 inaugura Cruz Blanca Vallecas, el único de la franquicia con cocina propia, del que es chef y propietario.



#### Templo del cocido en Madrid

En 2008, cuando el cocido madrileño se estaba perdiendo, Antonio Cosmen consigue ser galardonado como cocinero del mejor cocido de España con 9,03 puntos sobre un total de 10. Debido a esta fama, le han llegado a ofrecer franquiciar su negocio, el único de sus características, pero él prefiere centrarse en su local y su desarrollo, explotando al máximo su potencial para ofrecer el mejor servicio a sus clientes, algunos fieles a él desde su primer restaurante, inaugurado en 1984.

Horario ininterrumpido todos los días de 08:00 AM - 24:00 PM

Calle Carlos Martín Álvarez, 58 - Madrid. (Parque "Amós Acero")

<http://cruzblancavallecas.com/nuestra-terrazza/>

### EN LOS PATIOS... ¡"Nos comemos los jueves"!

Así se llama el nuevo menú que se puede disfrutar el cuarto día de la semana y que recoge recetas perfectas para adentrarse en la filosofía de su cocina

Los deliciosos platos que lo componen lo convierten en una propuesta gastronómica de lo más equilibrada, con productos de la huerta, el mar y la tierra. Este armonioso menú, que se sirve por 25 €, está compuesto por: Ajo blanco, mojama de atún y melón; Berenjenas con miel; Croquetas de jamón ibérico "Joselito"; Puntillitas con su alioli; Alcachofa a la parrilla con velo de panceta y gel de amontillado; Presa ibérica, manzana y dátiles; Sopa de chocolate blanco, brownie de chocolate y helado de pistacho



C/ Instituto, 10. Gijón.

[www.labarradevilloldo.com](http://www.labarradevilloldo.com)

### Vuelve la temporada de caza, la cocina por excelencia de TREZE

El restaurante Treze da la bienvenida al otoño con elaboraciones como el arroz de conejo de monte o lo judiones con paloma torcaz.

El chef madrileño Saúl Sanz propone platos sugerentes y atractivos que se adaptan a cada momento del año y apuesta por los productos más frescos del mercado con sugerencias que cambian casi a diario.

Treze ofrece una sala luminosa y amplia donde disfrutar de su cocina de temporada en un entorno tranquilo y agradable, además de una zona de barra con mesas altas desde la que disfrutar de su vitrina con el mejor producto de cada día y laterío para acompañar un aperitivo, afterwork o disfrutar de una comida a base de raciones.



Precio medio a la carta: 35-40 €

Menú de mediodía en el bar: 13,90 €

Precio medio a la carta en el bar: 20 €

c/ General Pardiñas, 34. Madrid

<https://trezerestaurante.com/>



### A la venta el exclusivo AOVE ecológico EL TESOR de Set & Ros

¿Quién no querría obsequiar con un tesoro a sus seres queridos? Especialmente si es algo exclusivo, con una bonita historia detrás y el esfuerzo de mucha gente que además se ha visto recompensado con varios premios. Os hablamos de El Tesor, el AOVE ecológico de la firma Set & Ros, que en su día fue concebido para distribuir como amenidades en hoteles de lujo, como ya está en el Four Seasons de Madrid en formato *cannister*, y que ante la demanda ya se puede adquirir también como un detalle especial perfecto para regalar.

Esta pequeña botella de oro líquido —se han creado solamente envases de 50 ml— tiene un embalaje exclusivo acorde a la calidad de su interior, ya que hablamos del secreto mejor guardado de la firma, el resultado de seleccionar las aceitunas arbequinas (100%) de mayor calidad de sus fincas del Alt Camp y elaborarlas mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío.



El Tesor en su versión de 'piedra' de cartón reciclable y 'rasgable': 5,25 €  
La versión en *cannister* o bote cilíndrico, emulando una botella con mensaje oculto: 4'25 €  
[www.setandros.com](http://www.setandros.com)

### HEINZ crea un antes y un después para los 'mayoneseros'

La nueva y deliciosa apuesta de Heinz, que consta de dos opciones de mayonesas cremosas y llenas de un sabor totalmente envolvente, ha sido elaborada con ingredientes de alta calidad para satisfacer incluso a los paladares más exquisitos. Se trata de un sabroso dúo (Heinz Limón y Pimienta Negra y Heinz Trufa) que llega para seguir ofreciendo una aventura gastronómica cada vez más variada a los apasionados de la cocina y trasladar a los comensales a toda una experiencia sensorial.

La nueva gama de mayonesas Heinz está disponible en dos exclusivos sabores (¡aptos también para vegetarianos!):

**Heinz limón y pimienta negra:** unas ligeras notas de limón y una pizca de pimienta negra molida se dan cita en la suave y cremosa mayonesa Heinz para convertirla en una experiencia de sabor fresca y desenfadada. Es el complemento ideal para recetas de ensaladas, pollo, pescados o mariscos.

**Heinz trufa:** la trufa más sofisticada y auténtica se mezcla con la suave y cremosa mayonesa Heinz para dar un toque de elegancia y resaltar el sabor de los platos más gourmet. Marida a la perfección con carnes a la parrilla, tostas o canapés, así como con diferentes variedades de quesos.

[www.heinz.es](http://www.heinz.es)



### MEMBRILLO SANTA TERESA, el sabor de la tradición otoñal

Tanto para la elaboración del membrillo tradicional como del membrillo con nueces, Santa Teresa Gourmet, que este año celebra su 160 aniversario, pone en práctica su filosofía: recuperar recetas tradicionales, empleando materias primas de primera calidad 100% naturales, sin aditivos ni conservantes.

El membrillo Santa Teresa es el sabor de la tradición y la razón se encuentra en la cocina de Santa Teresa, donde manos expertas siguen paso a paso la receta tradicional de elaboración de membrillo, esa misma que las familias han ido transmitiendo de generación en generación durante siglos.

Por otro lado, al carecer de cualquier tipo de aditivo o conservantes, el membrillo Santa Teresa conserva las propiedades nutricionales que han hecho tan popular a esta fruta. Y con ellas, sus beneficios para la salud: fuente de fibra soluble, lo que ayuda a reducir el nivel de colesterol en sangre; también es diurético y ayuda a controlar la hipertensión, debido, respectivamente, a su alto contenido en potasio y sodio. Además, es un excelente aliado para aliviar los trastornos gástricos debido a los taninos, que también ayudan a mejorar los síntomas de la gastritis o úlcera gastroduodenal.

<https://santateresagourmet.com/>



### PEPE&CRO trae este otoño 20 sabores distintos de croquetas

Pepe&Cro fue uno de los mejores descubrimientos del confinamiento y se ha convertido en un 'básico', imprescindible, del congelador.. Y aunque las croquetas de José Camacho ya nos tienen enamorados, desde esta empresa madrileña quieren seguir conquistando paladares, así que ¡atención queseros!, porque se suman a la familia las Croquetas de pera y Brie de Meaux ¡y son un vicio! Y es que esa cremosa bechamel, el fino y crujiente rebozado de panko y la receta infalible de Jose —dedicación, cariño, experiencia y una materia prima excepcional— hacen que sean de 10. Y ya que la cosa va de queso os recordamos que es el protagonista de cuatro sabores más: Cabrales DOP, Gamoneu DOP, Provolone, tomate y orégano y Gorgonzola y cebolla caramelizada. ¿Que no os gusta el queso?, no hay problema. Tenemos las clásicas de jamón ibérico, las gourmet de carabineros con jengibre y lima, las originales de morcilla y gominola de manzana, las innovadoras de sepia con plancton y así hasta llegar a 20 variedades...

[www.pepeandcro.com](http://www.pepeandcro.com)



### RICO, deliciosas y tradicionales empanadas colombianas de maíz

Este año está siendo muy diferente a otros, pero igualmente vamos a hacer todo lo posible por disfrutarlo. ¿Por qué no hacerlo con algo diferente? En empanadas Rico son diferentes, novedosos, 100% harina de maíz, artesanales, empanadas de maíz, crujientes por fuera y muy sabrosas por dentro. Las empanadas Rico son de carne, de pollo, de queso, de vegetales...

Encargos en: [info@empanadasrico.com](mailto:info@empanadasrico.com)

Instagram: [@empanadasrico\\_](https://www.instagram.com/empanadasrico_)

Facebook: [@empanadasRico](https://www.facebook.com/empanadasRico)





## LÍMITE NORTE y LÍMITE SUR, nuevos vinos de RAMÓN BILBAO

Dos nuevas propuestas enológicas completan el amplio abanico de la bodega riojana Ramón Bilbao: **Límite Norte 2017** es el primer blanco de Rioja que elabora esta bodega seleccionando las mejores uvas de sus viñedos en Cuzcurrita. Un vino que explora la zona más occidental de la región. Elaborado con 50% de Tempranillo blanco y 50% de Maturana blanca, tras una fermentación en hormigón, y un posterior envejecimiento con sus lías en diferentes materiales (hormigón, ánfora, barricas de gran tamaño), tiene una crianza en barrica americana durante un período de seis meses. Este vino presenta una intensidad media en nariz, con aromas de fruta cítrica, fruta de hueso y sutiles notas de barrica. Un blanco de guarda, ideal para maridar con elaboraciones de carnes blancas, como la gallina trufada, o los quesos cremosos y los pescados grasos.



**Límite Sur 2017** ha sido elaborado 100% con uvas de la variedad Garnacha procedentes de la Sierra de Yerga, en Rioja Oriental, donde la altura es determinante para matizar la complejidad de este vino. Parcialmente envejecido en diferentes materiales (hormigón, ánforas y barricas de 500 litros), posteriormente el vino es ensamblado y finalmente envejecido en barricas francesas de 225 litros durante 10 meses. Fresco en boca, con buena acidez y tanino amable, Límite Sur es un vino en armonía, equilibrado y con largo recorrido. Perfecto para acompañar platos de carne roja, quesos curados o caza de pluma. Llega al mercado español e internacional en noviembre con una tirada que no superará las 5.000 botellas por cada referencia



**Precio: 19,50 euros**  
<https://tienda.bodegasramonbilbao.es>

## IZADI completa su trilogía de garnachas con LARROSA NEGRA

Bodegas Izadi vuelve a poner el foco en la Garnacha de Rioja, como uno de los varietales con más proyección en el mercado nacional e internacional, al presentar este monovarietal tinto al que han bautizado con el nombre de Larrosa Negra.

Hace más de seis años, Bodegas Izadi inició su proyecto Larrosa Rosé, elaborado íntegramente con uva garnacha, que acabó convirtiéndose en uno de los pioneros de los denominados rosados *new age*. Poco después, el protagonista fue la Larrosa Blanca, un nuevo vino elaborado íntegramente con otro varietal autóctono de Rioja: la garnacha blanca, escaso en esta denominación de origen, pero con un gran potencial dentro del segmento de los vinos blancos.

Larrosa Negra es un vino tinto con una pequeña crianza, de seis meses, que destaca por ser goloso, fresco y estructurado al mismo tiempo. Para conseguir este concepto, Izadi ha tenido que seleccionar garnachas viejas, vendimiadas a mano, plantadas en vaso en las zonas más altas de Rioja, lo que le confiere personalidad propia.

**Precio: 7,90 euros**  
[www.izadi.com](http://www.izadi.com)



## VALLEGARCÍA Syrah 2018, un monovarietal aromático y goloso

Fieles a su filosofía de elaborar vinos de muy alta calidad y de composición equilibrada a partir de uva del Pago, Vallegarcía cuenta entre sus filas con vinos como el Vallegarcía Syrah, un vino monovarietal, aromático, estructurado y goloso al paladar. Este vino, elaborado con la uva procedente de una parcela de siete hectáreas, se vendimia en el momento de su plena maduración para conseguir taninos agradables que se terminan de pulir tras el paso del vino por la barrica y la botella, dando como resultado un vino largo y persistente.

De color picota bien cubierto y aroma a frutos rojos entrelazados con toffes, procedentes de la crianza en barrica, y lácteos, en la boca es fresco, con una sabrosa estructura que produce un paso agradable. Al tratarse de un vino elaborado 100% con uva syrah, cuenta con las características típicas de esta variedad, siendo un vino fácil de beber, pero delicado en su elaboración dado que en los años difíciles, su carácter monovarietal le hace muy sensible a cualquier alteración climática.

**Precio: 21,90€**  
[www.vallegarcia.com/tienda-online/store-vallegarcia-syrah/](http://www.vallegarcia.com/tienda-online/store-vallegarcia-syrah/)



## ABADÍA DE SAN QUIRCE 2015, de FINCA HELENA, único en el mundo

Este Ribera del Duero 2015 procede de una rigurosa selección de viñedos plantados hace más de 100 años en el término de La Aguilera, en terrenos pobres, formados en vaso que han vencido la batalla al tiempo para ofrecer hoy el tesoro que representa esta botella.

En la nueva imagen se ha mantenido la botella tipo bordelesa y su etiqueta ha cambiado sutilmente con un fondo blanco y limpio que, con la cápsula de color cobre, complementa la conjunción de todos los elementos para reforzar la información de códigos de distinción y delicadeza en este vino de guarda.

Elaborado con la variedad tempranillo, se fermenta en barricas de roble francés de 500 litros con una crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier y el resto en botella. El resultado es un vino de color cereza intenso con ribete violáceo, fresco y con carácter; lleno de matices aromáticos bien engarzados (frutos negros maduros, notas balsámicas, especiadas y de maderas finas), en un conjunto refinado. Equilibrado, con cuerpo y nervio, en boca es elegante, estructurado y con taninos amables bien domados por la crianza y un largo y persistente final.

De esta excepcional añada, únicamente se han elaborado 2.820 botellas de 75 cl numeradas irrepetibles y 200 exclusivas botellas Magnum.

**Precio: 58,15€**  
[www.bodegasimperiales.com](http://www.bodegasimperiales.com) / [www.abadiadesanquirce.com](http://www.abadiadesanquirce.com)





### Pleno de SECASTILLA en 'GRENACHES DU MONDE'



Cuatro oros para los cuatro vinos presentados ha sido el resultado de Secastilla en el certamen *Grenaches du monde*, la principal cita internacional de la Garnacha. El jurado de la octava edición de este concurso, que ha reunido las mejores referencias de esta variedad de países como Francia, Italia y Australia, ha premiado el estilo de Secastilla, basado en los viñedos de altura y la viticultura de montaña.

Vinos especiales como:

**Secastilla 2016 y 2017**, que procede de viñedos viejos de altura de Garnacha, cultivados en vaso, y que envejece durante diez meses en barricas nuevas de roble francés para ofrecer un vino pleno, redondo y envolvente.

**La Miranda de Secastilla**, elaborado principalmente con uvas de viñedos de altura de Garnacha, así como con Syrah y la autóctona Parraleta, que dan un vino largo y sabroso tras ocho meses en barricas de roble francés.



**La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca**, vino untuoso y redondo que cuenta con cuatro meses de crianza en barricas de roble francés.

Son propuestas en las que José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero, aplica su experiencia para ofrecer tres vinos gastronómicos que se disfrutan, siempre, con pausa y tranquilidad.

**Precio recomendado de Secastilla: 28 €.**

**Precio recomendado de La Miranda de Secastilla: 10,50 €.**

**Precio recomendado de La Miranda de Secastilla Garnacha Blanco: 10,50 €**  
[www.tiendagonzalezbyass.com/vinos/vinas-del-vero/](http://www.tiendagonzalezbyass.com/vinos/vinas-del-vero/)



### MARQUÉS DEL ATRIO Edición Conmemorativa, un vino en homenaje a LaLiga

Marqués del Atrio, bodega riojana de la familia Rivero, ha presentado la nueva imagen del vino oficial de LaLiga. El Marqués del Atrio Edición Conmemorativa DOCa Rioja homenajea a la competición liguera de fútbol por quinta temporada consecutiva. Así, los vinos de Marqués del Atrio vuelven a convertirse en el broche de oro de las celebraciones nacionales más importantes en torno al fútbol.

El Marqués del Atrio Edición Conmemorativa DOCa Rioja es un vino elaborado a base de uvas tempranillo y graciano extraídas de los viñedos situados entre los 300 y 600 metros de altitud, que la bodega cuida en la zona de Mendavia. Su color rojo picota intenso y brillante, con aromas de fruta madura junto con las notas de vainilla de la barrica, le hacen perfecto para una comida entre amigos en momentos festivos y acompañando a una buena carne, pastas o tapas y quesos no muy curados.

**Precio: 5,85**  
<https://grupomarquesdelatrio.com/>



### 'The 2nd Skin Co.' viste de gala la edición limitada de MAR DE FRADES



Los diseñadores Antonio Burillo y Juan Carlos Fernández han sido los encargados de plasmar su particular universo creativo en su nueva obra. Esta es la idea tras la hipnótica propuesta de The 2nd Skin Co. Sus creadores se inspiran en los misterios del mar y del vino para traernos un concepto de elegancia y lujo esencial. Un diseño efímero, atemporal y eterno. Como las olas que contemplan las viñas de albariño, de las que nace un vino que seduce por su carácter salino, su armonía y su frescura.

Mar de Frades vuelve a demostrar su firme compromiso con el mundo de la cultura, y particularmente en el campo del diseño, que ha llevado a la bodega a estar presente en destacadas citas nacionales, como es el caso de la pasada Mercedes-Benz Fashion Week Madrid, además de su ya clásica iniciativa de contar con un reconocido diseñador para su edición limitada de cada año.

The 2nd Skin Co. toma el relevo así de Agatha Ruiz de la Prada y Cosima Ramírez, que fueron las encargadas de vestir la botella azul el año pasado. Con este diseño, Burillo y Fernández escriben con letras doradas su nombre en la lista de diseñadores de las ediciones limitadas de Mar de Frades, una iniciativa que nació en 2011 y que ha contado con la participación de figuras de la talla de Jorge Vázquez, Alvarno, Duyos, Luby Lab, Miguel Palacio o Ana Locking en años anteriores.

La colección edición limitada de la bodega gallega contará con 30.000 unidades.

**PVP 15,05 €**

[Tienda online de Mar de Frades](http://Tienda online de Mar de Frades)

### GRAN LUNA 2016, el sueño cumplido de Dehesa de Luna

Cuando los propietarios de Dehesa de Luna soñaron con plantar viñas en Dehesa de Luna, siempre tuvieron como objetivo elaborar un vino excepcional, que fuera el resultado de todo lo mejor que pudiera dar esta tierra. El equipo profesional de la finca diseñó y plantó el viñedo en La Cañada del Navajo —12,89 hectáreas— eligiendo, para cada variedad de uva, el sistema de conducción más adecuado con el que obtener lo mejor de cada una de ellas, en las condiciones de clima y suelo allí existentes.

En este viñedo, posiblemente uno de los más avanzados tecnológicamente de España, se encuentran las variedades Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon y Syrah que se integran en armonía en Gran Luna 2016. El vino ha tenido una crianza de 15 meses en barrica de roble francés y ha permanecido 48 meses en botella. El resultado es un vino amplio, sedoso, fresco, equilibrado, muy cubierto con profundo color rubí y con intensos aromas a fruta negra, del que se comercializan 10.761 botellas.

**PVP: 23€**

<https://dehesadeluna.com/tienda/es/29-dehesa-de-luna-gran-luna-2016.html>





### 'A Tale of Cake', de GLENMORANGIE, un single malt inspirado en el mundo de la repostería



El Dr Bill Lumsden, Director de Creación de Whisky de Glenmorangie, se ha inspirado en el delicioso mundo de la repostería y los alegres recuerdos de cumpleaños que le evocan los pasteles para la elaboración de *A Tale of Cake*, el nuevo lanzamiento de la destilería del grupo LVMH en las Highlands de Escocia.

Sofiando con plasmar la magia del pastel en un whisky de malta experimentó envejeciendo este nuevo Glenmorangie en barricas de Tokaji, unos vinos de postre muy apreciados de esa región húngara. La hábil combinación de las notas dulces y melosas de estos vinos con el carácter suave y afrutado de Glenmorangie es lo que dio como resultado Glenmorangie A Tale of Cake.

Además, los sabores a miel, chocolate blanco y frutas de este whisky escocés de edición limitada son tan deliciosos que Glenmorangie se ha asociado con el galar-

donado chef pastelero francoestadounidense Dominique Ansel, para crear una combinación de pastel y cóctel, un "CakeTail", en su honor. La propuesta de Ansel, disponible únicamente en su pastelería de Nueva York, consiste en unos mini pasteles estilo sándwich elaborados a base de esponjosas capas de almendra remojada en whisly, piña fresca y ganache de azúcar moreno.

Dominique y Jeremy también han creado maridajes CakeTail para homenajear tres de los whiskies más queridos de Glenmorangie: The Original, The Lasanta y The Quinta Ruban con recetas sencillas para prepararlas en casa.

**Precio aprox. 89,00 €**  
[www.glenmorangie.com/en-int/our-whiskies/a-tale-of-cake](http://www.glenmorangie.com/en-int/our-whiskies/a-tale-of-cake)

### DYC DOBLE ROBLE, el nuevo compromiso de sostenibilidad de DYC

DYC continúa con su compromiso de cuidar el medio ambiente y esta vez invita a celebrar de forma sostenible nuestra riqueza natural con el lanzamiento de un whisky único: DYC Doble Roble. Esta edición limitada contribuye al cuidado de nuestro entorno más cercano con la reforestación de 1.000 robles en toda España, purificando el aire con la emisión de más de 100 millones de litros de oxígeno DYC Doble Roble es un *single malt* de doble envejecimiento en barricas de roble, una edición limitada y numerada de unas 12.000 botellas.

El modo de elaboración de DYC Doble Roble, su naturaleza 'single malt', la utilización de materias primas de proximidad y su doble envejecimiento en barricas de roble hacen que se trate de un líquido extraordinario. "El segundo envejecimiento permite que el líquido desarrolle un nivel aún más profundo de caramelo y roble intenso y especiado, creando así un single malt realmente exclusivo", comenta Luis García, director y master blender de la destilería y responsable de medioambiente.



**Precio: 29,90 €**  
[www.dyc.es](http://www.dyc.es)

### LEÓN XIII, de 1878, el nuevo "vino finito" de GONZÁLEZ BYASS

Antaño era tradición en González Byass seleccionar y embotellar vinos en honor a los papas recién elegidos. Pedro Nolasco González de Soto, hijo del fundador de esta bodega familiar, dedicó un viejo Jerez al Papa León XIII en 1878, como lo había hecho su padre, Manuel María González, con ocasión de la elección de Pío IX (fechado en 1846) y Pío X (fechado en 1903), vino que ya fue embotellado en 2018.

Hoy, 142 años después, González Byass recupera del pasado León XIII, un vino dulce natural con el que amplía su colección de "Vinos Finitos", jereces únicos, imposibles de replicar que han envejecido en pequeñas cantidades, ocultos en algunos de los rincones más recónditos de la bodega.

León XIII es una reliquia escasa, que no podrá replicarse jamás, elaborada con uvas de Pedro Ximénez cultivadas en Jerez durante el siglo XIX. Procede de una bota seleccionada en 1878 para celebrar el nombramiento del nuevo Papa, que no recibió más aportes de PX y que, en los siguientes 120 años, fue perdiendo volumen lentamente por la evaporación y el uso. En la actualidad, esta bota contenía 80 litros y se han embotellado solo 78 botellas numeradas disponibles para todo el mundo. León XIII, que no ha sido fortificado y tiene una graduación natural de nueve grados, es un vino dulce con un denso y untuoso paso de boca, que aún sorprendentemente fresca y complejidad con notas de higos secos, nueces, melazas, lacas, chocolate amargo, caramelo, regaliz y café. Sabroso y lleno de vida a pesar de sus largos años de envejecimiento en bota, en cada sorbo de este vino se encuentra historia, cultura, legado, origen, trabajo, dulzura y paciencia.



**Precio: 1.800 €**  
[www.tiendagonzalezbyass.com/leon-xiii](http://www.tiendagonzalezbyass.com/leon-xiii)

### HEINEKEN Mini, la nueva lata de cerveza para el hogar



Hemos descubierto que hay amigos que ni por videollamada dejan de ser pesados, pero cómo no quererlos; hemos descubierto que podemos disfrutar de los conciertos quietecitos en nuestra silla. Pero, fundamentalmente, hemos redescubierto nuestra casa, y, por qué no decirlo, a nosotros mismos. Para acompañarnos en estas nuevas situaciones llega Heineken Mini, una lata de 25 cl que, por su utilidad y tamaño, convierte cualquier ocasión en el momento perfecto para tomarnos una cerveza bien fresquita hasta el último trago. Porque lo pequeño nunca estuvo reñido con la grandeza. Es más, en muchas ocasiones, ambos conceptos son necesarios para triunfar. Pensemos a lo grande y apostemos por lo pequeño. Nuestra casa se ha convertido en oficina, gimnasio, centro neurálgico de las reuniones con amigos, restaurante, spa y alguna otra cosa más que se te ocurrirá. Ahora, Heineken apuesta por lo pequeño para los grandes momentos y Heineken Mini será tu compañera perfecta para redescubrir todo un mundo nuevo en tu propia casa.

Una caja personalizada con las viñetas realizadas por la ilustradora Ana Jarén, que representan las tendencias del hogar más rompedoras identificadas por The Home Academy, la primera Escuela Especializada en Organización y Disfrute del Hogar. [www.heineken.es](http://www.heineken.es)





Colección del barón Thyssen-Bornemisza

# EXPRESIONISMO ALEMÁN

Cuando en mayo de 1961 el barón Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza adquirió *Joven pareja*, de Emil Nolde, iniciaba un cambio de rumbo en el coleccionismo de la saga Thyssen. Si durante el periodo de entreguerras su padre, Heinrich Thyssen, había reunido una extraordinaria colección de maestros antiguos, entre los años setenta y noventa del pasado siglo él desarrolló una intensa actividad coleccionista de los principales movimientos artísticos del siglo XX, entre los que el expresionismo ocuparía un lugar primordial.



Ernst Ludwig Kirchner. *Fränzi ante una silla tallada*, 1910

En 1993, el Estado español adquirió la mayor parte de la colección Thyssen y una significativa selección de obras del expresionismo alemán pasó a pertenecer al Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, un arte hasta entonces inexistente en las colecciones españolas. Por primera vez en décadas, la exposición *Expresionismo alemán en la colección del barón Thyssen-Bornemisza* reúne estas obras con el conjunto de pinturas expresionistas que quedó en manos de su mujer, Carmen Thyssen-Bornemisza, y de sus hijos, ofreciendo además una mirada renovada sobre los cuadros que cambia su habitual distribución cronológica en las salas.

Con esta muestra, que cuenta con la colaboración de la Comunidad de Madrid, arranca la conmemoración en el museo del centenario del nacimiento de Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza, que se celebra en 2021. A lo largo del próximo año están previstas otras reinstalaciones y presentaciones temáticas de la colección del barón, como las de pintura norteamericana o una selección

de obras del depósito de la colección Thyssen en el Museo Nacional de Arte de Catalunya, ambas programadas para el otoño de 2021, o un conjunto de esculturas, pinturas y piezas de orfebrería adquiridas por el barón y actualmente en las colecciones de la familia, que podrá verse desde la primavera.

*Expresionismo alemán en la colección del barón Thyssen-Bornemisza* está comisariada por Paloma Alarcó, jefa de Pintura Moderna del museo, quien ha articulado esta nueva visión de las obras en torno a tres conceptos: el proceso de creación de las pinturas, su temprana recepción por parte de la crítica y el público, hasta su denigración por el régimen nazi y su ulterior rehabilitación en la posguerra, y por último, la relación del barón con sus marchantes y los proyectos expositivos que organizó para difundir su colección en el contexto internacional.



Erich Heckel. *Casa en Dangast (La casa blanca)*, 1908. Colección Carmen Thyssen-Bornemisza



Emil Nolde. *Jardín de flores*, 1917

## Los artistas: procesos de creación y difusión

Las pinceladas expresivas, los colores antinaturales y contrastantes de los expresionistas atrajeron de inmediato la mirada del barón Thyssen. Su interés se centró, en primer lugar, en las obras del grupo Die Brücke (el Puente), de Dresde, y más tarde en los componentes del Blaue Reiter (el Jinete azul), activos en Murnau y Múnich, y en otros expresionistas que desarrollaban su actividad paralelamente. Todos compartían una misma forma de entender el arte que partía de la visión interior del artista y sustituía la imitación de la realidad por la invención de una realidad nueva.

Los expresionistas del Brücke aspiraban tender un "puente" entre las esencias del pasado germánico y un futuro utópico, pero también entre la vida y el arte. El taller fue para ellos un laboratorio de nuevas ideas, decorado con esculturas cercanas a las de los pueblos primitivos, batiks estampados o muebles rústicos fabricados por ellos mismos, para reivindicar una era preindustrial pura y sin contaminar. También

fue esencial para este movimiento de vanguardia la relación entre el hombre y la naturaleza, y el paisaje se transformó en su estudio al aire libre.

Obras como *Fränzi ante una silla tallada* (1910) y *Desnudo de rodillas ante un biombo rojo* (1911-1912), de Ernst Ludwig Kirchner, o *Ante la cortina roja* (1912), de Erich Heckel, ilustran en la primera sala de la exposición, *Talleres*, ese papel protagonista del estudio del pintor en sus cuadros, mientras que *Verano en Nidden* (1919-1920), de Max Pechstein, *Puente en la marisma* (1910), de Emil Nolde, o *Fábrica de ladrillos* (1907), de Erich Heckel, forman parte entre otras de *Exteriores*, tercer capítulo de la muestra. Entre ambas, un espacio dedicado a los *Referentes culturales*, en el que las pinturas de los jóvenes expresionistas cuelgan junto a *Les Vessensots en Auvers* (1890), de Van Gogh, *Atardecer* (1888), de Munch, o *Idas y venidas* (1887), de Gauguin, para mostrar el interés que despertaron en ellos estos pioneros de la modernidad, cuya obra pudieron conocer de primera mano a través de publicaciones y exposiciones organizadas en diversas ciudades alemanas. La forma de expresar las emociones internas por medio del color de Van Gogh, el componente exótico y primitivo del arte de Gauguin y su nueva forma de vivir en libertad, y el expresionismo existencial y radical de Edvard Munch fueron algunos de los principales aspectos que despertaron su admiración. Así lo recordaría años más tarde Max Pechstein: "Con gran orgullo nos sentíamos portadores de una misión, vinculada artísticamente al holandés Van Gogh y al noruego Edvard Munch."



Max Pechstein. *Verano en Nidden*, c.1919-1920





Wassily Kandinsky. *Bagatella n.2*, 1915

Mucho más místico y simbólico es el expresionismo de los artistas del Blaue Reiter, Wassily Kandinsky, Franz Marc, August Macke, Paul Klee, Lyonel Feininger, Alexej von Jawlensky o Johannes Itten, entre otros, que fueron paulatinamente derivando hacia postulados cada vez más abstractos.

La conexión entre tradición y modernidad a través de la abstracción de las formas es una de las características que muchos de ellos tuvieron en común y que se recogen en el siguiente capítulo de la exposición, Aires populares, con obras de Kandinsky como *Bagatella n.2* (1915), *Casa giratoria* (1921)

de Paul Klee, *Húsares al galope* (1913) de August Macke o *El velo rojo* (1912) y *Niño con muñeca* (1910) de Jawlensky, quien años más tarde afirmó: "Mi alma rusa estuvo siempre cercana al arte ruso antiguo, a los iconos, al arte bizantino, a los mosaicos de Rávena, Venecia y Roma y al arte románico. Todas estas formas artísticas causaron en mi alma una profunda vibración, pues sentía en ellas el verdadero lenguaje espiritual."

La mayoría de estos artistas escribieron manifiestos y organizaron muestras programáticas como vehículo de divulgación de sus ideas artísticas y poco a poco fueron alcanzando cierto reconocimiento de crítica y público. En el siguiente capítulo, Difusión, se reúnen algunas de las obras que acabaron formando parte de la colección Thyssen y que fueron incluidas en las primeras exposiciones tanto colectivas como individuales del Jinete Azul; entre ellas, *Vista de una plaza* (1912) de Paul Klee, *Pintura con tres manchas* (1914) de Kandinsky, *Circo* (1913) de Macke, y *Barcos* (1917) de Lyonel Feininger.

La creciente difusión pública de los expresionistas se vio interrumpida con el inicio de la Gran Guerra. Hacia 1913 el grupo inicial del Brücke ya se había dispersado y cada artista siguió su trayectoria por separado; Macke y Marc fallecieron en el frente; Kandinsky volvió a Rusia; Jawlensky se refugió en Suiza... En la década siguiente, mientras que algunos de ellos como Feininger, Itten, Kandinsky o Klee se trasladaban a Weimar y luego a Dessau para trabajar en la Bauhaus, otros, como Grosz o Beckmann, traducirían plásticamente la descomposición interna de la sociedad alemana añadiendo a sus pinturas una potente carga alegórica y un ácido sarcasmo.



Wassily Kandinsky. *Pintura con 3 manchas*, 1914



George Grosz. *Metrópolis*, 1916-1917

### La política: persecución y estigmatización

Los expresionistas sedujeron al barón Thyssen por su colorido y por su fuerza expresiva, pero también por razones políticas. El coleccionismo era para él una forma de recuperar la memoria de un cuadro, una manera de salvarlo del peligro del olvido.

Desde la subida al poder de Hitler, el régimen nacionalsocialista puso en práctica su política de depuración artística y organizó diversas exposiciones de condena, entre las que Entartete Kunst (Arte degenerado) es la que más ha quedado marcada en la memoria histórica del arte del siglo XX. Se abrió en Múnich, la capital del nazismo, en julio de 1937, y recorrió diversas ciudades del país.

Varias pinturas hoy en las colecciones Thyssen y que entonces formaban parte de los fondos de los museos alemanes fueron requisadas y denigradas por los nazis. Entre ellas, la más destacada sin duda es *Metrópolis* (1916-1917), de George Grosz. El cuadro, adquirido en 1924 por la Kunsthalle de Mannheim, fue confiscado e incluido en la mencionada exposición difamatoria de 1937, en la que, sobre las pinturas de Grosz, podía leerse: "Arte como herramienta de propaganda marxista contra el servicio militar".

Cuando todavía no había terminado la itinerancia de esta muestra, los nazis decidieron sacar al mercado algunas de las obras incautadas para recaudar fondos para la guerra. Así fue como salieron a la venta, por ejemplo, *Nubes de verano* (1913), de Nolde, o *Retrato de Siddi Heckel* (1913), de Erich Heckel, que más tarde serían adquiridas también por el barón Thyssen y que ahora se reúnen de nuevo en este capítulo de la exposición.

### Los marchantes: rehabilitación y recuperación

Tras la guerra, la rehabilitación de los expresionistas fue prácticamente inmediata. En los primeros años de la posguerra se puso en marcha una intensa labor de recuperación del arte moderno alemán para intentar redimir el infortunio sufrido durante el nazismo. Los museos alemanes volvieron a adquirir sus obras y se multiplicaron las publicaciones y exposiciones sobre este movimiento para devolverle la dignidad ante el público alemán. La primera exposición dedicada a recuperar la memoria del Brücke se organizó en 1948 en la Kunsthalle de Berna, pero la muestra más relevante fue la gran retrospectiva presentada en el Museum Folkwang de Essen, en 1958. Entre las obras expuestas estaban seis óleos que posteriormente entraron en la colección Thyssen, como *Fränzi ante una silla tallada* y *Doris con cuello alto* (h.1906), de Kirchner, o *Sol sobre un pinar* (1913), de Karl Schmidt-Rottluff.

El primer contacto del barón Thyssen con el arte expresionista se produjo a través de la Stuttgarter



Otto Mueller. *Desnudo junto a un estanque del bosque*, c.1919-1922 (?)





Kunstkabinett, una sala de subastas propiedad de Roman Norbert Ketterer que, desde su apertura en Stuttgart en 1946, a comienzos de la posguerra, había sido pionera en la promoción y venta del arte moderno alemán e internacional con el firme propósito de limpiar el nombre de aquellos artistas que habían sido calificados por el Tercer Reich como degenerados. Ketterer, que en 1962 trasladó su sede a Campione d'Italia, muy cerca de Villa Favorita, se convirtió en buen amigo del barón y, entre 1961 y 1987, en su principal proveedor de pinturas expresionistas.

Es relevante destacar que Hans Heinrich comenzó a adquirir obras de los expresionistas justo en los inicios de su revalorización y que, con su actividad coleccionista, contribuyó en gran medida a su rehabilitación. A *La joven pareja* (1931-1935), de Nolde, su primera compra a Ketterer en mayo de 1961, siguieron otras ese mismo año como *Casa en Dangast* (1908) de Heckel o *Feria de caballos* (1910) de Pechstein, hasta llegar a adquirir a través suyo una treintena de pinturas en años sucesivos. En 1987, *La cala* (h.1914), de Kirchner, sería la última venta de Ketterer al barón. Pero en aquellos

años también tuvo relación con otros marchantes de arte alemán del siglo XX como Leonard Hutton, quien le vendió *El sueño* (1912), de Franz Marc, y diversas obras de otros artistas del Blaue Reiter.

El barón Thyssen fue un coleccionista interesado por la historia de los cuadros que adquiría y se sintió especialmente atraído por obras emblemáticas, que contaran con un pasado memorable. El sueño es sin duda el mejor ejemplo. El cuadro fue regalado por Marc a su compañero Kandinsky poco después de terminarlo. Durante el tiempo que este estuvo en Rusia (de 1914 a 1921), la obra quedó bajo la custodia de Gabriele Münter y fue presentada, por deseo expreso de Maria Marc, esposa del pintor, en las exposiciones celebradas en Múnich y Wiesbaden en 1916 con motivo de la muerte de Marc. Años después, fue seleccionado para la International Exhibition of Modern Art de la Societé Anonyme celebrada en Nueva York y en varias ciudades americanas durante 1926 y 1927. Cuando el barón Thyssen la compró todavía pertenecía a Nina Kandinsky, segunda esposa del pintor.



Franz Marc. *El sueño*, 1912

El catálogo de la exposición está lleno de todas estas pequeñas o grandes historias que se esconden detrás de cada una de las pinturas, resultado de un minucioso trabajo de



Lyonel Feininger. *Río mágico (Sueño cruzando el río)*, 1937

investigación que ha permitido recopilar los detalles de sus 'biografías', antes y después de ser adquiridas por el barón.

#### La colección: una imagen global / Internacionalización

Tras heredar la mayor parte de la colección de su padre, fallecido en 1947, el barón Thyssen comenzó a adquirir pinturas pensando en continuar su labor y, durante quince años, coleccionó únicamente obras de maestros antiguos. Pero, a finales de los años 1950, empezó a sentirse incómodo con las ideas heredadas de su padre, que despreciaba el arte moderno. El descubrimiento del expresionismo y sus primeras adquisiciones de obras de Kirchner, Nolde, Kandinsky o Marc, atrajo su interés hacia los principales movimientos artísticos del siglo XX, dando lugar a una intensa actividad coleccionista de las vanguardias en las décadas siguientes.

Pero, al margen de la innegable pasión por el arte que siempre guio su espíritu coleccionista, la ambición de Hans Heinrich Thyssen fue la construcción de una imagen global para la colección, con una clara vocación pública. Con este propósito, a partir de 1960 puso en marcha una frenética actividad expositiva por todo el mundo para mostrar los diferentes aspectos de su enciclopédica colección. Esta política expansiva le desvinculaba del anterior nacionalismo alemán que

había guiado a su padre y le identificaba con los valores de la nueva identidad alemana no belicista, más moderna e internacional.

Si bien algunas de las primeras adquisiciones expresionistas fueron incluidas en las exposiciones internacionales dedicadas al arte moderno, la primera y única muestra monográfica dedicada al expresionismo alemán en la colección Thyssen se inauguró en 1989 en Villa Favorita, en Lugano, antes de viajar al año siguiente a Washington, Fort Worth y San Francisco. La Ludwigskirche en Múnich (1908) de Wassily Kandinsky, que aparece en la portada del catálogo, colgaba en aquella ocasión junto a una selección de las obras maestras del expresionismo propiedad del barón Thyssen que ahora vuelven a compartir espacio en este último capítulo, y en el resto de la exposición, completando esta visión renovada de su colección.

*Título: Expresionismo alemán en la colección del barón Thyssen-Bornemisza*

*Sede y fechas: Madrid, Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, del 27 de octubre de 2020 al 14 de marzo de 2021*

*Comisaria: Paloma Alarcó, jefa de Pintura Moderna del Museo Nacional Thyssen-Bornemisza*

*Número de obras: 80*

*Horario: De martes a viernes y domingos, de 10 a 19 horas; sábados, de 10 a 21 horas.*

[www.museothyssen.org](http://www.museothyssen.org)



## ‘¿CONOCES A TOMÁS?’

**Comedia dramática mexicana, ópera prima de la directora María Torres, que habla de la amistad, del amor y de la convivencia entre personas. Se estrena en España el 27 de noviembre.**



Leo (Leonardo Ortizgris) lleva varios meses saliendo con Fernanda (Marcela Guirado) cuando un día ella decide que es el momento de presentarle a su hermano, Tomás (Hoze Meléndez), un joven autista apasionado de la música nortea mexicana. Por una emergencia en el trabajo, Fernanda debe marcharse, dejando a Leo al cuidado de su hermano Tomás. Ese mismo día, Leo tiene la oportunidad de su vida: un productor va a ir a una de las bodas donde toca con su banda de amigos, por lo que no puede perderse ese día. Al final, acude junto con Tomás, y todos aprendan más de una lección.

*¿Conoces a Tomás?* está protagonizada por Hoze Meléndez (Premio Ariel 2015 por mejor coactuación masculina por *Almacenados, Pares y Nones, Los Hamsters*), Leonardo Ortizgris (Premio Ariel 2019 por mejor coactuación masculina por *Museo, Amores Modernos, Tengo miedo Torero*), Marcela Guirado (*Luis Miguel: La serie, Silvana sin lana, Todo mal*) y el cantante y actor Alan Estrada (*Amor letra por letra, Divina confusión*).

Trailer: <https://youtu.be/NOtDgWnx5as>

**Título original:** ¿Conoces A Tomás?

**Año Producción:** 2019

**Nacionalidad:** México

**Duración:** 87 minutos

**Calificación:** No recomendada para menores de años

**Género:** Comedia, Drama

**Director:** María Torres

**Guion:** María Torres, Enrique Vázquez

**Fotografía:** Carlos Hidalgo



### «SOMA CLUB FILM»

#### Segundo Festival de Microcine de Montilla

“SOMA CLUB FILM” es el festival de microcine de Montilla (Córdoba), que bajo la producción y dirección de Imprevi-sible Films y el Ayuntamiento de Montilla, llega a su segunda edición desde el 24 al 28 de noviembre. El festival tiene como principal objetivo acercar el cine a las distintas generaciones de espectadores, y a su vez involucrar al cine en legados patrimoniales. Durante la semana del certamen se desarrollarán diversas actividades:

Concurso Microcine Amontillate 60, Masterclass de producción y formación audiovisual, proyecciones online fuera de concurso, especial Cine y Vino, Cine Social, invitados y homenajes a personajes ilustres del Cine.

#### 2º SOMA CLUB FILM, Arte y Vino

SOMA Club Film nace de la necesidad de dar promoción al cine de autor y de crear espacios asociados al cine mediante la utilización como escenario del patrimonio histórico cultural de Montilla. Una apuesta por el desarrollo audiovisual de la ciudad, fundado específicamente para potenciar las relaciones culturales entre Montilla, los creadores audiovisuales invitados, concursantes y el público, y que este año se ha visto obligado a renovar su formato derivando a un carácter exclusivamente online debido a las circunstancias sanitarias vigentes. Esta edición se ha marcado como objetivo llevar la cultura del vino a cualquier parte del mundo a través del Festival, todo un abanico de posibilidades de disfrutar del certamen a través de un formato de Festival a la carta, armonizando las sesiones de cine con productos montillanos, para que los amantes del cine y la gastronomía puedan disfrutar de la experiencia desde la comodidad de su propia casa. La viticultura formará parte del eje central del certamen, prueba de ello es que a través de la inscripción online al Festival, se podrá disfrutar de un pack de vinos ecológicos de Bodegas Robles y de catas online, la mejor manera para que la cultura del vino actúe en esta edición como hilo conductor del Festival y elemento transversal entre cine, cultura y agricultura, potenciando las directas sinergias entre Arte y Vino.

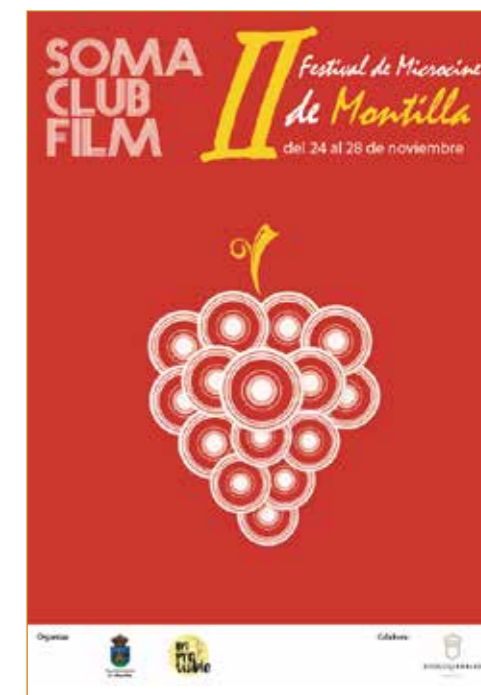
#### Concurso de microcine “Amontillate 60”.

La cuenta atrás hasta el Festival se inicia con la convocatoria del concurso Amontillate 60”, la tercera edición de una iniciativa del Área de Turismo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Montilla con el fin de poner de manifiesto la cultura y el patrimonio histórico de la ciudad. Su historia, sus leyendas o sus vinos, actúan como herramienta de difusión cultural y de promoción turística a través de un formato cinematográfico innovador como es el microcine. Cada microfilme podrá tratar sobre Montilla y/o todas sus vertientes: patrimonio histórico, personajes históricos e ilustres, cultura vitivinícola o gastronomía. A remarcar que no es obligatorio que las piezas estén grabadas en la localidad de Montilla (Córdoba), pero sí utilizando Montilla o sus recursos como contexto, escenario o protagonista de la historia. La convocatoria está abierta a participantes de cualquier parte de la geografía nacional e internacional y es posible utilizar cualquier formato narrativo: ficción, documental o animación. Cada participante podrá presentar uno o varios micro-filmes con una duración máxima de 60 segundos y el plazo de presentación de material va desde el 13 de octubre de 2020 hasta el 15 de noviembre de 2020. Resultarán cuatro creaciones ganadoras, dos ganadoras a través de los votos del jurado, 1.000 € para el clip con más votos y 500 € para el segundo, y el premio del público a través de los votos (Me gusta) recibidos en las redes sociales de Turismo de Montilla, 300 € para el primer clasificado y 200 € para el segundo clip con más votos.

**Fechas:** Desde el 24 al 28 noviembre de 2020

**Precio Inscripción:** Gratuita

[www.festivaldecinedemontilla.somaclub.es](http://www.festivaldecinedemontilla.somaclub.es)





## LA BRUMA VERDE

### Intenso thriller, alegato ecologista e historia de amor en el corazón de África

Bineka, nacida en la profundidad de uno de los últimos pulmones verdes del planeta, es apresada por Maxime y sus hombres, que han arrasado su aldea. Pero, tras sufrir un accidente, la madre selva la protege y es adoptada por un clan de chimpancés, con los que convivirá varios meses.

Al mismo tiempo, Lola Freixido, una exitosa directiva, viaja al Congo para rescatar a su mejor amiga, Beatriz Arriondas, una cooperante medioambiental que ha sido secuestrada.

Bineka y Lola se enfrentarán a una compleja trama de corrupción y se verán abocadas a una huida llena de aventuras que correrán en compañía de Colin Blackhill, un cooperante británico que se cruza en su camino y que ayudará a la joven congoleña a luchar por la conservación de su mundo.

Un vertiginoso thriller. Un conmovedor alegato ecologista. Un canto al conservacionismo y una gran historia de amor en la legendaria selva africana.



**Autor:** Gonzalo Giner  
**Título:** La bruma verde  
**Páginas:** 608  
**Editorial:** Planeta  
**Precio:** 21,90 euros

## ENFERMEDADES RARAS

### Ciencia y realidad de la rareza en medicina

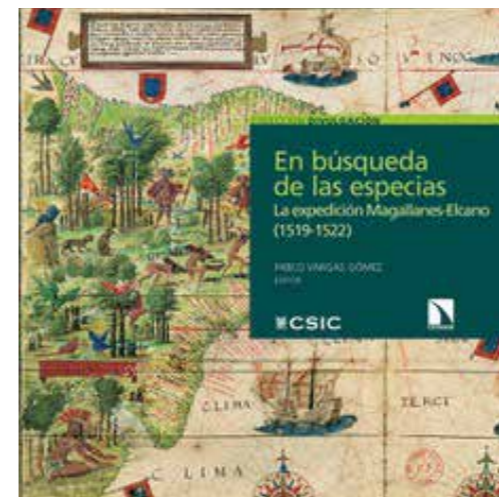


Las enfermedades raras son trastornos o condiciones poco frecuentes que afectan a la salud de una pequeña parte de la población, si bien, en su conjunto, son un problema de salud pública. En la Unión Europea se reconocen como tales aquellas que tienen una prevalencia menor de cinco afectados por 10.000 habitantes. Se ha estimado que el 6% de los europeos puede padecer alguna de ellas. En este libro se aborda la historia reciente de las enfermedades raras y su proceso de reconocimiento y asentamiento social, los aspectos médicos y sanitarios, la investigación científica y la relevancia de la genética y del estudio del genoma en su diagnóstico y tratamiento. Entre los retos que se plantean destacan la cuestión de los pacientes sin diagnóstico y el desarrollo de nuevas terapias.

**Autor:** Francesc Palau  
**Título:** Enfermedades raras  
**Páginas:** 144  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 12 euros

## EN BÚSQUEDA DE LAS ESPECIAS

### Las plantas de la expedición Magallanes-Elcano (1519-1522)



**Autor:** Pablo Vargas Gómez  
**Título:** En búsqueda de las especias  
**Páginas:** 240  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 22 euros

En la conmemoración de su quinto centenario, este libro pretende rendir homenaje a la primera vuelta al mundo (1519-1522), centrandose su interés en los descubrimientos botánicos de sus expedicionarios. Una empresa internacional con la participación de más de trescientas personas, que demostró la esfericidad de la Tierra, permitió conocer la configuración de océanos y continentes y fue el inicio de la globalización entendida como conexión entre diferentes regiones del globo terráqueo. Fue una expedición financiada por la Corona de Castilla, planificada y capitaneada por el portugués Fernando de Magallanes, finalizada gracias al liderazgo del capitán vasco Juan Sebastián de Elcano y narrada con maestría por el cronista lombardo Antonio Pigafetta. Los objetivos de este primer viaje alrededor del mundo fueron fundamentalmente comerciales y botánicos: promover el descubrimiento de nuevas tierras y rutas impulsado por la búsqueda de especias tales como la nuez moscada, la canela, el jengibre, la pimienta y, sobre todo, el clavo de olor. A partir de la contribución de botánicos e historiadores procedentes de los países de donde comenzó la singladura y por donde fue haciendo escalas (España, Portugal, Argentina, Brasil, Chile y Filipinas), este libro propone un recorrido que, tomando las plantas como hilo

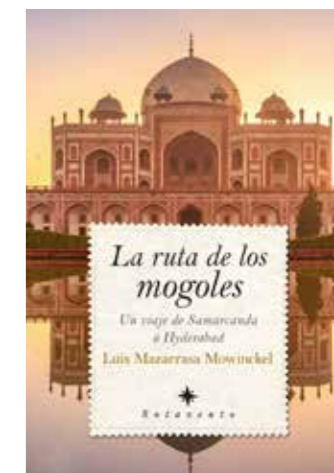
conductor, describe los principales hitos de esta primera circunnavegación. Además, se explican aspectos de la alimentación, la antropología, la historia, la cartografía, la economía y la comunicación de la época, divulgando los resultados más notables de una expedición cuyas consecuencias han tenido incluso más relevancia que la mismísima llegada del ser humano a la Luna.

## LA RUTA DE LOS MOGOLES

### Tras las huellas de una de las dinastías más ricas del planeta

En la primavera de 1526 un ejército formado por tribus y clanes turcomongos derrota en el norte de la India al último monarca del Sultanato de Delhi. Por las venas del caudillo de la horda victoriosa, Babur, corre sangre de los mongoles Gengis Jan y Tamerlán, de quienes desciende directamente y ha sido expulsado de Transoxiana —el moderno Uzbekistán— y de su ciudad más amada, Samarcanda, por otra tribu de guerreros venidos de Asia Central, los uzbekos. Babur fundará en el Indostán una dinastía, la de los mogoles —o mogules—, que permanecerá en el trono de una de las naciones más ricas del planeta hasta mediados del siglo XIX, cuando sería derrocada por el colonialismo británico. El autor sigue el rastro de los emperadores mogoles, sobre todo de los seis primeros, aquellos considerados los más grandes y gloriosos, desde Samarcanda, Bujara y otros enclaves de la mítica Ruta de la Seda hasta la India más meridional, frontera de la máxima extensión que alcanzó su imperio.

Un apasionante viaje de la mano de Luis Mazarrasa Mowinckel —colaborador de El País— por el periodo de apogeo mogol que en su momento de esplendor abarcó los territorios actualmente correspondientes a India, Pakistán y Bangladés pero que llegó a poseer zonas de Afganistán, Nepal, Bután y el este de Irán.



**Autor:** Luis Mazarrasa Mowinckel  
**Título:** La ruta de los mogoles  
**Páginas:** 216  
**Editorial:** Almuzara  
**Precio:** 19 euros



## UNA MUJER SIN IMPORTANCIA

### La historia inédita de la Dama Coja, la espía más buscada por la Gestapo

Virginia Hall, una joven estadounidense rechazada por el Servicio de su país por ser mujer y por haber perdido la pierna izquierda, fue la primera espía en ingresar a una misión secreta en Francia durante la Segunda Guerra Mundial.

Sus proezas son muestra del valor y la astucia que la caracterizaron como agente. Se infiltró como periodista en Vichy y en Lyon, peligrosamente cerca de los nazis; organizó una red de agentes bajo el territorio enemigo; liberó a prisioneros de situaciones que parecían irremediables; y hasta dinamitó puentes para sabotear las operaciones alemanas. Su fama la consagró como la Dama Coja: la espía más buscada por la Gestapo. Con todo y Cuthbert, su pierna protésica, cruzó los Pirineos a pie para huir de los nazis y, después de la guerra, se convirtió en una de las primeras agentes de la CIA.

Virginia fue una de las espías más grandes de la historia; sin embargo, su vida permanecía sin contarse... hasta ahora. Una mujer sin importancia revela el cautivador relato de una heroína poderosa, influyente y sorprendentemente ignorada.

Gracias a su capacidad para sobrepasar sus limitaciones físicas y la discriminación de género, Virginia Hall logró cambiar el curso de la historia.



**Autor:** Sonia Purnell  
**Título:** Una mujer sin importancia  
**Páginas:** 384  
**Editorial:** Planeta  
**Precio:** 23,90 euros

## COCINA INDIA

### Recetas domésticas de la mano de la chef Asma Khan



El galardonado restaurante Darjeeling Express nació entre cenas con amigos en las que se servían delicados platos de la cocina india a partir de recetas familiares que se remontan a varias generaciones. En este libro, Asma Khan descubre cómo ha alcanzado el éxito contando su historia, la de una inmigrante que logró forjarse un nuevo hogar gracias a la comida.

Sus recetas rinden homenaje a su linaje familiar y, siguiendo el recorrido del tren de vapor Darjeeling Express, nos transportan a las concurridas calles de Bengala y Calcuta, donde Asma pasó su infancia.

Una selección de platos que con sus intensos sabores y sorprendentes texturas nos invitan a sentarnos a la mesa para disfrutar de un delicioso dawaat (festín). Además de un compendio de deliciosas y sencillas recetas, este libro quiere ser una celebración de herencia, de cultura, de comunidad y de calidad.

**Autor:** Asma Khan  
**Título:** Cocina India  
**Páginas:** 192  
**Editorial:** Planeta Gastro  
**Precio:** 25 euros

## EL ZAPATERO Y SU HIJA

### Memoria familiar de gente común en tiempos extraordinarios



**Autor:** Condor O'Clery  
**Título:** El zapatero y su hija  
**Páginas:** 400  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 20,80 euros

La Unión Soviética, 1962. El zapatero Stanislav Suvorov ha sido condenado a cinco años de cárcel. ¿Su crimen? Vender su automóvil con fines de lucro, contraviniendo las estrictas leyes de especulación del Kremlin. Al salir de prisión, la vergüenza social lleva a Stanislav al exilio voluntario en Siberia, trasladando a su familia de una vida continental relativamente cómoda en Grozny, la capital de Chechenia, a la fría y lejana Krasnoyarsk. Para algunos, es la capital del gulag; para otros, es la oportunidad de comenzar de nuevo.

Estos son los últimos días de una Unión Soviética en la que el Partido Comunista y la KGB se aferran desesperadamente al poder, en los que los extranjeros no son bienvenidos y los viajes fuera del país están restringidos, donde las colas de pan son diarias y debilitantes y donde expresar opiniones a favor de la democracia y los derechos humanos pueden suponer encarcelamiento o exilio.

En esta obra vemos transcurrir más de ochenta años de historia soviética y rusa a través del prisma de una familia, una imagen vívida de una parte compleja del mundo en un momento sísmico de su historia: de guerra errática y paz incómoda; del poder ciego y su abuso frecuente; de ideologías equivocadas y sofocante burocracia; de la lenta desaparición del comunismo y el abrazo caótico del capitalismo. Los Suvorov lo atestiguan todo. Tanto íntima como a gran escala, esta es una historia de vidas ordinarias maltratadas y moldeadas por tiempos extraordinarios.

## LA GUERRA DE INGE

### Una mujer atrapada en el lado equivocado de la historia

Inge, la bella y distante abuela de la autora, nunca habló sobre su pasado. Todo lo que su familia sabía era que había crecido en una ciudad que ya no existe en ningún mapa: Königsberg, en Prusia Oriental, una nota al pie de la historia, un lugar del que casi nadie ha oído hablar hoy.

Pero cuando Svenja visita esta ciudad báltica azotada por el viento e impulsivamente llama a su abuela, algo se desbloquea en ella y, finalmente, empieza a contar su historia.

Una historia que comienza en los bares de jazz secretos del Berlín de Hitler. El relato de un primer amor apasionado y también de traición, terror, huida, hambre y violencia. Mientras Svenja descifra los hilos de la vida de su abuela, volviendo sobre sus pasos por una Europa convulsa, se da cuenta de que hay sufrimiento en una escala con la que nunca había soñado. Y finalmente, descubre el trágico secreto que su abuela ha estado guardando durante sesenta años.

La guerra de Inge escucha las voces que a menudo faltan en nuestra narrativa histórica: las de mujeres atrapadas en el lado equivocado de la historia. Es un libro sobre memoria y patrimonio que interroga el legado transmitido por aquellos que sobreviven, y que también nos plantea otras preguntas: ¿Qué queremos decir con familia? ¿Qué haríamos para sobrevivir?



**Autor:** Svenja O'Donnell  
**Título:** La guerra de Inge  
**Páginas:** 352  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 17,95 euros



## USOS AMOROSOS DE LAS MUJERES EN LA ÉPOCA MEDIEVAL ¿Cómo sentían, pensaban, expresaban sus sentimientos y emociones las mujeres de la Europa cristiana en el medievo?



**Autor:** Teresa Vinyoles Vidal  
**Título:** Usos amorosos de las mujeres en la época medieval  
**Páginas:** 240  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 20,90 euros

La historia de las mujeres, disciplina relativamente reciente en los estudios históricos, ofrece una visión documentada de la presencia femenina en la sociedad, tradicionalmente invisibilizada y silenciada, y un acceso a la esfera de los sentimientos y sometimientos femeninos. Clérigos, moralistas, legisladores, novelistas o tratadistas son las voces masculinas que de modo preeminente han descrito y prescrito los usos amorosos de las mujeres. Sin embargo, existen magníficos ejemplos que nos acercan directamente al pensar y sentir femenino. En este libro, podremos oír sus voces, sus esperanzas, anhelos y lamentos, a través de los asombrosos testimonios —plasmados en cartas, poemas, canciones, memorias, tratados, pero también documentos judiciales como interrogatorios y testamentos— de mujeres de distinta clase y condición, algunas conocidas e ilustradas, como Eloísa, Dhuoda de Uzés, Hildegarda de Bingen, Margarita Porete, Christine de Pizan, Leonor López de Córdoba, Isabel de Villena, etc., y otras muchas desconocidas e iletradas, pero depositarias y transmisoras de unos saberes y prácticas surgidos de la vida cotidiana, también de la abnegación y del amor. Un recorrido conjunto por la historia de las emociones y sentimientos que nos permite conocer sus ideas acerca del cuerpo y sus cuidados; los ideales de belleza; la sexualidad; los modelos amorosos, con una parada obligatoria en el amor cortés; los amores prohibidos; los amores entre mujeres o el amor a Dios; el matrimonio y los enlaces forzados o secretos, las violencias y castigos maritales, también la armonía conyugal; la maternidad o la hermandad entre mujeres.

## ROMPAMOS EL HIELO Directamente llegados de la Prehistoria, Urga y un pequeño mamut se han descongelado en el presente para derretirte el corazón.

Urga lleva 33.000 años congelada en un iceberg al lado de un pequeño mamut pero ahora, por culpa del cambio climático, se deshela y tras echar un vistazo al presente casi preferiría congelarse de nuevo. Aun así, esta mujer de la Edad de Piedra es sobre todo una luchadora, y antes de darse por vencida quiere averiguar si es posible ser feliz en un mundo tan extraño. Junto con sus improbables acompañantes: Félix, un desastroso empresario; su ingeniosa hija Maya, y el extraño capitán Lovskar, iniciará un viaje marcado por las amenazas y aventuras en el que no sólo descubrirán el amor y cómo aceptarse a sí mismos, sino también que a menudo la forma más perfecta de felicidad es la que se experimenta cuando se ayuda a los demás. Safier firma una novela encantadora, divertidísima y sabia, y lo hace con un potente mensaje inspiracional, el de la búsqueda de la felicidad, y abordando temas tan actuales como el feminismo o el calentamiento global.

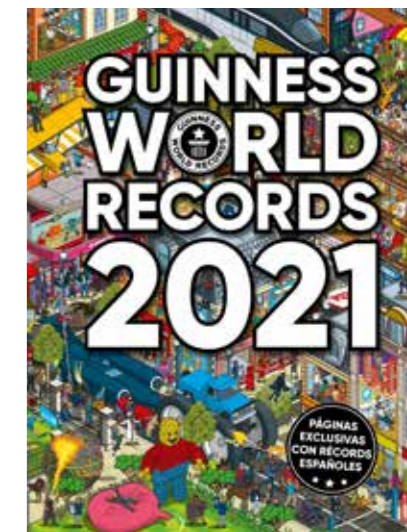
**Autor:** David Safier  
**Título:** Rompamos el hielo  
**Páginas:** 352  
**Editorial:** Seix Barral  
**Precio:** 17,50 euros



## LIBRO GUINNESS DE LOS RECORDS 2021 Incluidos los españoles

Descubre los récords más espectaculares sobre el planeta Tierra y los animales que lo habitan, sobre ciencia y tecnología, el espacio, deportes, videojuegos, hitos extravagantes, talentos raros... Además, incluye miles de nuevas hazañas y páginas exclusivas con récords españoles. Una vez más, los talentos y proezas más espectaculares de España han logrado su reconocimiento en el libro Guinness de los Récords. La nueva edición del libro más vendido de todos los tiempos vio la luz el pasado 15 de octubre de la mano de Editorial Planeta y ya ha dejado a miles de lectores boquiabiertos.

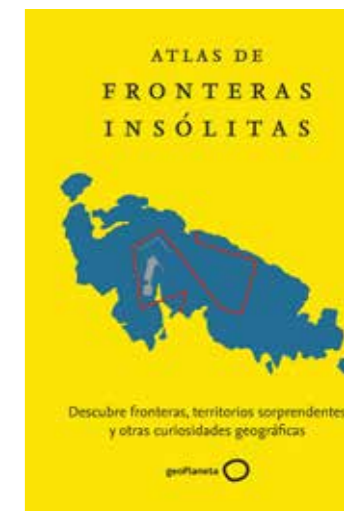
**Título:** Guinness World Records 2021  
**Páginas:** 256  
**Editorial:** Planeta Junior  
**Precio:** 25,95 euros



## ATLAS DE FRONTERAS INSÓLITAS Cómo las fronteras afectan a la vida cotidiana

La mayoría de la gente cree que las fronteras de un país están claramente definidas: líneas que separan a los países donde todo, a un lado de la línea, pertenece a un país y todo, al otro lado, pertenece a otro. Este podría ser el caso la mayor parte del tiempo. Sin embargo, las fronteras que definen nuestro mundo no están tan claras como cabría pensar. Algunos países que han quedado divididos, a menudo devastados, por siglos de conflictos se han visto obligados a dejar atrás fragmentos de su territorio, dando lugar a fronteras inusuales, enclaves y enclaves, ciudades e islas divididas o inexistentes. *Atlas de fronteras insólitas* revela, a través de curiosos mapas y textos, el trazado de estas extraordinarias fronteras y territorios, e ilustra cómo estos pueden incluso llegar a afectar a la vida cotidiana de sus habitantes.

**Autor:** Zoran Nikolic  
**Título:** Atlas de fronteras insólitas  
**Páginas:** 256  
**Editorial:** GeoPlaneta  
**Precio:** 21,90 euros



## ESCRITORAS ILUSTRADAS Literatura y amistad

María Rosa de Gálvez y Martia Rita de Barrenechea, además de ilustradas y escritoras, fueron amigas. El relato que traza Herminia Luque de estas dos pensadoras nos remite a toda una generación de ilustradas y nos descubre sus pensamientos, historias de vida o los documentos que se conservan. Su ensayo analiza las relaciones que se dieron entre todas estas autoras y que de alguna manera influyeron en nuestro presente.

**Autor:** Herminia Luque  
**Título:** Escritoras ilustradas  
**Páginas:** 198  
**Editorial:** Menades Editorial  
**Precio:** 21,90 euros





### PRIMER LIBRO DE RECETAS CASERAS DE ORLANDO

Tener inspiración en la cocina y ser creativo no es una misión fácil. Durante los últimos meses muchos han sido los españoles que han descubierto su pasión por la cocina. De hecho, según datos del estudio *Auge de la cocina en casa*, realizado por Orlando, el 75% de ellos afirmaba que aprendieron recetas nuevas durante el confinamiento. Ahora estamos viviendo un inicio del otoño atípico, pasando más tiempo en casa, por lo que la cocina seguirá siendo una parte fundamental en nuestras vidas. Y para que ningún hogar se quede sin la inspiración necesaria a la hora de cocinar, Orlando presenta *Más que un tomate*. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno, su primer libro de cocina.

En el libro podrás encontrar recetas desde lasañas y pizzas, pasando por woks, noodles y hasta croquetas. Todas las recetas están elaboradas con productos de temporada y tienen como objetivo inspirar en la cocina y ayudar a llevar una dieta saludable, variada y equilibrada, sin tener que pasar horas en la cocina.

El libro se puede descargar en formato pdf en la página web de Orlando [www.orlando.es](http://www.orlando.es)



### PASABA POR AQUÍ

#### ESTADOS UNIDOS LO ABARCA TODO

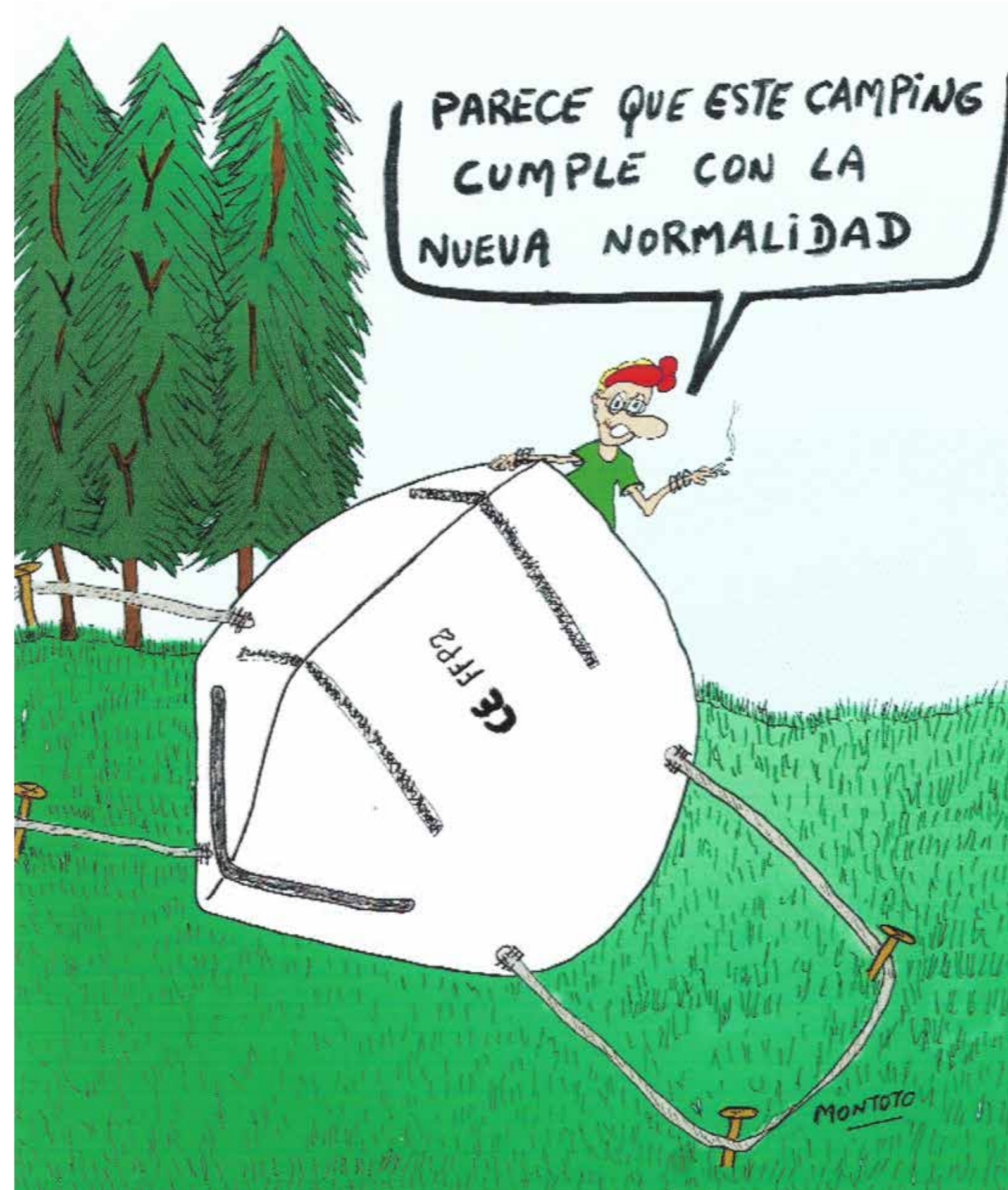
ENRIQUE ARIAS VEGA

Siempre me llamó la atención que los norteamericanos denominasen a su campeonato de béisbol las series mundiales. O que al ganador de la NBA lo consideren el campeón mundial de baloncesto. Como si los demás no contáramos para nada.

Lo llegué a entender el día en que me di cuenta que Estados Unidos es todo un continente al que sus nativos ni siquiera llegan a conocer: para ellos, lo que esté fuera de sus fronteras no existe. Es más, la mayoría no ha visitado más que unos pocos de sus Estados. Cuando hice un extenso viaje por el país, de costa a costa, mucha gente me preguntaba cómo eran otras zonas de su nación, qué posibilidades de trabajo había en ellas, cuáles eran las condiciones de vivienda,... esas cosas.

Por eso, no hay que tomarse a mal el aparente desdén de los estadounidenses por todo lo que pasa en el resto del mundo cuando apenas si les da tiempo para saber lo que ocurre en su propia y espaciosa casa. Por eso, también, querer ir de turismo a Estados Unidos, sin más, resulta tan imposible, como querer ir a África sin especificar a qué país en concreto. Habrá que escoger una zona precisa y abaricable en un período de tiempo razonable y decir voy a este sitio o a este otro y dejar el resto del país para futuros viajes.

O sea, que no nos engañemos; USA es muy grande, al menos en el sentido espacial del término.





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

Jamón 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.



Jamón de Bellota 100% Ibérico "Selección Gourmet", elegido por los consumidores como el Mejor jamón 100% ibérico de bellota.  
P.V.P: A partir de 399 €



Jamón Reserva Especial "Finca Valle Ferreiros", joya de la gastronomía española.  
P.V.P: A partir de 180 €

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](http://www.tiendajulianmartin.es)



### CASA LOSITO, los panetone que trasladan a la Italia navideña

Casa Losito, marca creada por Roberto Losito y Emilie Boniche, vuelve a traernos la navidad más italiana de la mano de sus panettones elaborados de manera artesanal y con los mejores ingredientes.

El Panettone es uno de los productos favoritos de Roberto, que le recuerdan los días de invierno en su Italia natal donde no faltaba durante todas las festividades y que traía el olor del comienzo de la Navidad. Por este motivo presta especial cuidado en conseguir un sabor único.

Este año presenta como novedad el sabor con pepitas de chocolate con un glaseado de avellanas enriquecido con almendras y, en el interior, las exquisitas gotas de chocolate negro, manteca y pasta de cacao y vainas de vainilla de Madagascar, un sabor que resulta adictivo.



Clásico 16.50 €; Pera y Chocolate 16.90 €; Marrón glacé y chocolate 19.99 €; Gotas de chocolate 16.50 €; Clásico sin gluten 14.50 €; Chocolate sin gluten 15.50 €

[www.casalosito.com](http://www.casalosito.com)

### Regalos navideños a medida en DEHESA DE LOS LLANOS

Se podrá personalizar el contenido tanto de la Gran Cesta Dehesa de Los Llanos como el Capacho de Navidad. Disponible a partir del 28 de noviembre.

Compras través de su página web, mediante correo electrónico: [info@dehesadelosllanos.es](mailto:info@dehesadelosllanos.es) o por teléfono: 967 24 31 00

Todas las propuestas están sujetas a disponibilidad de existencias teniendo en cuenta que se trata de productos artesanales.

[www.dehesadelosllanos.es](http://www.dehesadelosllanos.es)



El Capacho de Navidad tejido de ramas de palma. Se regala sin coste para pedidos superiores los 50 €. Se puede personalizar el contenido.



Estuche de Navidad Cima Mazacruz Selección Tinto 2014; tres cuñas de queso D.O. Manchego; una botella de aceite de oliva virgen extra; miel artesana de romero, dos tarros de nuez pelada. Precio cerrado de 63,59€



Gran cesta Dehesa de Los Llanos, bañada en oro. La Cesta se ofrece sin coste para pedidos superiores los 90 €. Se puede personalizar el contenido.



### Champán LOUIS ROEDERER, el pequeño capricho de estas navidades

La llegada de la Navidad es la excusa perfecta para darte un pequeño placer y convertirte en todo un sibarita de los vinos espumosos. Louis Roederer, La Maison de Champagne más prestigiosa de la historia por la Revue de Vin France, te propone un capricho para estas fiestas tan singulares, regalándote dos de sus cuvées más accesibles y premiadas.



Reconocido en varias ocasiones como el mejor champagne del mundo sin añada por The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC), el certamen más prestigioso del sector, Louis Roederer Brut Premier es la clara expresión de la incansable búsqueda de la perfección de la prestigiosa Maison francesa. Considerado como uno de sus buques insignia, este gran Champagne hará las delicias de cualquier comida familiar.

**Louis Roederer Brut Premier** es un ensamblaje perfecto de ocho años de vendimias, con una parte procedente de la excepcional colección de vinos de reserva. Compuesto por un 40% de Pinot noir, un 40% de Chardonnay y un 20% de Meunier, combina como ninguno la fruta y la frescura de la juventud con la complejidad y la elegancia de 36 meses de crianza.

La complejidad y viveza de los aromas de este Rosé lo convierten en una gran elección para estas navidades. De color rosa pálido con brillantes reflejos, sus aromas de bayas rojas salvajes, combinadas con notas florales y un agradable matiz de frutos secos, son sus principales atributos.

**Louis Roederer Vintage Rosé** está compuesto por un 70% de Pinot noir, que le aporta la robustez, densidad y color de un champagne único, y un 30% de Chardonnay, que le da un toque elegante, fresco y delicado. No te podrás resistir a su color rosa ligero y a las finas y cremosas burbujas de esta deliciosa cuvée.

Louis Roederer Brut Premier: 54,25 €  
Louis Roederer Vintage Rosé: 74,80 €  
[www.louis-roederer.com/es](http://www.louis-roederer.com/es)



### Ya están aquí las especialidades FERRERO

Tras la pausa veraniega, y una vez desaparecido el calor, las especialidades Ferrero vuelven al mercado: un momento muy esperado por los consumidores, cuya fecha varía cada año según las temperaturas estacionales. La marca elige el instante propicio para que el consumidor vuelva a descubrir el sabor, la frescura y el aroma de siempre; basta probarlos para darse cuenta que la espera ha merecido la pena y reconocer que se trata de productos únicos elaborados de una manera diferente.

**Ferrero Rocher:** una experiencia de sabor única con capas llenas de contrastes.

**Mon Chéri:** un placer intenso que te envuelve.

**Pocket Coffee:** el estímulo del verdadero café expreso para no bajar nunca el ritmo.

**Rondnoir:** la perla negra.

**Raffaello:** puro placer para todos los sentidos.

[www.ferrerorocher.com](http://www.ferrerorocher.com)



### La nueva era XPERT Aging, un buen regalo de Navidad

Desde los arrecifes coralinos de la Isla de la Reunión a las inmensas profundidades de las aguas índicas de Sri Lanka y a los misteriosos glaciares antárticos que cubren la isla de Groenlandia, un viaje por todo el mundo para encontrar los mejores activos biotecnológicos de la filosofía Xpert Aging se convierte en un viaje de activos exclusivos para tu piel.

Una nueva era pro-aging que potencia la belleza de la piel, llevándola a su máximo esplendor, a cualquier edad. Con los nuevos activos, SingulaDerm ha perfeccionado sus fórmulas con la más elevada concentración de activos que estimulan eficazmente la energía, la luminosidad y la vitalidad de la piel en cada etapa.



¿Preparada para impulsar tu piel hacia este viaje? Empieza tu viaje con el sérum Xpert Sublime. De textura ligera y fresca, la exclusiva fórmula concentrada de este sérum, previene y reduce visiblemente la apariencia de las arrugas y líneas de expresión.

Haz escala con el contorno de ojos Xpert Contour. Este gel altamente concentrado para el contorno ocular tiene triple acción: antifatiga, efecto lifting en el párpado y protección contra la luz azul.

Llega a tu destino con la crema Xpert Collageneur. Una crema reafirmante facial intensiva especialmente indicada para pieles debilitadas por el paso del tiempo, las agresiones medioambientales o los cambios hormonales.

Disponibles en dos formatos de 15ml y 30ml.

Precio: 32 € y 42 €

<https://singuladerm.com/>





## Mascarilla MO testada contra el nuevo coronavirus, también para niños

Tras el éxito de la innovadora mascarilla MOxAd-Tech, testada con éxito por el Instituto de Medicina Molecular (IMM) João Lobo Antunes contra el nuevo coronavirus, MO, marca de moda portuguesa perteneciente a Sonae Fashion, anuncia el lanzamiento de la versión para los más pequeños.

La Mascarilla MOxAd-Tech infantil, disponible

en tres colores, está recomendada para niños de entre los cuatro y los diez años. La nueva mascarilla infantil, además de ser un producto reutilizable de elevado desempeño, cuenta con un sello de protección antimicrobiana y es capaz de desactivar el virus SARS-CoV-2, el virus que provoca la COVID-19.

A semejanza de la mascarilla para adultos, la mascarilla infantil cuenta con un revestimiento innovador que neutraliza el virus SARS-CoV-2 cuando este entra en contacto con



su tejido. Dicho efecto se mantiene incluso después de realizar 50 lavados, conservando su capacidad para desactivar el virus. Francisco Sousa Pimentel, director de MO, afirma que "después del lanzamiento de la mascarilla MOxAd-Tech para adulto, la primera con tejido testado

contra el nuevo coronavirus, hemos querido presentar en esta ocasión una versión para niños. Después de un esfuerzo colectivo de confinamiento, es esencial ofrecer condiciones seguras también a los más jóvenes, facilitando la vuelta a la normalidad con la máxima protección."

*La mascarilla MOxAdTech para niños está disponible en color azul oscuro con dibujos, azul claro y salmón por 10 euros, en tiendas físicas MO y en la tienda online [www.mo-online.com](http://www.mo-online.com)*

## RESCUE ayuda a gestionar las emociones en situaciones cotidianas

Todos los productos Rescue son perfectos para cualquier lugar y momento del día. Entre ellos, las pastillas de goma destacan por su agradable sabor a naranja y flores de saúco y su presentación en una discreta caja de metal para disponer de ellas donde sea y cuando sea de un modo inmediato. La fórmula Rescue fue creada a partir de la mezcla que Edward Bach concibió en la década de 1930 a través de cinco flores de Bach Originales: Rock Rose, Clematis, Impatiens, Cherry Plum y Star of Bethlehem.

Rescue ayuda a gestionar las emociones en situaciones cotidianas: un examen, tensiones en el trabajo, miedo a volar en avión, entre otras. Las pastillas Rescue responden a un sencillo y práctico formato para acompañarte a diario y en cualquier momento.

Aparte de las ya mencionadas, también están disponibles en esta formulación de Flores de Bach Originales denominada Rescue: gotas, spray, perlas y crema. Una gran variedad para utilizar en función de cada necesidad.



PVP RESCUE@PASTILLAS 50g: 9,50 €

## FOUNDFACTOR, la aplicación para recuperar objetos perdidos

FoundFactor es una aplicación gratuita que simplifica todo el proceso de recuperación de un objeto perdido desde que es encontrado hasta que el cliente lo recibe.

Grandes cadenas hoteleras en España ya utilizan FoundFactor ahorrando el 90% del tiempo dedicado a la gestión de objetos perdidos en sus establecimientos.

La tecnología se pone al servicio de la eficiencia en la gestión de objetos perdidos. FoundFactor es una startup que ha desarrollado una plataforma totalmente gratuita que simplifica enormemente el proceso de recuperación de objetos perdidos ayudando a los establecimientos a evitar tareas administrativas y de poco valor añadido. Actualmente FoundFactor se encuentra en fase de crecimiento con presencia en más de 50 establecimientos en España.

Gracias a esta herramienta, cientos de objetos perdidos han sido recuperados en un sencillo proceso para el cliente, que únicamente debe indicar la dirección de envío y seleccionar la tarifa de envío preferida impactando directamente en una mejora en la experiencia del cliente.

[www.foundfactor.com](http://www.foundfactor.com)



## MAYBEIN notifica las mesas libres y canceladas de restaurantes

Este proyecto innovador, fruto del trabajo de un equipo de emprendedores españoles, es un motor y gestor de reservas que permite conocer la disponibilidad de mesas libres de los restaurantes más punteros y, además, da la posibilidad de crear alertas para reservar en tiempo real las mesas que son canceladas en el último momento.

Con un portfolio de más de 35 restaurantes en Valladolid y Madrid, entre los restaurantes madrileños que ya están presentes en la aplicación se encuentran nombres como Don Lay, El Señor Martín, Fismuler, Grupo Cañadío, Grupo Escondite, Grupo Zoko, Ikigai o La Tasquita de Enfrente, entre otros.

Además de ofrecer al público la oportunidad de disfrutar de experiencias gastronómicas inolvidables en los restaurantes más demandados y deseados de la capital, Maybein nace con el objetivo de dar al sector de la hostelería una herramienta que reduzca el impacto de las reservas no presentadas y canceladas a última hora.

[www.maybein.com](http://www.maybein.com)



## El calzado más urbano de CHIRUCA

La colección Travel de Chiruca para este otoño/invierno incorpora modelos tanto para caballero como para señora, pensados para todos los urbanitas que apuestan por la comodidad a la hora de pasear por la ciudad o hacer un viaje o una escapada rural.

Como novedad, la línea Travel de la marca riojana ha desarrollado una segunda línea más deportiva, *sneaker*, que incluye suelas intermedias de phylon con patin de caucho Vibram. Se trata de la línea Travel Step. Que acompañará a la Travel City (más elegante) y a la travel Sport.

[www.chiruca.com](http://www.chiruca.com)





### El placer de disfrutar de carreteras lentas en la provincia de BURGOS

Nada como disfrutar sin prisas y sin reloj de un paisaje marcado por montes, valles, riberas y páramos o dejarse sorprender, descubrir bosques de encinas, hayas y robles o maravillarse con la cultura y el patrimonio artístico. Porque el objetivo no tiene que ser llegar a un destino, el destino puede ser el propio camino. Esos pequeños grandes placeres que dan el contemplar la vida de una forma más tranquila y relajada y mucho más es lo que ofrecen las conocidas como *slow roads* o carreteras lentas de la Provincia de Burgos, como la N-623, conocida como La carretera de los Sueños, y la BU - 910, que discurre entre Aranda de Duero y Hacinas.

<https://destinocastillayleon.es/index/provincias/burgos/turismo-en-burgos/>



### 'Ruta de los monasterios', un viaje a través del arte de LEÓN

Si de echar la vista atrás y disfrutar de lo observado se trata, nada mejor que deleitarse, en una escapada única, de cada rincón de la provincia de León, territorio vasto en cultura que incita a recorrer una ruta a través de los tiempos. Hoy descubrimos su cultura y arquitectura de una manera única. A través de la *Ruta de los Monasterios* el viajero conocerá los tesoros que se guardan entre las riberas de los ríos Esla y Porma, dejando que edificios religiosos de gran belleza y con una importancia en el pasado se revelen ante nosotros. ¿Qué podemos visitar en esta ruta histórica? El monasterio de Santa María de Sandoval, la iglesia parroquial de la Asunción de Villarmún, el monasterio de Santa María de Eslonza, el monasterio de San Miguel de Escalada, el monasterio de Santa María de Gradefes, la iglesia de Cubillas de Rueda, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción de Cifuentes de Rueda y la casa linaje Llamazares en San Bartolomé de Rueda, además de la joya de la corona: la catedral gótica de Santa María.

[www.turisleon.com/es/](http://www.turisleon.com/es/)



### BORACAY inicia la apertura 'segura y gradual' de FILIPINAS al turismo

La reactivación del turismo doméstico en la paradisíaca isla de Boracay supone un importante paso para Filipinas que comienza a ejecutar, de esta forma, un ambicioso plan con el que iniciará la gradual y progresiva apertura al turismo de sus destinos más icónicos. Por el momento, solo pueden acceder a la isla turistas filipinos con PCR's negativas que seguirán un estricto protocolo de seguridad para disfrutar de sus vacaciones minimizando al máximo el riesgo de contagio.

<https://philippines.travel/>



### MADEIRA descubre su belleza natural a través de rutas de senderismo

Madeira cuenta con un buen número de rutas senderistas que permiten al visitante descubrir la riqueza y belleza de su patrimonio natural y cultural.

Una de sus grandes joyas es el bosque laurisilva, clasificado como Patrimonio Mundial Natural por la Unesco desde diciembre de 1999. Además, la isla cuenta con especies animales endémicas como el petrel de Madeira, especie endémica de la isla y el ave marina más amenazada de Europa.

[www.visitmadeira.pt](http://www.visitmadeira.pt)



### Arte Urbano al aire libre en LISBOA

Los murales y edificios de la capital lusa se convierten en una galería de creaciones urbanas en espacios abiertos, una forma de segura de disfrutar del arte

Lisboa ha sido la favorita de muchos artistas portugueses e internacionales para colorear sus lienzos. Es una metrópoli con un gran legado histórico, cultural y también artístico. Recorriendo

los barrios más auténticos de la capital se descubren verdaderas obras de arte que dan vida y color a la ciudad. Turismo de Lisboa presenta una nueva ruta de Arte Urbano para dar voz y conocer a los virtuosos del *Street Art* que dejan huella en muchos rincones de la ciudad lusa.

Los principales escenarios en los que poder disfrutar de estas creaciones artísticas se encuentran en el centro de la ciudad, y en barrios históricos como Bairro Alto, Amadora, Loures, Entrecampos, Marvila, Parque das Nações, Monsanto o Barreiro. Lugares en los que los maestros urbanos han ido esculpiendo, pintando, dibujando y coloreando las paredes de la ciudad para convertirla en una zona que acoge al arte público y urbano de la mano de artistas de primer nivel como Vhils, PichiAvo o Bordallo II. Creadores reconocidos internacionalmente, con numerosas exposiciones. Ya sea en sus propios edificios o instalaciones, en Lisboa no faltan opciones para pasar un día admirando las intervenciones de los artistas.

[www.visitlisboa.com](http://www.visitlisboa.com)





### Los IBERIA PLUS conservarán o subirán su nivel en el programa 2021

Para compensar la reducción de viajes por el Covid, Iberia mantendrá sus niveles actuales a los titulares del programa Iberia Plus, aunque no tengan los puntos suficientes

Además, para facilitar también que los clientes puedan pasar al siguiente nivel, se multiplicarán por dos los Puntos Élite de los vuelos realizados hasta el 31 de marzo. Y para las Pymes, también se flexibilizan las condiciones del programa OnBusiness.

[www.iberia.com](http://www.iberia.com)



### IBERIA y Quirónprevención se unen para que los clientes pueden hacerse test Covid

Para ayudar a los clientes a organizar sus viajes internacionales a los destinos donde se requieran estos test o comprobar su estado de salud a la vuelta, Iberia ha llegado a un acuerdo con Quirónprevención. Las pruebas, con precios exclusivos y cita previa para evitar esperas, se pueden realizar en cualquier centro de Quirónprevención.

Iberia también ha creado un mapa interactivo en su web para que los clientes puedan consultar los requisitos que exige cada país OnBusiness.

Gracias a este acuerdo, los clientes solo tendrán que solicitar cita previa en el centro Quirónprevención más cercano, por teléfono 951 90 25 99 o a través de [iberia.com](http://iberia.com):

[www.iberia.com/es/es/covid-19/test-pcr-quiron/](http://www.iberia.com/es/es/covid-19/test-pcr-quiron/)

Una vez realizada la prueba se obtendrá, además de los resultados, un certificado oficial válido para viajar internacionalmente.



### IBERIA EXPRESS refuerza la conectividad de Canarias en navidades

Entre el 17 de diciembre y el 10 de enero, Iberia Express operará 14 rutas transversales entre Canarias y otros destinos estratégicos de la península, Baleares y Reino Unido.

Estos vuelos representan en torno a 53.000 asientos adicionales, lo que supone un incremento de la capacidad de alrededor del 32% durante el periodo de Navidad sobre lo programado.

Iberia Express refuerza una vez más su compromiso con Canarias. Lo hizo durante el primer estado de alarma para garantizar la conectividad y ahora apuesta por reconstruir el programa de vuelos con más frecuencias y nuevas rutas para apoyar el turismo y la economía canaria en un momento clave para el archipiélago.

Asturias tendrá conexión directa con Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria; Alicante con Lanzarote y Fuerteventura; Mallorca con Gran Canaria y Tenerife; Bilbao con Tenerife, y Santiago con Gran Canaria y Tenerife. En Reino Unido habrá vuelo directo desde Manchester y Newcastle a Lanzarote y Gran Canaria. Los billetes para estas rutas están a la venta con precios muy competitivos que van desde los 30 euros por trayecto para Asturias, 32 euros para Alicante y 33 euros para Mallorca, Santiago y Bilbao, comprando ida y vuelta a través del Club Express en [www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)



### Seguro de viaje gratuito para Covid-19 de CELESTYAL CRUISES

El operador de cruceros de origen griego Celestyal Cruises, con cruceros por las islas griegas y al Mediterráneo Oriental, ha anunciado que incluirá un seguro de viaje gratuito en todas aquellas nuevas reservas individuales realizadas hasta el 30 de noviembre de 2020, para los viajes con salidas entre marzo y junio de 2021, proporcionando así a los huéspedes una mayor tranquilidad en su regreso a los cruceros. La póliza proporcionada por Allianz Global Assistance, incluye la cobertura de los gastos médicos/hospitalarios relacionados con el Covid-19, los gastos de transporte al hospital más cercano y los gastos de viaje al siguiente puerto de escala, si fuera necesario, así como los gastos de viaje para regresar a casa por enfermedad, en caso de necesidad, y el reembolso de la parte no utilizada de un crucero. Por un importe adicional, los huéspedes podrán optar por ampliar su póliza e incluir también la cobertura de cancelación de viaje.

La primera salida del Celestyal de la temporada 2021 será el 6 de marzo de 2021, a bordo de su nuevo buque insignia, el Celestyal Experience, en el itinerario de siete noches de *Tres Continentes*. A partir del 3 de abril de 2021, el Celestyal Experience se embarcará en el itinerario de siete noches *Egeo idílico*. Por un periodo limitado, el precio de lanzamiento con todo incluido comienza desde sólo 599 euros por persona para un camarote interior y con alojamiento en las nuevas suites junior de Sana Wellness por sólo 1.599 euros por persona. Celestyal también ha reducido el depósito requerido a sólo 169 euros por camarote.

[www.celestyalcruises.es](http://www.celestyalcruises.es)



### SILVERSEA CRUISES, premio Seatrade Cruise a la sostenibilidad

Silversea Cruises, la compañía de cruceros de ultra lujo, fue la ganadora del premio Seatrade Cruise Award para la categoría Sostenibilidad 2020, patrocinado por Cruise Baltic. El premio reconoce al galardonado el haber puesto la sostenibilidad, tanto social como ambiental, a la vanguardia de sus operaciones comerciales durante los últimos 12 meses. El reconocimiento fue otorgado el pasado 6 de octubre, durante el evento Seatrade Cruise Virtual, y gracias a la unánime opinión de un panel independiente de 14 expertos de toda la comunidad internacional de cruceros.

La compañía fue reconocida por su pionero Silversea Fund para Galápagos, un protocolo que reúne una serie de compromisos por parte de Silversea, destinado a enriquecer las comunidades y los paisajes visitados por sus barcos.

[www.silversea.com](http://www.silversea.com)



### FITUR 2021 SE CELEBRARÁ DE 19 AL 23 DE MAYO

La próxima edición de la Feria internacional de Turismo, FITUR 2021, se celebrará del 19 al 23 de mayo del próximo año, según han acordado IFEMA y el Comité Organizador de FITUR, tras una meditada decisión que, de forma excepcional, sitúa a esta convocatoria como esencial para la recuperación del negocio turístico, en unas fechas que permitirán preservar su alto impacto internacional y con ello, favorecer el reencuentro profesional de empresas, países y destinos y el impulso tan necesario de la actividad turística mundial. <https://www.ifema.es/fitur>





### HUAWEI lanza una oferta exclusiva de TOMTOM GO NAVIGATION

Tras la llegada de TomTom GO Navigation a AppGallery el pasado mes de agosto, la compañía de tecnología Huawei ha lanzado una suscripción gratuita de seis meses en la aplicación de navegación más reciente de TomTom para todos los usuarios de AppGallery.

La aplicación TomTom GO Navigation proporciona una gran cantidad de innovadoras funcionalidades fáciles de usar como la orientación y guía en carretera, la búsqueda de rutas y la información de tráfico. Y para poder disfrutar de una suscripción gratuita durante seis meses, los usuarios tan solo deben descargar la aplicación de AppGallery antes del 31 de diciembre de 2020.

La promoción está disponible para usuarios de Huawei Mate 40 Pro, P40 y P40 Pro en Europa Occidental. Una vez finalizada la oferta, los usuarios pueden suscribirse a planes de renovación automática de forma anual por 12,99 €, semestral por 8,99 € o mensual por 1,99€.

Los usuarios ya pueden descargar TomTom Go Navigation a través de AppGallery. Más información, en la página web:

<https://consumer.huawei.com/en/mobileservices/appgallery/>.



### CLUB OF COURSE, socio estratégico en el primer evento TIS en España

El club de negocios y *networking* Of Course ha firmado un acuerdo con Nebext, organizador del Tourism Innovation Summit (TIS) 2020, para ser socio estratégico del evento, de esta forma estará presente en Sevilla del 25 al 27 de noviembre fechas en las que tendrá lugar.

TIS es un evento internacional de primer nivel, una plataforma profesional para transformar el sector turístico a través de la innovación, la tecnología y la sostenibilidad.

Además de asistir con stand propio con la finalidad de ser un punto de encuentro de *networking*, crear nuevas alianzas y empezar a colaborar con otros empresarios del sector y sus proyectos, varios miembros de Of Course serán ponentes en el Summit, nombres tan destacados club como Marc Rahola CEO OD Hotels, Diego Calvo CEO Hotel Concept Group, Enrique Espinel COO de Civitatis, Virginia Lopez CEO Cruisesnews y otras empresas que están representadas dentro del club como NH Hotels, Turisme de Barcelona, Clia o Port Aventura.

Los ponentes miembros del Club Of Course compartirán panel con nombres tan relevantes como Gloria Gevara, presidenta de WTTC; Reyes Maroto, ministra de Industria, Comercio y Turismo; Juan Espadas, alcalde de Sevilla; Kike Sarasola, presidente de Room Mate; Félix Navas, Ceo de Catalonia Hotels; Miguel Sanz, en representación de TurEspaña y un largo etcétera.

Oo Course empezó como un chat de WhatsApp en el que un grupo de empresarios y directivos de diversos sectores intercambiaban opiniones, información y, sobre todo, se apoyaban los unos a los otros. El administrador, Xavier Borràs, quiso dar continuidad a este clúster tan cohesionado y heterogéneo a la vez, y creó el club que actualmente cuenta con más de 200 miembros, altos directivos de empresas de los sectores del turismo, la gastronomía, el retail y el ocio.

[www.clubofcourse.com](http://www.clubofcourse.com)



*Experiencia cultural única  
en una barcaza de teca tradicional  
descubriendo Ayutthaya, patrimonio  
de la humanidad por la UNESCO*



[www.thanatharee.com](http://www.thanatharee.com)



“Este noviembre, la utopía de viajar adquiere su auténtica definición del término: algo que quizá sea realizable en el futuro.”

## NOVIEMBRE EN LA NEVERA

Quedarse en casa. Noviembre en la casa de cada cual, en la ciudad propia, en el país al que se pertenece. Esa es la respuesta social a la realidad de un año horrible que ha convertido el planeta en un pañuelo de mocos o, lo que es más grave, en una Unidad de Cuidados Intensivos. Es la respuesta política a un azote que nadie sabe de dónde vino, adónde va y qué planes de futuro tiene. Es la respuesta sanitaria a una pandemia contra la que se busca con urgencia un remedio, una vacuna, algo; aunque solo sea para evitar que los muertos no superen los millones de habitantes, que la enfermedad no se extienda todavía más y termine asolando al primero, al segundo y al tercer mundo.



Quedarse en casa. Noviembre en casa, mirando por la ventana el mundo que nos estamos perdiendo. Soñando con los lugares a los que nos gustaría viajar, haciendo cábalas sobre cuál será el destino anhelado en cuanto se vuelva a abrir el mundo, haciendo planes para un día que no se antoja cercano, que se aleja una y otra vez cuando nos vamos aproximando, como el horizonte, que engaña sin mentir. Detrás de las ventanas veremos noviembre envuelto en lluvias, brumas, nubes y noticias de enfermedad en parientes, conocidos, amigos, familiares... Noviembre frío, más frío que nunca, más sombrío y lúgubre, en el que algunos tendrán al miedo como compañía y otros muchos a la esperanza en un diciembre mejor.

Quedarse en casa. Quedarse en la nevera, aislados, solos. Y la utopía de viajar adquiere su auténtica definición del término: la utopía es un planteamiento irrealizable en el momento de su formulación, pero quizá realizable en el futuro. Viajar, así, es el paradigma utópico. Hoy no, en este noviembre hay que quedarse en casa, pero seguramente será posible en el futuro.

Un futuro que todos queremos que sea más pronto que tarde. Lo antes posible. Ya.

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
www.gomezrufo.com



## LA ESENCIA DEL NETWORKING

CLUBOFCOURSE.COM







# Sabemos cuál es su sueño...

## Y vamos a hacerlo realidad.

Por eso le acercamos a Isla Mauricio, el mejor destino de golf del mundo, ofreciéndole el máximo confort en nuestro Airbus 350. Su equipo de golf viaja gratis en Air Mauritius.

50 años compartiendo buenos momentos, maravillosas experiencias.  
Gracias por confiar en Air Mauritius.



[airmauritius.com](http://airmauritius.com)

PARÍS LONDRES ÁMSTERDAM GINEBRA HONG KONG SINGAPUR SHANGHAI PEKÍN PERTH JOHANNESBURGO DELHI CIUDAD DEL CABO NAIROBI  
DARES-SALAAM ANTANANARIVO REUNIÓN RODRIGUES BOMBAY BANGALORE CHENNAI KUALA LUMPUR DURBAN DUBÁI MAPUTO