

# top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
año XI - Nº115 octubre 2020

**-SIENA  
CON COLOR PROPIO**

**-SANABRIA  
DESTINO CON PAUSA**

**-EL CAMINO PORTUGUÉS  
DEL ALGARVE A SANTIAGO**

**-SALARDÚ Y VIELHA  
ROMÁNICO EN ARÁN**

**CHESAPEAKE  
HALLOWEEN EN LA BAHÍA**






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



# top VIAJES

EDITORA  
Ana Reino  
areino@topviajes.net

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL  
Javier García  
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
comercial@reinodelmo.com

REDACCIÓN  
redaccion@topviajes.net

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

PUBLICIDAD  
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  
Haloween en en la Bahía de Chesapeake, MANENA MUNAR

## SÍGUENOS



Quino/Mafalda eran grandes amantes de los viajes en avión. En cuanto pase 'esto' habrá que rendirles un homenaje... viajero

### VISADO DE ENTRADA

## El viaje de Mafalda

A la pobre se le encogía el estómago y le daba náuseas la contemplación del mar porque se lo imaginaba como una enorme sopa, su plato más odiado. Mafalda se ha quedado huérfana y, con ella, todos un poco. La muerte de Quino, del gran Quino, me hace pensar en la visión que el genial dibujante argentino tenía de cuanto le rodeaba, de este mundo tan maltratado por los humanos. De ese globo terráqueo que tanto preocupaba a la avispa niña, que lloraba por las guerras, las injusticias y las calamidades ecológicas creadas por la falta de sentido común de los individuos de su misma especie, esas enfermedades que, en su ingenua y ejemplar filosofía, intentaba y pretendía curar a base de tiritas y aspirinas.

Le encantaba el avión, como a su papá, porque se sentía libre allá arriba, entre las nubes. Viajar era una de las pasiones del irrepentible Joaquín Salvador Lavado, Quino, y así se tituló la exposición que se organizó hace ya tres lustros, *De viaje con Quino*, que, lógicamente, fue una muestra viajera, desde Milán a París, pasando por Barcelona o Murcia. Y en ese recorrido repasaba –y menudo repaso– cuanto llamaba la atención a su ojo crítico: lo mismo retrataba a los prehistóricos que parodiaba la sociedad actual entregada sin medida a la tecnología y al papanatismo cultural, o reflexionaba sobre el más allá y las diferentes ideologías políticas y religiosas que en el mundo han sido, pero sobre todo las que son.

La capacidad crítica de este filósofo de las viñetas no tenía barreras y menos aún fronteras, como tampoco las tuvieron sus dibujos y las sentencias de sus personajes que han trascendido no solo el espacio geográfico sino también el tiempo. Las tiras de Mafalda dejaron de publicarse a mediados de la década de 1970, pero las continuas reediciones la han mantenido como personaje actual cincuenta años después.



Sorprende la vigencia de los juiciosos e incisivos razonamientos de Quino, hasta el punto de que muchos de ellos parecen recién salidos de su lápiz hoy mismo. La filósofa dejará mantener vivo el recuerdo de este viajero que, no hace muchos años recordó el que, a la edad de cuatro años, hizo con sus padres desde la Fuengirola malagueña natal hasta la Mendoza argentina de acogida, exiliados obligados por la guerra civil. No extraña que una de las obsesiones de Mafalda fueran las guerras y, como contraste, amase la paz. Como también amaba la democracia, los derechos infantiles, a los Beatles y viajar... especialmente en avión.

Y como ninguno de esos gustos e inclinaciones parefen molestos, homenajeemos a Quino/Mafalda y viajemos... en cuanto nos sea posible.

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director  
delmoral@topviajes.net

> **SUMARIO** «Cuando se viaja, el lugar del que procedemos se hace más pequeño».  
(Sancho Martín, personaje protagonista de la novela *El caballero verde*).  
**Javier Lorenzo** (Madrid, 1960), escritor y periodista español.

### 03 VISADO DE ENTRADA

“El viaje de Mafalda”

JOSÉ LUIS DEL MORAL

### 06 SANABRIA DE LA MANO DEL 'SLOW TRAVEL'

En la zamorana comarca de **Sanabria** encontramos el escenario idóneo para huir de las prisas y acercarse al lujo de las cosas sencillas.

HERNANDO REYES



### 20 RUTAS JACOBEAS DESDE EL SUR DE PORTUGAL

Peregrinando a Santiago por el sur de Portugal. Documentados desde el siglo XII, los **Caminos de Santiago del sur de Portugal**, enterrados en los últimos años por desidia y olvido, ahora son rescatados.

PILAR ORTEGA



### 40 SIENA

No hay muchos lugares en el mundo que hayan dado nombre a un color. **Siena**, o Tierra de Siena hace referencia a un castaño más o menos oscuro, un ocre. Esta es la bella ciudad italiana que justifica ese hecho.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



### 58 UN AUTÉNTICO Y TERRORÍFICO HALLOWEEN

El cambio de hojas otoñales en la **Bahía de Chesapeake** es un auténtico espectáculo aderezado por el despliegue de calabazas, brujas y espantapájaros.

MANENA MUNAR



### 70 CON HISTORIA

-Salardú y Vielha. El románico en el Val d'Aran

MIGUEL BLASCO

### 72 ESPAÑA EXCLUSIVA

- **Hospederías** de Castilla la Mancha. Vuelve el olvidado concepto de hospedería

HERNANDO REYES

### 80 ENTREVISTA

- **Preferred Hotels & Resorts** un gran sello de calidad hotelera.

HERNANDO REYES

Preferred  
HOTELS & RESORTS

### 84 HOTELES

-Noticias

### 88 GASTRONOMÍA

-Oslo



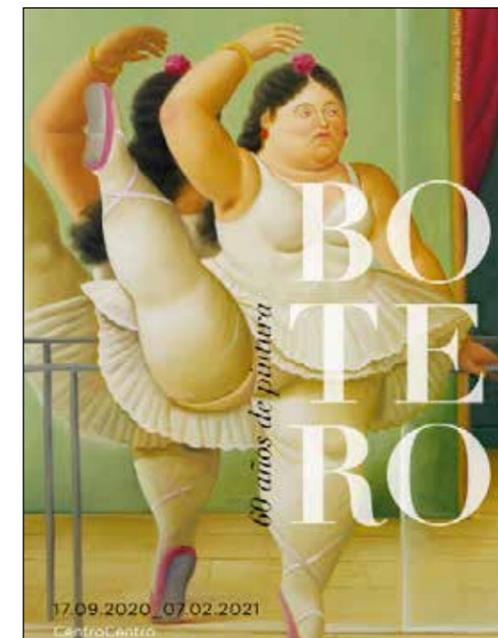
-Café Murillo  
-Noticias de restaurantes  
-Gourmet

### 100 ENOLOGÍA

-Noticias

### 104 PISTAS CULTURALES

-Exposición



- Libros

### 110 PASABA POR AQUÍ

“Guías turísticos”

ENRIQUE ARIAS VEGA

### 112 BAZAR

### 114 DESTINOS

### 116 KM 0

“Viajes seguros”

ANTONIO GÓMEZ RUFO

# SANABRIA RAÍZ DEL SLOW TRAVEL

TEXTO **HERNANDO REYES** [hreyes@altum.es](mailto:hreyes@altum.es)  
FOTOS **ALTUM** [www.altum.es](http://www.altum.es)

En la zamorana comarca de Sanabria encontramos el escenario idóneo para huir de las prisas y acercarse al lujo de las cosas sencillas. Darse un terapéutico “baño de bosque”, hacer una cata del mejor jamón en un mirador a 30 metros de altura, navegar en un catamarán eólico-solar en su mítico lago, dormir en un coqueto hotel o degustar las recetas de un gran chef local bañadas con los mejores vinos son algunos de los componentes de esta escapada.



◀ Panorámica del lago de Sanabria.  
▲ Los coches híbridos acompañan la filosofía Slow Travel.  
▼ Tirolesa sobre las instalaciones de Villa Lucerna

Carlo Petrini es el nombre del italiano que en los años ochenta se enfureció cuando supo que en la Plaza de España de Roma iban a abrir un establecimiento de comida rápida. Su ira dio pie al nacimiento de la corriente *Slow Food* en contraposición a la *Fast Food*. Una tendencia que suponía degustar productos de calidad, debidamente cocinados, con denominación de origen, acompañados de un buen vino, una buena presentación y en un entorno agradable, es decir, una clara oposición a lo que se venía dando en alimentación en los últimos años.

Este impulso gastronómico no tardó en expandirse como una necesidad de bajar ese ritmo tan acelerado de vida a otros ámbitos, como el turismo, el diseño o las ciudades. Según algunos autores es una tendencia que venía de tiempo atrás, pues encontramos antecedentes ya en la Revolución Industrial

para contestar al vertiginoso devenir de nuestras sociedades modernas. El *Slow Travel* ha tomado su inspiración de escritores de viajes del siglo XIX como es el caso de Théophile Gautier e incluso de viajeros árabes.

### El lujo de lo sencillo

Se dice que el verdadero significado del lujo se encuentra en las cosas más sencillas. Cuando le damos licencia a la naturaleza para que sin prisa nos cuente sus encantos y nos susurre al oído su hermosura estamos acercándonos a un tipo de plenitud para muchos desconocida. En definitiva, estamos dejando que los encantos de la geografía de un lugar nos llenen de paz mientras la serenidad dicta sobre nosotros un mandato de sosiego y tranquilidad. Es esto exactamente lo que la comarca de Sanabria nos ha dado en una escapada que, en los tiempos que corren, pone de manifies-





◀ Actividades de aventura en Villa Lucerna.  
▲ Buzo en el lago de Sanabria.

to la importancia del viajar con calma y seguridad, de hacerlo responsablemente evitando lugares saturados, y de entender, por fin, que también en el mundo del viajar la calidad debe primar por encima de la cantidad. Y para entender todo esto debemos tener claro que el destino no tiene por qué estar alejado, lo que sí debe es carecer de cualquier tipo de ajetreo.

#### Reencuentros con la naturaleza

Ubicado en un extenso y ondulado altiplano en el límite entre el clima mediterráneo y el atlántico, el Parque Natural Lago de Sanabria y sierras Segundera y de Porto, nos sorprende con varias lagunas de origen glaciar y numerosas turberas. La zona es todo un paraíso botánico que, con más de 1.500 especies vegetales, sirve de hábitat a cientos de aves y mamíferos entre los que se cuentan el águila real, halcón peregrino, búhos, grullas o garzas además de corzos, lobos y jabalíes. Muy difícil de ver, pero presente en el lago de Sanabria, está la nutria, sin duda, una de las reinas de la fauna sanabresa.

Claramente nos encontramos en un lugar que por su imponente natural

invita al descubrimiento de nosotros mismos... Algo parecido debió pasarle al gran Unamuno, quien quedó fascinado con el lugar de tal manera que en 1930, cautivado por la imponente del lugar, lo utilizó como escenario de la que quizás sea su obra más autobiográfica: *San Manuel Bueno, mártir*.

#### De leyendas, conjuros y magia

Aquí, en el noroeste de Castilla y León, los bosques son extensos y variados, de robles y castaños. Y tanta belleza rodea el lago de Sanabria que es el más grande de origen glaciar de la península ibérica y una de las mayores atracciones naturales de la zona. Un lago de imponente belleza y rico en historias, mitos y magia. Reza una vieja leyenda que un peregrino, enojado con las gentes del pueblo de Valverde de Lucerna por no haberle dado cobijo la víspera de la noche de San Juan, inundó el poblado transformándolo en el actual lago. Y precisamente en la madrugada del día de san Juan, aquellos que se atreven a sumergirse en él esa noche dicen escuchar el tañido de las campanas de la iglesia que sumergió la cólera de Cristo. Sin embargo, solamente las personas generosas,



Mirador en hotel Villa Lucerna.

aquellas a las que habría ayudado el hijo de Dios, serán las que puedan escuchar las campanas. Si a la hora de meter la cabeza en el agua no escuchas los repiques, quedaría demostrado que eres una persona egoísta y que fuiste uno de aquellos que no socorrieron al peregrino.

#### Una habitación con vistas

Guiados por la serenidad que impone el *slow travel* y queriendo sumergirnos en el entorno, escogemos un coqueto hotel en medio del bosque y con las vistas más impresionantes al lago de Sanabria. Se trata de Villa Lucerna Sports & Hotel Resort, un establecimiento con tan solo 11 habitaciones sencillas. El edificio principal es el resultado de un gran trabajo de diseño creativo que respeta la arquitectura tradicional sanabresa en la que piedra,

granito, losas varias y maderas de la zona son los principales elementos. Sus áreas comunes, decoradas con un estilo contemporáneo y en el que impera la practicidad, permiten el mayor confort tanto en ambientes interiores como en el exterior, que sin duda es desde donde mejores vistas del lago se tienen. El recinto incluye también toda una serie de actividades de ocio multiaventura en el que los mismos árboles del entorno son las estrellas con sus obstáculos, senderos aéreos y unas tirolinas que seducen a grandes y chicos.

#### El 'Shinrin Yoku' sanabrés

El bienestar y la felicidad contribuyen a mejorar la salud física y mental, y de eso los japoneses entienden mucho. Fueron ellos quienes, convencidos de los poderes intrínsecos de la naturaleza, impusieron en el mundo la práctica del *Shinrin Yoku*, en la que el individuo absorbe de la naturaleza —gracias a entrar en un profundo contacto con ella a través de la meditación—, lo mejor de sí misma. En Villa Lucerna han instalado unas cómodas camas balinesas en medio del bosque para acariciar sus sonidos y dejarse penetrar por sus aromas en aras de encontrar ese bienestar anhelado. Toda una experiencia muy de vanguardia *chill* que seduce tanto por lo exótico de su esencia como por el nombre que aquí le han dado: Baños de Bosque.

#### Cata de jamón de altura

Si la contemplación del paisaje en Villa Lucerna es una de sus grandes fortalezas, su más cotizado mirador se encuentra a 30 metros de altura, en uno de los árboles que miran al lago, y subir a él es tarea obligada. Y si lo que estamos buscando además de calma, reconexión y sosiego



◀ Cama Balinesa en el bosque de Villa Lucerna.

## > DESTINO SANABRIA

son también grandes experiencias, ¿qué mejor que una cata de jamón ibérico en las alturas?

Cuando la suerte acompaña, como fue nuestro caso, la cata discurre de la mano de Florencio Sanchidrián, el mejor cortador de jamón del mundo, todo un artista que domina el arte de sacar loncheados dejándolos en su mejor condición de tal manera que cada pieza mantenga todas sus cualidades organolépticas.

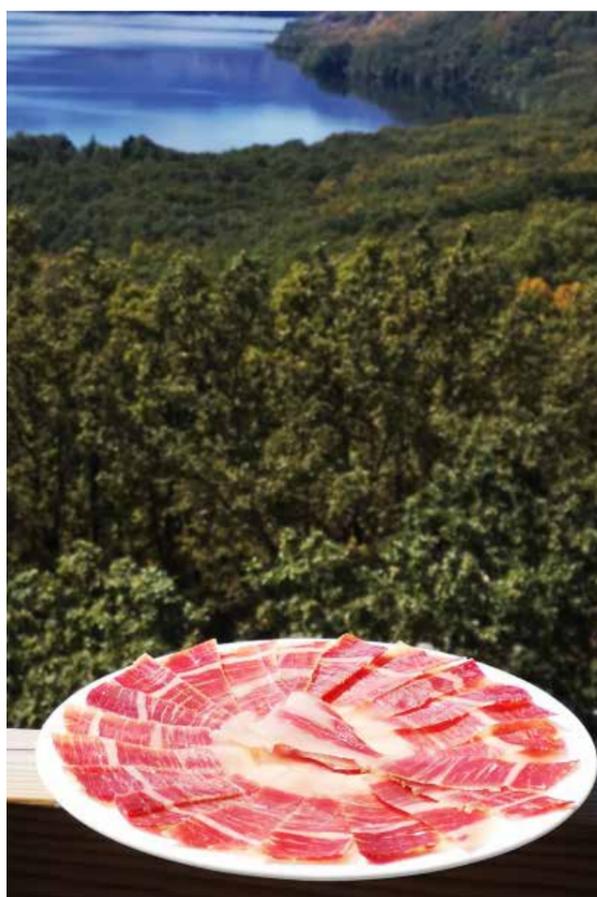
Las catas de altura, una experiencia sublime en todos sus matices, funcionan bajo petición.

### El chef sanabrés por excelencia

Si algo queda claro en los fogones de Villa Lucerna es la preponderancia de unas preparaciones que mantienen la tradición del recetario zamorano con toques de actualidad. Además de especial relevancia al producto local y por supuesto a las temporadas, el chef residente Santiago Rodríguez —con una larga trayectoria en la capital española, particularmente en el hotel The Westin Palace Madrid— riega de arte culinario cada uno de sus platos. De lo más demandado son los habones (alubias de Sanabria) de la zona, un manjar de “toda la vida” que compite en excelencia gastronómica con el caldo sanabrés, que nada tiene que ver con el gallego y que Rodríguez lo borda, pues consigue que esta humilde especialidad de la zona se convierta en “regia delicia” con las berzas y las patatas locales como protagonistas. Todo aquel que se aloje en este refugio de paz y armonía no puede dejar de probar el huevo a baja temperatura con cremoso de patata y “chichos” (así llaman por aquí al tradicional picadillo), o, como no puede ser de otra manera, la mítica chuleta de ternera a la parrilla; en cualquier caso, la carta del restaurante es un acierto en todos los sentidos y muy completa en su contenido de mar y montaña. Para endulzar la vida recomendamos las cañas zamoranas con helado, un postre sencillo, pero muy logrado.

### Grandes vinos para grandes platos

Por sugerencia misma de los propietarios de Villa Lucerna, optamos por maridajes que resultaron inmensamente acertados y, en algunos casos, con vinos novedosos. Si bien es cierto que nos acompañaron diversas denominaciones de origen, creemos que son los Alidis de Ribera del Duero los que mejor encajaban en esta escapada. Proviene de Viña Mambrilla, en Burgos, donde a partir de sarmientos de los viñedos más antiguos de la variedad Tinta del País, y mediante injertos, se han ido plantando nuevas parcelas manteniendo así el viñedo familiar en origen. El Alidis Crianza 2016 resulta elegante y adecuado para cualquier comida y con las carnes sanabresas el maridaje es perfecto; es uno de esos vinos que en cuanto se prueba se quiere tener en casa. Con los blancos nues-



▲ Empezando por arriba a la izquierda y acabando abajo a la derecha): huevo a baja temperatura con chichos. Langostinos con setas. Pulpo Villa Lucerna. Costilla de carne vacuna de Sanabria. Merluza en parmentier y salsa de guisantes y Carrillada Villa Lucerna  
◀ Plato de jamón cortado por Florencio Sanchidrián, mejor cortador del mundo  
▲ Vino Alidis Crianza de Ribera del Duero.



tra mejor experiencia fue la que nos regaló Esentium 2019 de D.O. Rías Baixas y 100% Albariño que, en este hotel, despliega su mejor tipo con los pescados de Santi Rodríguez.

### Navegación sostenible

El paraje del lago de Sanabria resulta en sí mismo todo un espectáculo y recorrerlo con cierta parsimonia es aquí tarea obligada. Las playas del llamado "Mar de Castilla" resultan adictivas en verano, y en cualquier otra época del año mantienen su encanto. El halo de misterio que el lago posee resulta seductor tanto desde sus orillas como cuando se navega; y la mejor manera de adentrarse en él es haciéndolo a bordo del Helius Cousteau, el primer catamarán eólico-solar del mundo desde el que se podrá conocer la flora, la fauna y la misma geología del lugar

gracias a la interpretación que hace su preparada tripulación, su aula tecnológica, a la visión subacuática y a un robot que con las últimas tecnologías nos trae el fondo del lago a nuestras vidas con todos sus encantos y misterios para terminar el recorrido con una degustación de sidra sanabresa. Toda una experiencia que por su cara más sostenible evita la emisión de decibelios, de CO<sub>2</sub>, de residuos o de efluentes.

En este recorrido por Sanabria nos hemos dejado guiar por la serenidad para disfrutar del destino en cada momento. Hemos podido relajarnos conversando con el bosque para olvidarnos de las preocupaciones; y también conseguimos tirar al fondo del lago las prisas y el sentido del tiempo porque eso también hace parte de lo que se llama *slow travel*. ●

◀ Catamarán y fondo del lago Sanabria.  
▼ Interior del Catamarán Helios Cousteau.





▲ Estampa de paisaje y arquitectura típicos sanabreses.

# somos

*Lifestyle Management*



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

La mejor manera de llegar hasta Sanabria en un recorrido *slow travel* es hacerlo por carretera en vehículos híbridos o eléctricos. Desde Madrid el trayecto por la A6 tarda unas 3 horas y media. Para esta escapada nos decantamos por los coches Subaru y en concreto por su todoterreno Forester de cinco plazas. Desde cualquier otro punto de España lo indicado es consultar la mejor forma de acceso en [www.viamichelin.es](http://www.viamichelin.es)

población de Vigo de Sanabria y con unas vistas al lago como ningún otro alojamiento ofrece. Por supuesto, nuestra recomendación gastronómica es el restaurante del hotel, que sirve variados y opíparos desayunos y donde las cenas y comidas bailan al son de la batuta del chef Santiago Rodríguez con productos de proximidad, recetas tradicionales y toques de vanguardia.



### MÁS INFORMACIÓN

**Destino:** [www.tuismosanabria.es](http://www.tuismosanabria.es)  
**Navegación:** [www.duerodouro.org](http://www.duerodouro.org)  
**Vinos:** [www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com)

### DÓNDE DORMIR Y COMER



Para alojamiento la recomendación nuestra es el hotel Villa Lucerna Sports & Hotel Resort, en las inmediaciones de la

***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)



# RUTAS JACOBEAS PORTUGUESAS

## El Camino de Santiago desde El Algarve

Documentados desde el siglo XII, los Caminos de Santiago del sur de Portugal quedaron enterrados en los últimos años por desidia y olvido. Ahora, una iniciativa de TryPortugal, con el apoyo de las autoridades turísticas, pretende resucitar las tres rutas conocidas que pasan por escenarios inolvidables del Algarve y el Alentejo. Y poniendo en valor la gastronomía, monumentos, enología y expresiones culturales de este increíble y hermoso territorio.

TEXTO **PILAR ORTEGA**  
FOTOS **MILENE EMIDIO**



*Breve parada en una de las etapas del Camino Central, en la Vía Atlántica.*



▲ El río Guadiana, en las cercanías de Alcoutim, la ciudad de las tres fronteras.  
 ▲▲ Caminando entre alcornoques.  
 ▲▲ El historiador Paulo Almeida, en la ermita de San Pedro Cabezas, en Castro Verde.

Reivindicar los tres Caminos de Santiago que parten del sur de Portugal: Central, Naciente y De la Raya. Este es el objetivo de un grupo de entusiastas que durante más de un año han señalado las etapas por donde transcurren las rutas. Y, después de un intenso trabajo de documentación y cartografía, acaba de realizarse el primer viaje de autor por estos caminos casi inexplorados que conducen a Compostela y que sorprenden por su extraordinaria belleza.

La empresa TryPortugal se implicó desde el minuto uno en este necesario proyecto y se ha convertido en la pionera en programar viajes a medida, en este caso con el apoyo del historiador Paulo Almeida Fernandes, especialista en los Caminos de Santiago. topVIAJES ha tenido el privilegio de asistir, mochila al hombro, al bautismo de estos *Caminhos do Sul de Portugal*.

Hacer siete etapas del Camino de Santiago portugués acompañados por un especialista que ha dedicado años de estudio al tema es un privilegio, ya que a la experiencia íntima del peregrino se suma la del aprendizaje, la de acceder a los secretos y misterios que esconden los monumentos y lugares por los que se transita. Y es que Paulo Almeida es una "biblia" de las rutas jacobeanas.

El tour de autor *Por los nuevos Caminos de Santiago* se acaba de estrenar con un itinerario que combina tramos de los tres caminos jacobeanos existentes en el sur de Portugal, pero la ruta puede modificarse a gusto del viajero. Los grupos de los próximos viajes serán muy reducidos y la duración puede también ajustarse a medida, por lo que la flexibilidad impera en esta propuesta de TryPortugal, que mezcla la vivencia del camino con experiencias culturales y de ocio, como visitar museos y bodegas, disfrutar de restaurantes con la mejor gastronomía local y recorrer las ciudades y descubrir su singular patrimonio.

#### Alcoutim, tierra de frontera

Así que vamos a comenzar nuestra expedición en busca de las tradiciones del culto jacobeano y lo hacemos desde el Algarve, en una bonita y fronteriza población de nombre Alcoutim, de la que parte el Camino Naciente y que está separada de España solo por el río Guadiana. Antes de ponernos en ruta, recorreremos las murallas y subimos al Castillo Viejo para disfrutar de unas vistas increíbles y de la historia de esta fortificación musulmana que se remonta al siglo VIII, durante la dinastía Omeya, y donde descubrimos un pequeño museo arqueológico con una curiosa colección de juegos

de mesa formada por 39 tableros y 27 piezas de piedra.

Alcoutim es una ciudad con mucho encanto que exploramos acompañados por Paulo Almeida, quien nos muestra también los edificios emblemáticos del casco histórico, el Museo del Río, cuyo contenido gira en torno al Guadiana; la iglesia de San Salvador, la Casa de los Condes, la capilla de San Antonio y un museo que recrea un aula de los años 50 para mostrar a las nuevas generaciones cómo era la enseñanza primaria en otras épocas.

Hay que ponerse la mochila al hombro porque nos espera un entorno paisajístico de gran belleza. Nos adentramos por los muelles del río y nos encontramos con una bonita playa fluvial que mira a España. Y cuando dejamos atrás este pueblo de tres fronteras (Algarve, Alentejo y España), seguimos caminando en dirección Oeste y atravesando encinares, caminos de tierra, campos cultivados y otros recién segados. Y así durante 10 kilómetros, una caminata que puede hacer todo el mundo sin preparación física ninguna, porque no hay prisa, se hace disfrutando del paisaje, de la charla, de las risas, del silencio...

Y dormimos en Mértola, ya en el Alentejo, en una villa museo encaramada sobre unas colinas con vistas al Guadiana. En su día fue uno de los puertos fluviales más importantes del Mediterráneo y por eso conserva restos de la presencia de grandes civilizaciones. Es imprescindible visitar la

iglesia de la Misericordia, la basílica paleocristiana y su castillo.

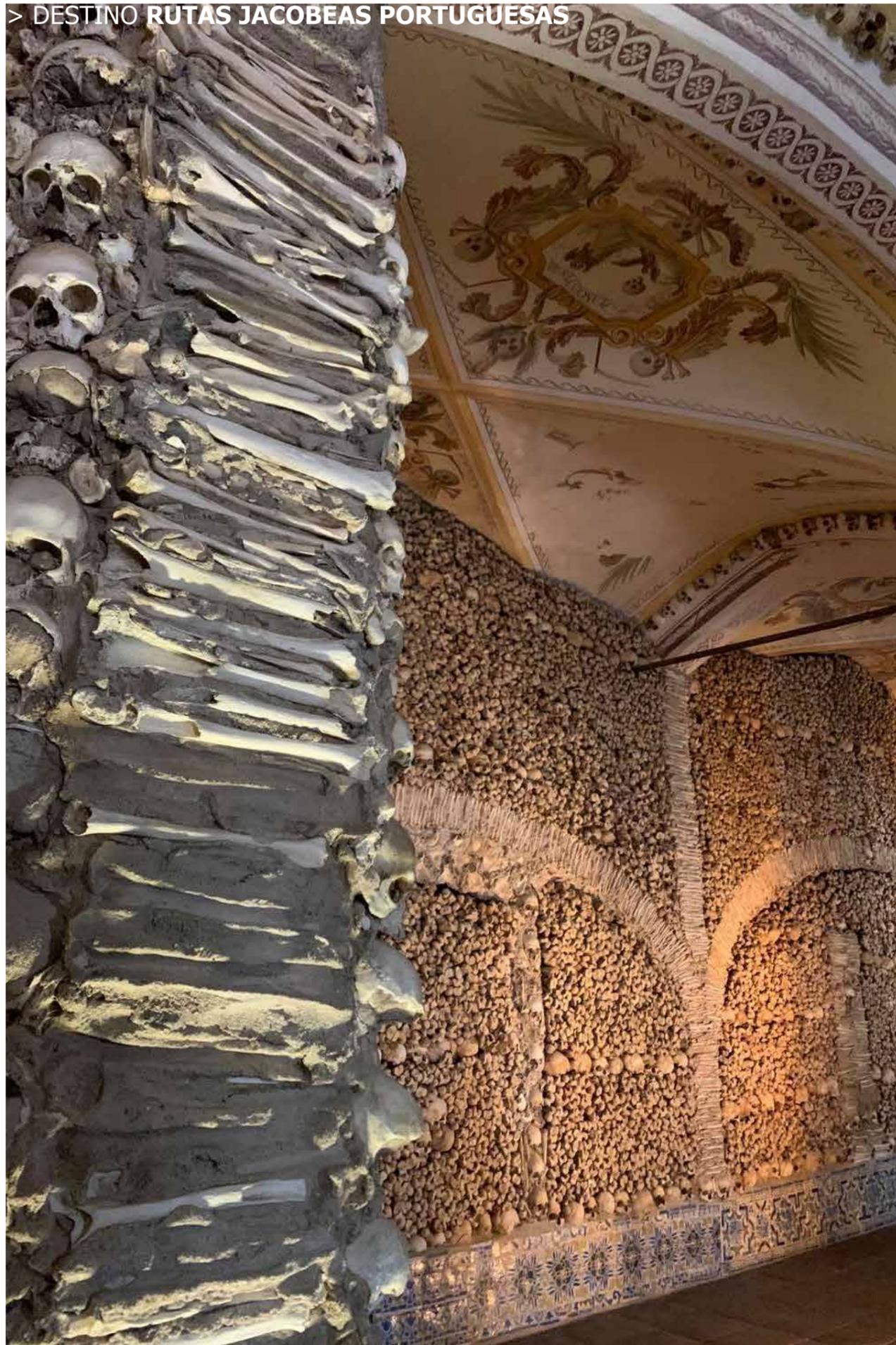
#### Mesquita y Castro Verde

La segunda etapa del Camino nos conduce a Mesquita y Castro Verde. El primero es un pueblo pequeño que, gracias a estos nuevos Caminos de Santiago, ha recuperado una vida perdida. La construcción de la nueva autovía le había dejado al margen del desarrollo, pero las rutas jacobeanas han motivado a jóvenes emprendedores a poner en marcha negocios vinculados al Camino. Es el caso del nuevo albergue restaurante que regenta con mimo una joven pareja. Comer en su restaurante después de una buena caminata es un placer digno de dioses.

Mesquita tiene sólo 27 habitantes, pero antes de anunciar la rehabilitación de estos Caminos de Santiago había la mitad, exactamente 14. Por eso, todos los pueblos afectados de la región han mostrado su entusiasmo y colaboración en la recuperación de los caminos del sur.

Castro Verde es uno de ellos, ya que su historia está vinculada a la célebre batalla de Ourique, que tuvo lugar el día de Santiago del año 1139 y en la que Alfonso I el Grande derrotó a los almorávides. Una batalla que nos cuenta al detalle el historiador Paulo Almeida y que aparece ilustrada en los bonitos azulejos de la iglesia de Nuestra Señora de la Concepción. Aquí también pudimos ver un curiosísimo Museo de la Lucerna, con cien-





tos de lamparitas de todos los tamaños, materiales, decoraciones y formas.

Después de una apetecible caminata por los paisajes alentejanos, reflexionando sobre lo aprendido y pensando en la trascendencia de la Historia, acabamos la jornada en Santiago do Cacém, una ciudad asentada sobre una colina coronada también por un castillo de origen musulmán que en su día fue ocupado por los caballeros de la española Orden de Santiago.

#### Hacia Alcácer do Sal

La tercera etapa de nuestro recorrido comienza en Santa Margarida da Serra. Estamos todavía en el Camino Central y toca visitar la encantadora ermita de Nuestra Señora de la Peña para dirigirnos más tarde hasta Grândola, la "vila morena" de la canción de José Afonso. Aquí, hay que decirlo, probamos las apreciadas migas y el mejor cerdo del Alentejo mientras recordamos la revolución del 25 de abril de 1974 que puso a esta ciudad para siempre en el mapa de la historia de las libertades. Y entre viejos alcornoques y encinas, disfrutando del olor a romero, orégano, lavanda y dedalera, llegamos a Alcácer do Sal, una localidad situada a orillas del río Sando, entre un paisaje de pinos piñoneros y arrozales, que también fue sede de la Orden de Santiago, como nos recuerda Paulo Almeida.

#### De Évora a Monsaraz

Y después de pasar por pequeños pueblos y aldeas, desembocamos en la cuarta etapa de nuestra ruta en una gran ciudad, considerada por su belleza e historia, Patrimonio de la Humanidad. Se trata de Évora, una villa museo que es imposible conocer en sólo unas horas, pero sí nos dio tiempo a disfrutar de su espectacular templo romano dedicado a Diana, de su magnífica catedral, de la iglesia de Santiago y de la increíble y un punto macabra Capilla de los Huesos de la iglesia de San Francisco, una estancia tapizada con 5.000 huesos y calaveras exhumados de los cementerios portugueses en el siglo XVI.

Seguimos ruta hacia el pueblo fortificado de Monsaraz, pero, antes de llegar, hacemos una parada en una singular y deliciosa bodega, Herdade de Ervideira, donde nos enseñan los secretos del vino y nos invitan a pisar la uva recién vendimiada. Una agradable sorpresa, una más, en este camino de peregrinación también al alma y la esencia de Portugal.

Descubrimos en Monsaraz un hermoso pueblo medieval suspendido en el tiempo de casas encaladas iluminadas por luces cálidas. Una estampa que nos invita

▲ ▲ Capilla de la Reina Santa Isabel, en Estremoz.

▲ El historiador Paulo Almeida muestra un lienzo en la Iglesia de Santiago, en Évora.

◀ La célebre Capilla de los Huesos, de Évora.



*La naturaleza ofrece al caminante bonitas sorpresas.*



a dar un paseo por sus murallas, descubrir su singular arquitectura y subir hasta su extraordinario castillo con la vista puesta desde lo alto en el Alqueva, el lago artificial más grande de Europa, un excelente lugar para divisar las estrellas y para programar una escapada a Amieira Marina y disfrutar de uno de los barcos-casa que te permiten navegar, sin carné de patrón, por las aguas del lago durante varios días.

**De Vila Viçosa a Estremoz**

La ruta por los viejos Caminos de Santiago del sur de Portugal ya ha pasado el ecuador, pero todavía quedan muchas cosas por ver. La quinta etapa transcurre de Vila Viçosa a Estremoz, con una parada intermedia en el Santuario de Nuestra Señora de la Buena Nueva, en Terena, una extraña iglesia fortaleza de estructura cuadrangular. En Vila Viçosa, la "princesa del Alentejo", visitamos el Castillo y su fascinante Palacio Ducal, con sus museos de Caza y Arqueología, para emprender camino, después, hacia Estremoz por unos senderos por los que aparecen numerosas canteras activas, porque en esta zona de Portugal reina el célebre mármol blanco.

Fue en esta villa blanca, cuyas calles están adoquinadas con piedras de mármol, donde disfrutamos de la exposición *800 años de historia del azulejo* en el fabuloso Museo Berardo, y también de la capilla de la Reina Santa Isabel, que alberga abundantes historias asociadas a la reina peregrina jacobea. Y nos fuimos de allí admirando el trabajo de las hermanas Flores en su taller de figurillas de arcilla, una hermosa tradición artesanal que fue considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

**De Portalegre a Marvão**

La sexta y penúltima etapa de nuestro itinerario transcurre por el Caminho da Raia y parte del Parque Natural de la Serra de San Mamede en dirección a Portalegre, una bonita villa con una fábrica de tapices que, desde hace más de 40 años, traduce fielmente al tejido textil la obra de grandes pintores. Y así pudimos ver cómo las tejedoras del taller reproducen, punto a punto y durante meses, los lienzos de artistas como Vieira da Silva, Julio Pomar o Graça Morais.

Seguimos con la caminata y vamos dejando atrás el castillo del pueblo de Alegrete, la ciudad roma-



▲ ▲ Ermita de la Peña de Francia, en Grândola.  
 ▲ Un halcón real posa en Salvaterra de Magos.  
 ► Un peregrino sella su pasaporte en Santiago do Cacém.  
 ► Monsaraz mira desde lo alto hacia el lago Alqueva.



*Puente romano de Portagem.*

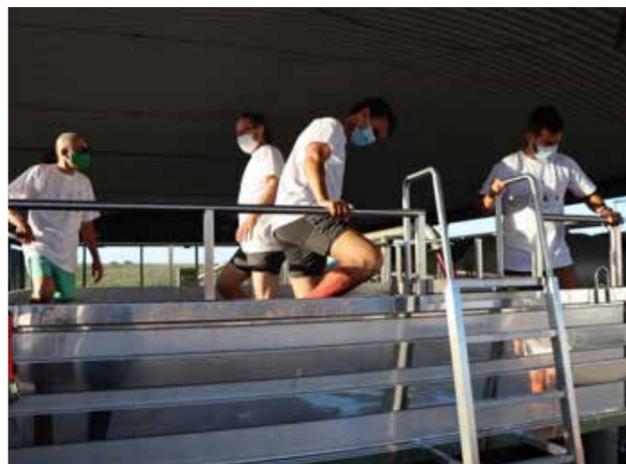


na de Ammaia y también Portagem, una pintoresca localidad bañada por el río Sever y por cuyo puente medieval pasaron cientos de judíos que huían de la persecución de los Reyes Católicos desde España en el siglo XV. Hasta llegar a la fortificada Marvao, con su particular castillo e iglesia de Santiago.

**Santarém, última etapa**

Terminamos este bautismo de los Caminos de Santiago del sur de Portugal en Santarém después de una breve parada en Salvaterra de Magos para descubrir el arte de la cetrería que ha merecido el título de Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad. Pudimos ver halcones en plena armonía con los cetreros, una experiencia que para la mayoría era inédita y que nos dio fuerzas para alcanzar la meta, que no era otra que Santarém.

Descubrimos que esta capital gótica, reina de Ribatejo, fue el escenario de mil y una batallas que marcarían para siempre la historia de este magnífico territorio que conserva aún la Porta de Santiago junto al castillo de la ciudad. Cuesta despedirse, pero los responsables de resucitar estos caminos jacobeos lo tienen todo previsto. Nada mejor que los dulces y licores de la antigua cafetería jesuita para decir un "hasta luego" a esta recomendable y singular experiencia que permite al viajero-peregrino descubrir la esencia del territorio del sur de Portugal. Sin prisas, sin carreras, disfrutando de la gastronomía y la cultura, aprendiendo de Paulo Almeida, gozando del camino y con sólo una meta: llegar algún día a Compostela. ●



- ▲ La Catedral de Santarém está en el corazón de esta bonita villa del Alentejo.
- ◀ Pisando la uva recién vendimiada en la Bodega Ervideira
- ◀ ▼ Degustando unos dulces realizados por las monjas en la catedral de Santarém
- ▼ La típica y deliciosa açorda alentejana.
- Los peregrinos se toman un descanso y posan en el castillo de Alegrete



*Mértola, una villa museo encaramada sobre una colina.*



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

El punto de encuentro lo establecen, de común acuerdo, los responsables de TryPortugal y los viajeros que quieren recorrer alguno de los tres caminos de Santiago del sur de Portugal: Central, Naciente y De la Raya. El itinerario se confecciona a medida, dependiendo de los intereses (religiosos, culturales, gastronómicos, enológicos, etc.) del grupo que vaya a realizar la ruta y del tiempo de que disponga.

Normalmente, la cita se establece en Lisboa y desde la capital portuguesa se accede, en vehículos todoterreno, al lugar donde dará comienzo el camino, que en este caso es Alcoutim, en el Algarve portugués. Al tratarse de un viaje programado a medida, no es necesario ajustarse a un horario rígido, ya que existe flexibilidad en las actividades y lo que estaba previsto se puede modificar si todos están de acuerdo, ya que se trata de grupos pequeños y familiares.

Como viaje de autor que es, siempre irá en la comitiva un especialista en los Caminos de Santiago del sur de Portugal. En esta ocasión fue el historiador Paulo Almeida Fernandes, autor de los libros *Guía de los Caminos de Santiago* (2018) y *Caminos de Santiago* (2014), pero los intereses de los viajeros pueden hacer que la ruta incida más en la faceta gastronómica o de naturaleza que en la cultural o religiosa. Aquí manda el visitante que se pone en manos en TryPortugal, que expone sus intereses a los diseñadores de la ruta.

### DÓNDE DORMIR

En este viaje de diseño individual, los alojamientos serán diferentes en función de la ruta trazada. Tres de los hoteles utilizados en el primer viaje por los Caminos de Santiago del sur de Portugal han sido:

**Hotel Museu** (Mértola). Este tres estrellas se halla en el centro histórico de Mértola con bonitas vistas al río Guadiana. Se llama así porque junto a la recepción hay un museo que muestra el resultado de una excavación arqueológica. Tiene una bonita piscina y el hotel dispone de su propio barco para excursiones. Desde 50 euros.



**Hotel Pateo dos Solares** (Estremoz). Hotel boutique de cuatro estrellas con una agradable terraza para almuerzos y cenas, además de unas cómodas habitaciones (41 en total) divididas en categorías. Algunas tienen chimenea y vistas a las murallas. Desde 85 euros. [www.pateosolares.com](http://www.pateosolares.com)

**Hotel Dom Nuno** (Santiago do Cacém). Con tres estrellas, este hotel se encuentra en el casco histórico de la villa. Sus 73 habitaciones son modernas y confortables y casi todas tienen vistas al castillo o a la piscina. Tiene

un agradable bar con terraza para relajarse. Desde 84 euros la noche. [www.hoteldomnuno.com](http://www.hoteldomnuno.com)



### QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía en el Alentejo es, sin duda, patrimonio y cultura. Uno de los platos emblema de su cocina es el bacalao. Dicen que hay tantas recetas como días tiene el año. Otras propuestas de la cocina tradicional de esta región portuguesa tienen como base el cerdo, el cordero y el pan. En las mesas, eso sí, nunca faltan las migas, el queso, las aceitunas y la açorda. Los platos de caza también son muy comunes. Estos son algunos de los restaurantes donde hemos probado manjares (y vinos) espectaculares:

**Venda da Prima Mariana** (Mesquita) es un delicioso restaurante que cuenta con una pequeña tienda de productos locales y que sirve un generoso cocido alentejano que quita el sentido. Recomendable al 100%.

**Restaurante Alémgarve** (Mértola), un delicioso establecimiento con terraza exterior que suele estar muy solicitado por los lugareños, por lo que conviene reservar. **Restaurante Castro** (Castro Verde), un local en el que está asegurado comer muy bien y disfrutar de soberbios vinos del Alentejo.

**Restaurante Porto A Ilha** (Playa de Pessegueiro), con un emplazamiento soberbio mirando al mar, tiene como especialidad los pescados y los arroces. También están deliciosos el cerdo alentejano y el conejo guisado.

**Restaurante A Espiga** (Grândola), un local pequeño y familiar con excelente comida casera. Tienen una cazuela de arroz con bacalao y espinacas muy recomendable. **Restaurante Retiro do Pescador** (Carrasqueira), situado en una antigua casa de pescadores que ofrece la típica comida portuguesa con productos de muy buena calidad.

**Restaurante O Guiao** (Évora), un local donde el bacalao y el cordero son los protagonistas. También son deliciosos el pulpo a la plancha y la carrillera en salsa. Todo muy bueno.



### MÁS INFORMACIÓN

**Agencia Tryvel:** [www.tryportugal.pt](http://www.tryportugal.pt)  
[www.caminhosdesantiagoalentejoribatejo.pt](http://www.caminhosdesantiagoalentejoribatejo.pt)  
[www.visitalentejo.pt](http://www.visitalentejo.pt) / [www.ribatejo.pt](http://www.ribatejo.pt)  
[www.visitportugal.pt](http://www.visitportugal.pt)



# Conseguimos mucho con muy poco

5'80 €

### BECA INFANTIL MENSUAL

Por ese dinero damos educación, nutrición, uniforme, y material escolar a 1 niño durante todo 1 mes.



# SIENA

## LA CIUDAD QUE HA DADO NOMBRE A UN COLOR

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

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



*Panorámica de Siena con el estilizado campanario del Ayuntamiento o Torre Mangia.*



▲ Turistas en el mirador de Santo Domingo.  
 ► La catedral y su campanario de mármol blanco y verde oscuro.



No hay muchos lugares en el mundo que hayan dado nombre a un color. Se me ocurre a bote pronto Burdeos, que es un rojo púrpura; o Borgoña, sinónimo de guinda. Siena, o Tierra de Siena hace referencia a un castaño más o menos oscuro, un ocre. La variedad de Tierra de Siena más apreciada en pintura fue tradicionalmente la que se extraía en las inmediaciones de la ciudad italiana homónima. Durante mucho tiempo (siglos XVI a XIX) fue uno de los colores preferidos de artistas de la talla de Caravaggio, Rembrandt o Cézanne.

Siena es una ciudad italiana en la región de la Toscana, una de las que conserva más patrimonio cultural de toda Italia, por lo que compite en popularidad turística con las cercanas Florencia y Pisa, y no les va a la zaga.

Dice la leyenda que Siena fue fundada nada menos que por dos hijos

de Remo, quien junto a su hermano Rómulo fueron los legendarios fundadores de Roma. Por eso podemos ver por toda la ciudad a la loba capitolina. Y es que Siena fue considerada por algunos como la Nueva Roma. La urbe histórica data del Imperio Romano, época en la que llevó el nombre de Sena Julia. Anteriormente la zona fue ocupada por los etruscos y después de los romanos llegaron los lombardos. Su mayor desarrollo fue durante la Edad Media, y en la actualidad sus calles conservan el ambiente de aquella época.

Hoy es una ciudad pequeña (55.000 habitantes), manejable y con un casco histórico paseable. Por allí pasaron grandes personajes como Leonardo, Galileo, Dante, Miguel Ángel, Maquiavelo, Puccini, Lorenzo de Médici... y se nota. Y cómo no, el color siena, ocre oscuro, predomina en todos sus lugares.

Aunque dispone de una moderna estación de tren, se suele llegar hasta ella en automóvil, ya sea privado o en los autobuses turísticos. Todos se quedan en el aparcamiento público de Santa Catalina, que está en la parte baja de la colina de San Antonio, una de las tres sobre la que se alza la ciudad. Iniciamos el ascenso a pie (la mayor parte de las calles son peatonales) y llegamos al mirador de Santo Domingo, desde el que se tiene una muy completa vista de la ciudad. Es ahora cuando empezamos a relacionar su nombre con el color. La iglesia que hay junto al mirador del que recibe su nombre es una construcción del siglo XIII. A partir de aquí comienza una agradable caminata apta para todas las edades. Como siempre, lo mejor es pasear sin prisas, pasando de una "contrada" (distrito) a otra. Al doblar una esquina surge la sorpresa. Los ladrillos ocre acababan al final de una escalinata de piedra y dan paso

a un espectacular edificio de mármol blanco y verde oscuro, es su catedral o duomo.

Esta es la gran joya de Siena. Empezamos fuerte. Dedicada a Santa Maria dell'Assunta (Santa María de la Asunción) es una maravilla gótica del siglo XIII, con cuatro espléndidas torres. Una de ellas, la más alta, es el campanario, fácilmente reconocible por sus bandas originales blanquiverdes aunque desde la distancia aparezcan como blanquinegras. La portada de muchas guías de turismo está dedicada a la famosa Plaza del Campo, una singularidad en todo el mundo, pero su catedral es, para mi gusto, lo mejor de la ciudad. Comenzada a construir en el siglo XII, es un exquisito ejemplo del gótico toscano. Giovanni Pisano, escultor, pintor y arquitecto, acabó su fachada en 1380. Aquí tenemos que detenernos para admirar con tranquilidad su frontón



▲ El casco histórico de Siena conserva el aspecto medieval.  
▶ El emblema de la "contrada" (distrito) del caballo pintado en una pared

con relieve ornamentado, sus columnas con diseños variados y sus esculturas situadas sobre la cornisa. En el interior hay un interesante púlpito octogonal de Nicola Pisano, padre de Giovanni, y en el baptisterio subterráneo existe una pila bautismal gótica de mármol con bajorrelieves de bronce. Al salir vemos la primera escultura de la loba amamantando a los hermanos gemelos sobre una columna de mármol. Habrá muchas más.

Seguimos por la Vía del Capitano y doblamos a la izquierda por la Vía di Città. Estamos en el mismo centro de la ciudad y en las casas, siempre ocre, abundan las tiendas de recuerdos, delicatessen, trattorias, pastelerías y los comercios más variados.

Por el callejón Chiasso del Bargello (donde se encuentra el perfectamente evitable Museo de la Tortura), o por el llamado Costa Barbieri, bajamos unos cuantos escalones hasta la Piazza del

Campo, la plaza principal de la ciudad, de forma trapezoidal y pavimentada (¡cómo no!) con ladrillos ocre. Varios edificios de no más de cinco pisos dan al conjunto un aspecto armonioso solo roto por el Campanario del Ayuntamiento, conocido como la Torre del Mangia, literalmente "Torre del que Come", ya que su primer vigilante, Giovanni di Balduccio, era apodado el Mangiaguadagni (Come lo que Gana) porque todo el dinero se lo gastaba en comida. Se da la circunstancia de que esta construcción tiene la misma altura que el campanario de la catedral para simbolizar con ello que el poder político y el religioso estaban igualados. ¡Qué cosas!

La plaza tiene forma de abanico con el ojo (donde se unen las varillas) situado en el Ayuntamiento. En el extremo superior de la "varilla" central está la Fuente Gaia, (Fuente de la Alegría, pues dicen que el día de su inauguración fue el más alegre de la historia de

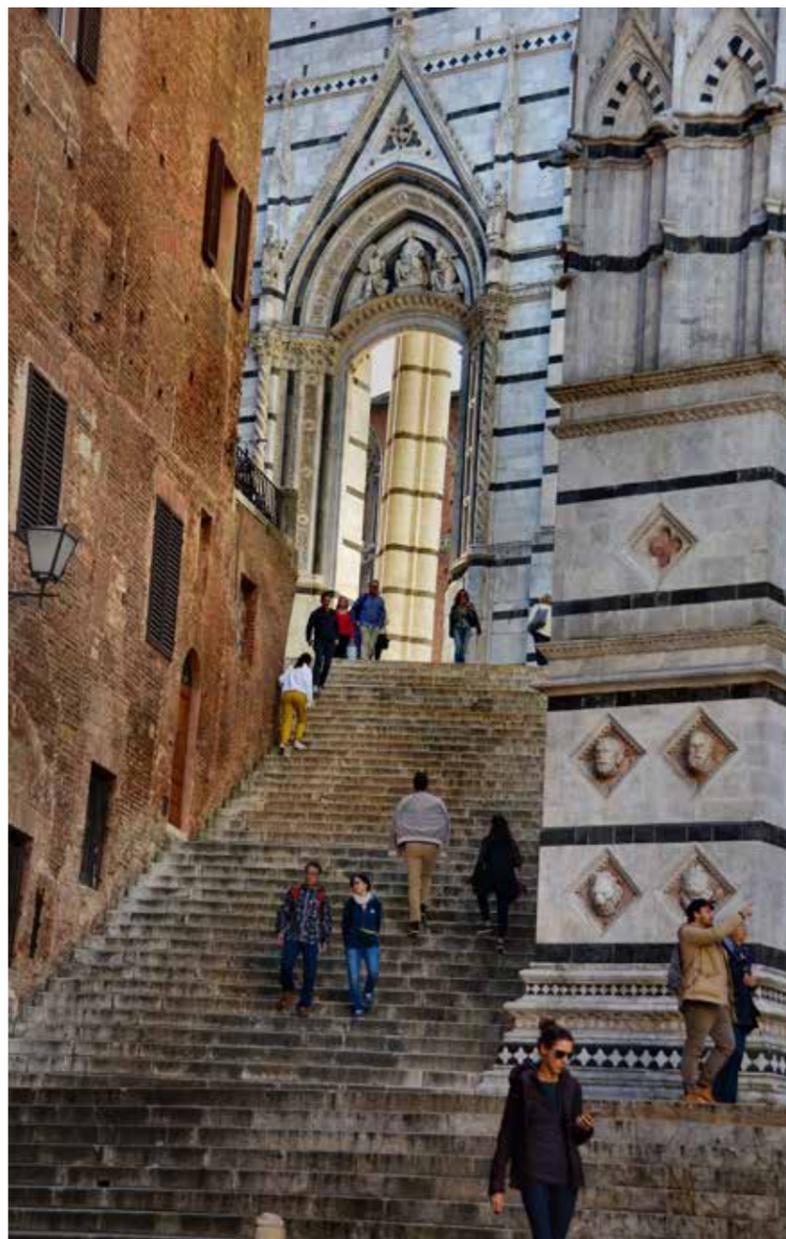






▲ Detalle de la fachada de la catedral. El gótico italiano está presente de manera deslumbrante en la catedral de Siena.

▼ Acaba la escalinata justo a los pies de la catedral.



la ciudad), o simplemente La Fuente, copia de la obra del siglo XV de Jacopo della Quercia. Es un lugar de encuentro tanto para los turistas como para los locales. Una expresión cotidiana es "Quedamos en La Fuente". Se trata de un elegante pilón rectangular del siglo XV con un murete de mármol de tres lados, recubiertos de esculturas que representan temas religiosos y mitológicos desde Adán y Eva, a (otra vez) Rómulo y Remo y la loba. Todas son copias, los originales hay que buscarlos en el Ayuntamiento.

Y es en esta plaza donde (en circunstancias normales) se celebra dos veces al año desde 1644 la famosa fiesta del Palio, una carrera de caballos al estilo medieval en la que participan jinetes que representan a las 17 contradas (distritos) de la ciudad. Cada una lleva el nombre de un animal (caballo, águila, jirafa...) o un símbolo (concha, ola, torre...). Los jinetes montan a pelo y dan tres vueltas a la plaza que previamente se ha cubierto con una capa de arena. Esta competición nació para sustituir a los espectáculos de toros y lucha cuando la Iglesia Católica local prohibió en el siglo XVII la violencia.

Recorrer la plaza como se merece lleva algún tiempo. Todos los bajos de los palazzi signorili que la rodean están ocupados por restaurantes y cafeterías donde los precios son más elevados, pero merece la pena tomarse al menos un caffèlatte en ellos y disfrutar del entorno.



▲ El gótico italiano está presente de manera deslumbrante en la catedral de Siena.

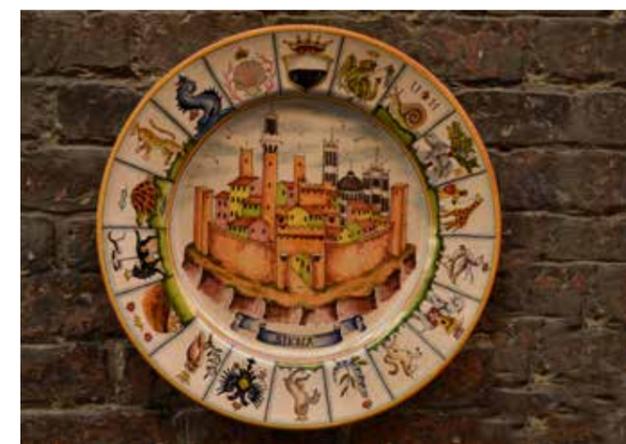
▼ La loba capitolina en la Piazza del Duomo.

▼ Cerámica representando a Siena. Alrededor, los emblemas de las "contradas" (distritos)

De vuelta a la Vía di Città podemos (y debemos) callejear sin rumbo, entrando en las tiendas, curioseando, sentándonos en alguna terracita a lo mejor a tomar un Aperol Spritz, el cóctel más italiano. A meternos donde las puertas estén abiertas y siempre pidiendo permiso, "Posso passare?"...

Subiendo hacia la catedral encontraremos una casona que seguramente llamará nuestra atención, cuya planta se encorva siguiendo el trazado de la calle. Es el Palazzo Chigi-Saracini Lucherini, uno de los edificios nobiliarios más elegantes de la ciudad. Fue construido entre los siglos XII y XIV y estuvo habitado por sus propietarios hasta 1965. Hoy alberga una importante colección de arte y la Academia de Música de Chigiana. Nada más atravesar su puerta nos encontramos con una logia o galería de un patio con arcos sobre columnas, cubierta y abierta por un lado con techos profusamente decorados. Y con la impresionante estatua de mármol del papa Julio III, Giovanni Maria Ciochi del Monte, pontífice que presidió el Concilio de Trento y que compartió vida íntima con Innocenzo Ciochi Del Monte, quien llegaría a ser "cardenal-sobrino". En el patio central, hay un interesante pozo de sillería, y un coqueto café, el Chigian Art, abierto en 2018.

Siena guarda gratas sorpresas a cada paso. Volviendo al aparcamiento nos encontramos con el Santuario de Santa Catalina. Catalina Benincasa fue una de las grandes místicas del siglo XIV, reconocida por el Vaticano como







▲ Techo de la logia del Palazzo Chigi-Saracini Lucherini.  
◀ Estatua de mármol del papa Julio III en el Palazzo Chigi-Saracini Lucherini.  
▼ Tomando un Aperol Spritz en el Palazzo Chigi-Saracini Lucherini.



doctora de la Iglesia y copatrona de Europa, junto a Santa Brígida de Suecia y Santa Teresa Benedicta de la Cruz de Alemania. Este santuario es un complejo de edificios construidos en torno a la casa familiar de la santa sienesa. Entre todos ellos destaca la Basílica de Santo Domingo, una de las construcciones que sobresalen en el perfil de la ciudad. Aquí se conserva la cabeza incorrupta de la santa y un dedo con el que se bendijo durante años al Ejército italiano antes de entrar en combate.

Un día bien aprovechado puede servir para hacernos una idea de la maravilla que es Siena, de cómo un color puede apoderarse de una ciudad sobre todo cuando el sol está bajo y es difícil delimitar la sutil línea que separa las luces de las sombras.●



Fuente Gaia (Fuente de la Alegría), en primer término la loba capitolina.

GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR



El aeropuerto más cercano a Siena es el de Florencia. En avión se tarda desde Madrid unas dos horas en aerolíneas como Alitalia, KLM, Lufthansa, Air France, Vueling... En la foto, el aeropuerto de Florencia. Desde el Aeropuerto Amerigo Vespucci o Aeropuerto de Peretola a Siena hay 70 km. por carretera.

DÓNDE DORMIR



En los alrededores de Siena hay muy buenos hoteles, pero nosotros escogimos uno muy céntrico, el **Palazzo del Papa B&B**, Via Casato Di Sotto 15. Este bed and breakfast para no fumadores se encuentra en un edificio histórico pegado a la Piazza del Campo (en la foto, señalado con una flecha) lo que le hace especialmente cómodo. Allí nació y vivió el papa Alejandro VII. Café o té en las zonas comunes, asistencia turística, desayuno y wifi incluidos. Debido a su pequeño tamaño, Hamza, el propietario, atiende personalmente a sus clientes como si estuvieran en su casa. [www.palazzodelpapa.com/en/](http://www.palazzodelpapa.com/en/)

QUÉ Y DÓNDE COMER

Ya se sabe, decir Italia es decir pasta. Una especialidad sienesa es el pici, nombre derivado de appiciare = estirar (la pasta), una especie de espagueti grueso y corto hecho a mano. Pappardelle sulla lepre son unas tiras de pasta parecidas a los fettuccini pero más anchas, con liebre. La bruschetta es pan con ajo, tomate, albahaca y aceite. Una mención destacada es para los dulces de la región hechos a base de harina y almendras. Biscotti (galletas) o bizcochos, es decir "bis cotto" = dos veces cocido. Los cantuccini son otras pastas con almendras, un amigo catalán me dijo que eran muy parecidos a los carquiñoles de su tierra. También similares pero diferentes son los ricciarelli. Panforte es una torta con frutos secos. Todos se suelen tomar con vin santo, un vino dulce que se utiliza en las misas. Porque, como dicen por aquí, "Un pranzo senza vino e come un giorno senza sole" Una comida sin vino es como un día sin sol. Todos ellos y muchos más se encuentran desde 1879 en la Antica Drogheria Manganelli, en la Via di Città 71 (en la imagen su escaparate).



El centro histórico de Siena está cuajado de restaurantes, trattorias y cafeterías. Si tengo que elegir uno me quedo con el **Restaurante Numero Unico**, muy céntrico, pequeño y moderno. "Numero Unico" es el nombre de una publicación que aparece una sola vez para glosar la victoria de un determinado jinete en la carrera del Palio. En las paredes de este restaurante cuelgan reproducciones de estas portadas (en la imagen). Dispone de una cocina sencilla y sabrosa con pastas al tartufo, risotto de hongos, raviolos con burrata y platos para celíacos. [www.ristorantenumerounico.it/](http://www.ristorantenumerounico.it/)



MÁS INFORMACIÓN

**Agencia Nacional de Turismo de Italia**  
[www.italia.it/es/home.html](http://www.italia.it/es/home.html)  
**Turismo de Siena**  
[www.turismotoscana.es/ciudades-de-toscana/siena](http://www.turismotoscana.es/ciudades-de-toscana/siena)



**Sandals**  
THE *Luxury Included* HOLIDAY

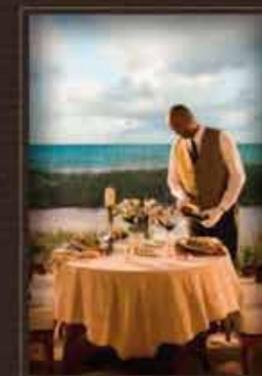
El nuevo Sandals **Emerald Bay** Great Exuma, Bahamas

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 espaciales, ofrecen servicio de Concierto o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio 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.

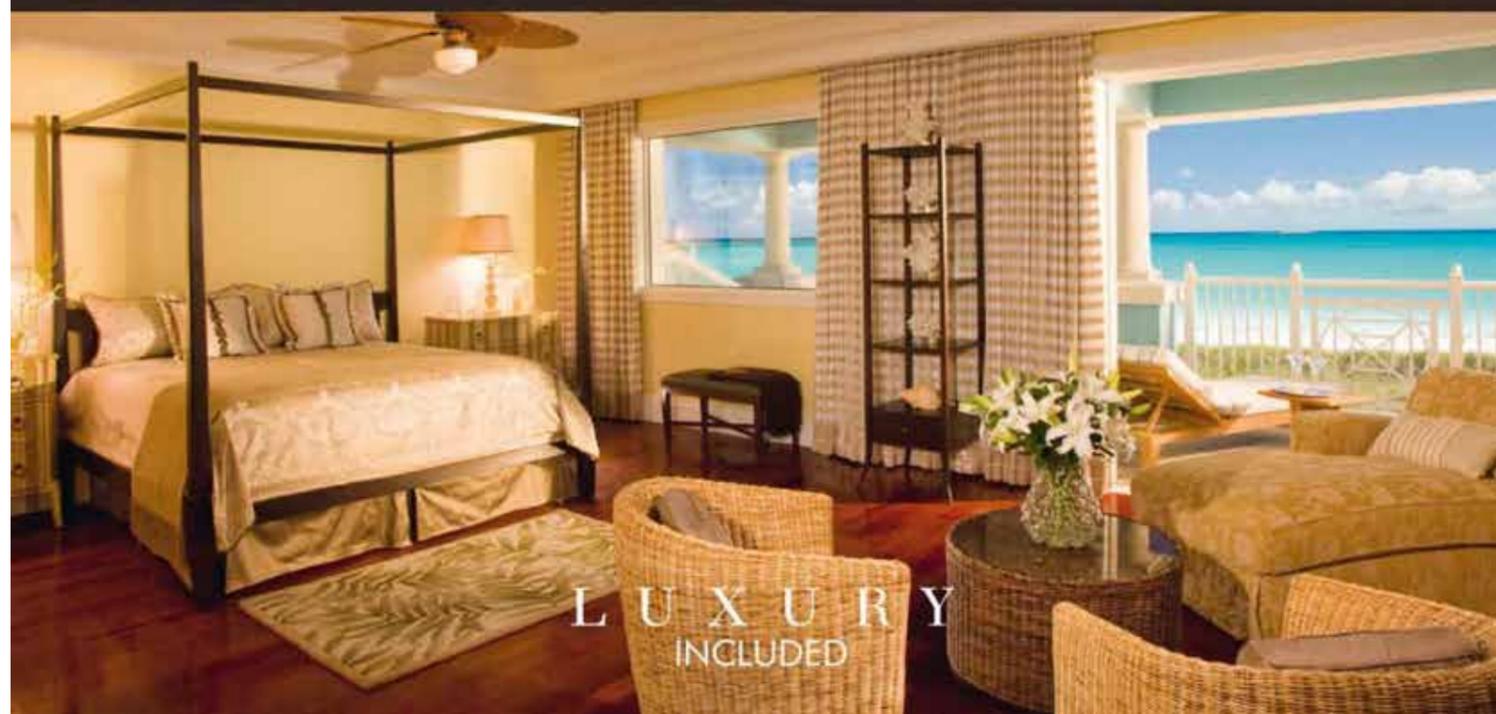
*Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.*



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

Consulte con su agencia de viajes.

\*con coste adicional \*solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

# BAHÍA DE CHESAPEAKE

## Un auténtico y terrorífico Halloween

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

El cambio de hojas otoñales en este rincón que comparten Virginia y Maryland (EE UU) es un auténtico espectáculo aderezado por el despliegue de calabazas, brujas y espantapájaros.

La Bahía de Chesapeake es el estuario más grande de Estados Unidos donde 150 ríos y arroyos se reúnen antes de perderse en las aguas del Atlántico. Entre ellos el Potomac el Susquehanna, el James... Tiene más de 300 kilómetros de largo y sus aguas bañan parte de los estados de Maryland y Virginia. Navegable prácticamente durante todo el año, es un paraíso para los aficionados a la vela que gozarán de las mejores condiciones de vientos e instalaciones para el deporte náutico. La bahía guarda también su momento histórico cuando allá por el año 1781 la flota francesa derrotó a la Marina Real Británica en la famosa Batalla de Chesapeake, añadiendo un eslabón en la lucha por la independencia americana.

#### Un lugar donde perderse

El cambio de hojas otoñales en la Bahía de Chesapeake es un auténtico espectáculo aderezado por el despliegue de calabazas, brujas, espantapájaros...con que celebran el "Halloween" sus habitantes, especialmente en el Condado de Talbot, considerado como uno de los destinos más prestigiosos del Medio-Atlántico "La tierra de la vida placentera" con centros urbanos como Easton; la "Gran Ciudad" de Talbot, que no por ello deja de ser una pequeña villa de arquitectura victoriana; Oxford, que tiene un par de encantadoras calles alineadas con casas de colores tan cuidadas que parece que nadie viviera en ellas, dos iglesias que rivalizan en su credo y su Oxford-Bellevue Ferry, considerado como el ferry privado más antiguo de la nación que cruza pasajeros y coches — hasta nueve— por el pequeño



▲ La belleza de la Bahía de Chesapeake.  
► Inn at Perry Cabin.

tramo del río Tred Avon entre Oxford y Bellevue.

Navegable prácticamente durante todo el año, la bahía tiene un encanto especial en otoño, cuando el cielo y los boques despliegan su gama más amplia de colores, antes de la entrada del invierno.

En un recodo de la bahía, a orillas del río Miles, en el pueblo de Saint Michaels, se encuentra Inn at Perry Cabin, una lujosa posada marinera. Allí se puede disfrutar de la vela, pesca, y de la gastronomía de Talbot, el con-





▲ ▼ ► La calabaza, de distintas formas y tamaños, es protagonista en los hogares americanos como símbolo de Halloween.





*Atardecer desde Inn at Perry Cabin.*



▲ "Hooper Strait Lighthouse", en el Museo Marítimo de la Bahía de Chesapeake de Saint Michaels.  
 ► Una bruja literalmente estampada en un poste de Saint Michaels. La oferta de calabazas en los supermercados es infinita.  
 ► Las tiendas se llenan de los objetos más estrambóticos con motivo de la terrorífica celebración.

dato mimado de Chesapeake, en el estado de Maryland.

San Michaels es un pintoresco lugar que cuenta con el Museo Marítimo de la Bahía de Chesapeake <https://cbmm.org/>, con el faro Hooper Strait como máximo protagonista. La visita al museo supone adentrarse en lo que fue la vida de la bahía, cuyos ingresos dependían de las ostras, el cangrejo y de la construcción de barcos. En la guerra de 1812, Saint Michaels contaba con seis astilleros especializados en los buques Bugeyes y Skipjacks, destinados al dragado de la ostra, ya que en la bahía de Chesapeake se salía, y se sale, a cosechar el cangrejo azul, la almeja y la ostra que más tarde pasarán a ser protagonistas de la gastronomía lugareña en restaurantes y tabernas, o en los cucuruchos de papel que se venden en puestecillos callejeros.

#### La hora bruja

Al anochecer las brujas de San Michaels se sientan a ver pasar a los transeúntes en las mecedoras de los balcones, alguna que otra ha perdido el rumbo y se ha estrellado en su vuelo contra el poste de la luz. Las calabazas se iluminan acentuando su siniestra sonrisa.

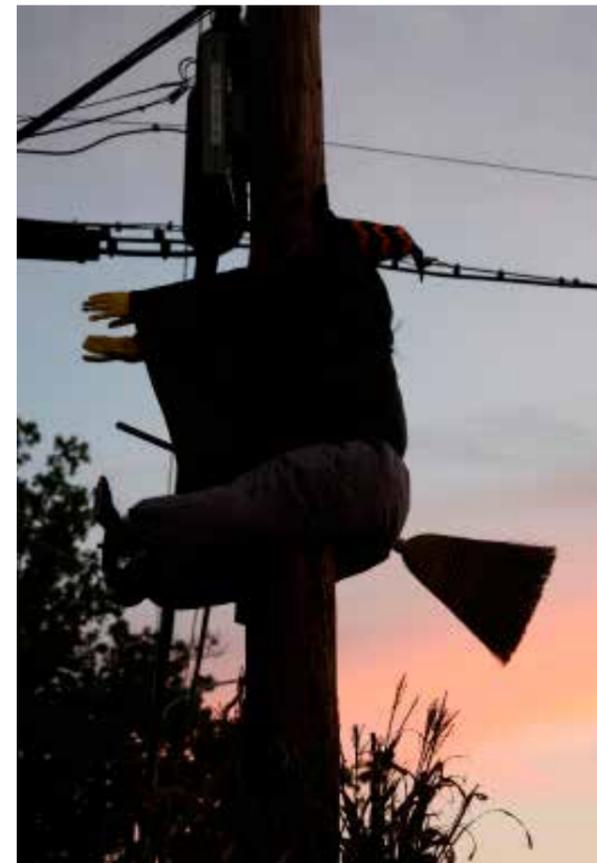
El origen celta de Halloween viene del Samhain, un festival que se celebraba al finalizar la época de las cosechas, cuando entraba la

parte oscura del año; una forma de despedir al verano y recibir al invierno. Su epíteto es una abreviación de All Hallows Eve (Víspera de todos los Santos).

Los irlandeses que emigraron a América en 1840 debido a la gran hambruna, utilizaban tubérculos como linternas. Esta curiosa costumbre unida a la leyenda de Jack O'Lantern, al que el demonio obsequió con un tizón ardiente para alumbrarse en su camino hacia el infierno, y del que Jack se protegió metiéndolo en una calabaza, haría del panzudo tubérculo el símbolo de Halloween. La calabaza juega un papel primordial en los supermercados americanos en otoño. En Halloween se utiliza para emular la linterna de Jack, vaciándola y alumbrándola con una vela, para hacer concursos de calabazas en los colegios, para decoraciones múltiples. Desde entonces, los niños salen a la calle vestidos terroríficamente y llaman a las puertas saludando con un 'truco o trato' que obliga a sus vecinos a llenarles las bolsas de chuches.

En el día de Acción de Gracias, en cambio, la calabaza acabará convertida en puré, como complemento del famoso pavo asado.

La fama y leyenda de Halloween se extendió en 1978 gracias a la película de John Carpenter *La noche de Halloween*. ●





## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

Cómo llegar.  
Iberia tiene vuelos directos Madrid-Nueva York. Desde allí lo mejor es alquilar un coche en el aeropuerto y recorrer la Bahía de Chesapeake.  
[www.iberia.com](http://www.iberia.com)

### DÓNDE DORMIR

**Inn at Perry Cabin** es un lugar excepcional, tanto por su entorno como su interior y gastronomía.  
<https://innatperrycabin.com/>



### DÓNDE COMER

El **Café Salters** es un lugar encantador a orillas del ferry entre Oxford y Bellevue. Tiene estupendos mejillones cocinados al vino blanco.  
[www.robertmorrisinn.com](http://www.robertmorrisinn.com)



**Eastern Shore Brewing.** Comida lugareña y cervezas estupendas.  
<https://easternshorebrewing.com/>

**Restaurante Stars,** donde probar el cotizado cangrejo de Maryland.  
<https://innatperrycabin.com/dining-areas/stars/>

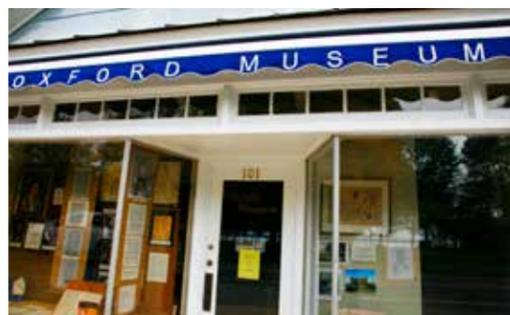


### QUÉ VER

Museo Marítimo de la Bahía de Chesapeake.  
<https://cbmm.org/>

Destilería de Saint Michaels para probar un nuevo y delicioso ron americano.  
<http://lyondistilling.com/>

Museo de Oxford, que documenta más de 300 años de la historia de Oxford.  
[www.oxfordmuseummd.org](http://www.oxfordmuseummd.org)



# Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

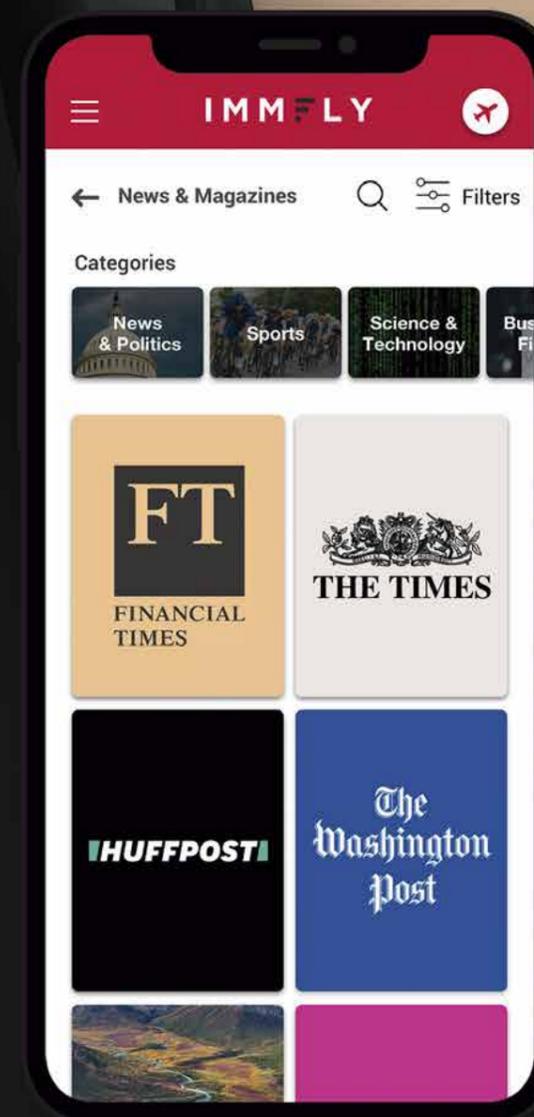
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

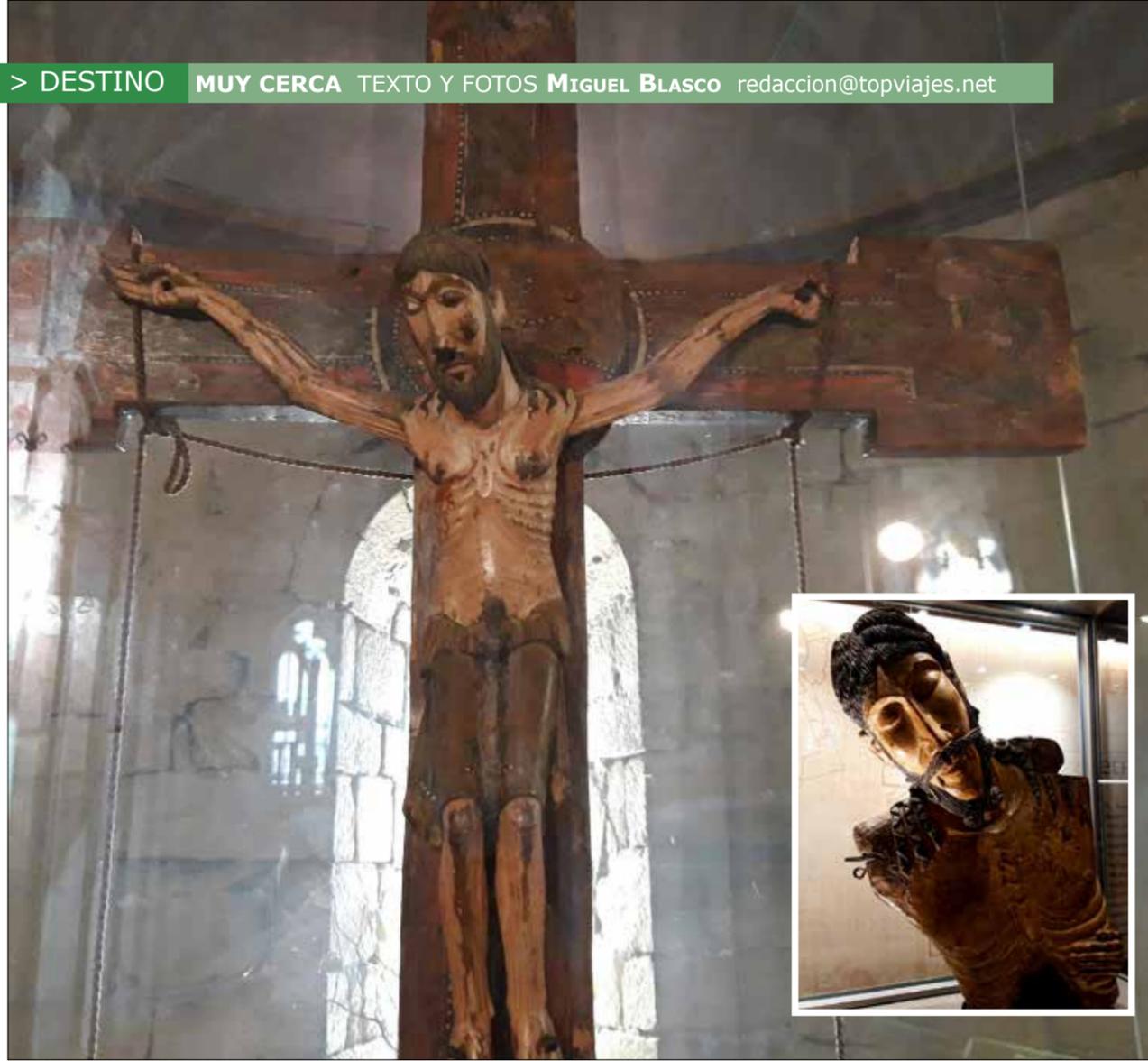
- Películas
- Programas & series
- Guías de viaje
- Música
- Prensa & revistas
- Juegos
- Y mucho más

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.





## Salardú y Vielha El románico en el Val d'Arán

Uno de los más bellos paisajes naturales de España es el Val d'Arán, especialmente frecuentado por sus estaciones de esquí, pero que contiene unas joyas menos conocidas, sus iglesias románicas construidas en los siglos IX al XIII debido a la favorable situación económica del valle en esa época.

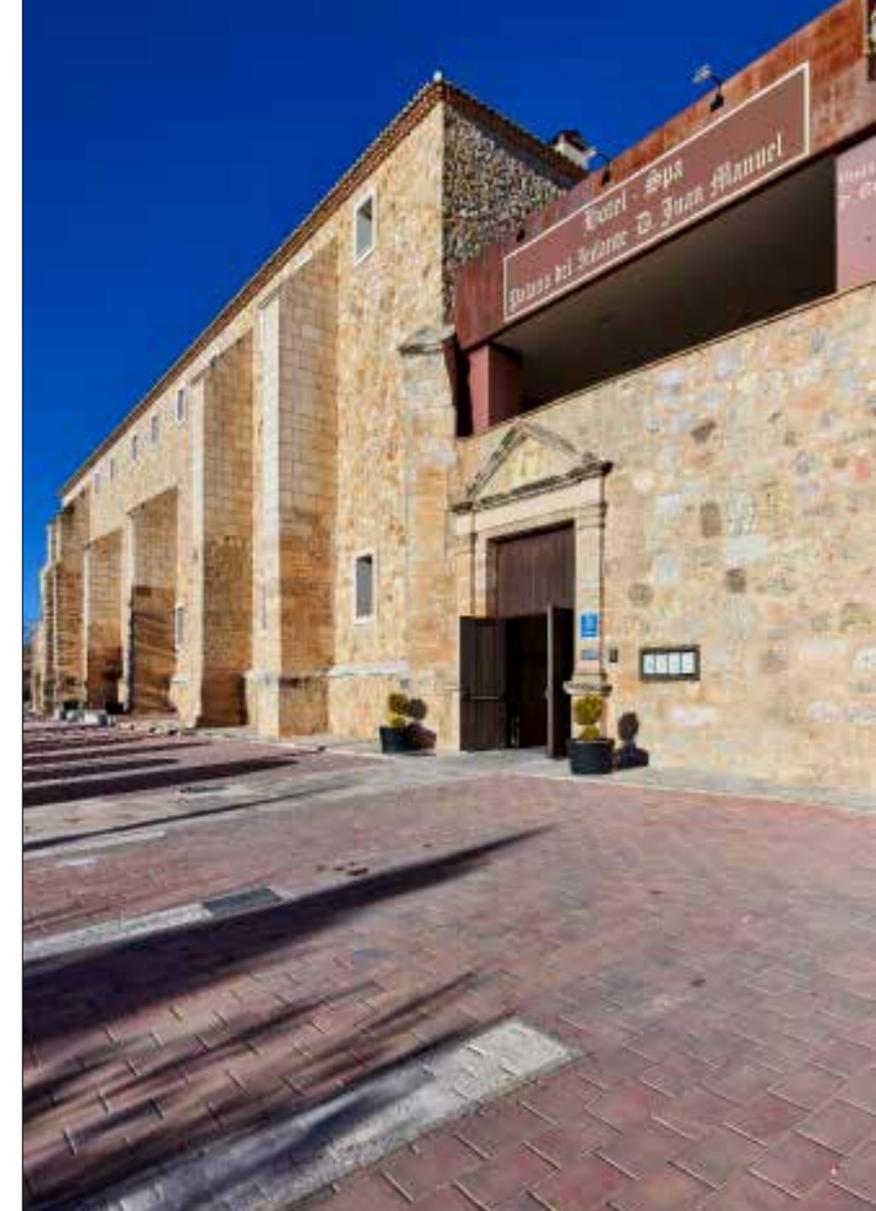
Una de ellas es la de Sant Andreu de Salardú, su arquitectura mezcla elementos del románico y el gótico, en su interior alberga un impresionante conjunto de pinturas murales renacentistas del siglo XVII, las más grandes y mejor conservadas de todo el valle, que representan diversas escenas y personajes bíblicos.

La portada está decorada con motivos vegetales y un crismón, aunque

se diferencia de otras iglesias aranesas porque no tiene tímpano. Su campanario es de planta octogonal, añadido en el siglo XV. Su aspecto recuerda a una torre defensiva reforzada con contrafuertes en la base y provista de aspilleras.

Atravesando la reja del ábside central, se puede ver el Cristo de Salardú, una obra maestra del taller d'Erill la Vall del siglo XII, al que se le atribuye también otro Cristo que se conserva en la iglesia de Sant Miquèu de Vielha y que originariamente formaba parte de un descendimiento en la antigua iglesia de Santa María de Mijaran, su rostro ladeado aparece con los ojos cerrados y expresión de paz, la mano que le sujeta por el costado pertenecería a José de Arimatea. ●

- ▲ Val d'Arán
- ▲▲ Cristo de Mijaran (Vielha) y, recuadrado, el Cristo de Salardú
- ▲ Frescos renacentistas de la iglesia de Sant Andreu de Salardú.



# HOSPEDERÍAS DE CASTILLA LA MANCHA

Vuelve el olvidado concepto  
de hospedería

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



Con el ánimo de impulsar una política de desarrollo rural y proponer una apetecible oferta turística a través de sus alojamientos más singulares, la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha cuenta con cinco establecimientos dispuestos a dar lo mejor de sí mismos para rescatar y defender este tradicional concepto de hospedaje de huéspedes.

**H**ospitalaria y de gran riqueza monumental, cultural y paisajística, la región de Castilla-La Mancha reclama ahora su lugar en un momento de fuerte apuesta por el turismo de proximidad y gracias a un joven proyecto denominado Red de Hospederías.

Se trata de una iniciativa de colaboración pública y privada impulsada en 2019 por la Junta a través de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo para dinamizar el sector turístico de la región a largo plazo, fomentar una política de desarrollo rural y proponer una oferta apetecible a través de sus alojamientos más singulares, que rescatan el viejo concepto de hospedería: la casa del pueblo, el hogar de toda una comunidad destinado a recibir viajeros y regentado con calidez por sus dueños.

### Los "cinco grandes"

Actualmente son cinco los establecimientos que forman parte del proyecto: en Cuenca, el hotel Convento del Giraldo y el Palacio del Infante Don Juan Manuel; en Guadalajara, Molino de Alcuneza; la hospedería Santa Elena, en Ciudad Real, y el emblemático sello Adolfo en la ciudad de Toledo, donde se ubica su hotel boutique homónimo. Todos ellos tienen una identidad corporativa común, comparten unos parámetros de calidad turística en su funcionamiento y cumplen con unos determinados requisitos para su adhesión: están inscritos como hotel (de tres a cinco estrellas) y asentados en edificios de interés

patrimonial o en un entorno paisajístico, monumental o natural privilegiado.

### Discretos encantos manchegos

Estos establecimientos promueven la región, ya sea a través de su personal, conocedor de los encantos de la zona, o de su oferta culinaria y enológica (sus menús gastronómicos incluyen producto típico o de kilómetro cero y su carta de vinos debe incluir al menos un 50% de referencias de las diferentes D.O. de la región); su interiorismo, aunque adaptado a la identidad del hotel, hace un guiño al estilo castellanomanchego; por último, velan por la conservación del medioambiente a través de la obtención de sellos como la Ecoetiqueta turística.

### De edificios históricos a hoteles

Además, contribuyen a rehabilitar el patrimonio de Castilla La-Mancha mediante la cesión a la Junta de edificios históricos susceptibles de reconvertirse en hoteles. Así, en lo sucesivo, la red acogerá nuevas hospederías públicas como la Real Fábrica de Bronces de Riópar (Albacete), el Convento de Santo Domingo de Villanueva de Los Infantes (Ciudad Real) y la Real Fábrica de Paños de Brihuega (Guadalajara), perfecto ejemplo de institución expoliada y dotada de una segunda vida gracias a esta iniciativa. Por lo pronto, los cinco hoteles actuales, cada uno con sus particularidades, hablan el lenguaje común de la región y resumen sus atributos.

▼ ► Fotos del Molino de Alcuneza, en las afueras de Sigüenza (Guadalajara).



### Con estrella Michelin

Concebido como un oasis de puro hedonismo, Molino de Alcuneza es uno de esos establecimientos que determinan la elección del destino. Su historia se remonta a 1992, cuando los padres de Blanca y Samuel Moreno, actuales propietarios, deciden comprar un molino de piedra del siglo XV a las afueras de Sigüenza y rehabilitarlo para transformarlo en un hotel boutique con 17 habitaciones, restaurante y spa. Poco a poco y gracias al empuje de los dos hermanos, que pronto tomaron las riendas del negocio familiar, el establecimiento fue convirtiéndose en todo un referente de la hotelería de lujo gracias a una ubicación privilegiada, en plena naturaleza; a una cuidada decoración; a la atención exquisita que brindan sus anfitriones y a una gastronomía de altura asentada en las bases de la cocina de proximidad.

El restaurante de Molino de Alcuneza, galardonado con una estrella Michelin, está dirigido por el propio Samuel (formado en comedores de la talla de El Celler de Can Roca y con algunos de los mejores reposteros y panaderos de Europa) y en él cobra vital importancia el pan, que el chef elabora en su propio obrador a partir de granos autóctonos caídos en desuso y recuperados en cultivo ecológico y de las mismas levaduras con las que se hacía el pan hace 500 años en el Molino de Alcuneza. Un molino que aún funciona y que preside el salón social del hotel. Amén de la variedad de panes artesanos (una de las mejores del país), su vanguardista propuesta se distingue por el uso de una materia prima excelsa, de temporada y eminentemente local en la que no faltan las verduras ecológicas de cultivo propio, las carnes y chacinas de Sigüenza, las truchas del Alto Tajo, las legumbres ecológicas de Palazuelos y los espárragos y caracoles del valle del Henares, a 30 kilómetros del hotel. A nivel culinario, cuenta además con una carta de almuerzos muy basada en el producto para disfrutar en la terraza, mientras que de las instalaciones del hotel destacan también su amplio y cuidado jardín con piscina de verano y el spa, de uso privado, con carta de tratamientos y masajes individuales o en pareja.

**MOLINO DE ALCUNEZA**  
Alcuneza, Sigüenza (Guadalajara).  
[www.molinodealcuneza.com](http://www.molinodealcuneza.com)



**Con vistas a la hoz del Huécar**

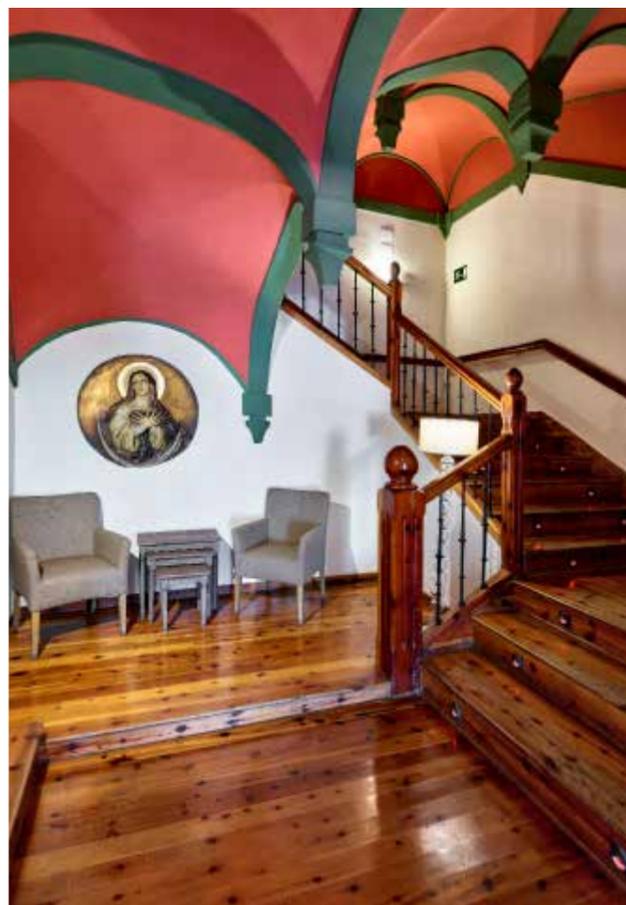
Situado al comienzo de la calle más señorial del casco antiguo de Cuenca, a escasos metros de la Catedral y de la plaza Mayor y con unas vistas únicas sobre la hoz del Huécar, el hotel de gestión familiar Convento del Giraldo debe su nombre a una de las torres que forman parte del imponente edificio palaciego en que se ubica. Se trata de una construcción del siglo XVII levantada como casa fundacional de la Congregación de las Madres Celadoras (curiosamente, en la segunda planta siguen dispuestas sus dependencias religiosas), que posteriormente sirvió de vivienda tanto a familias de antiguo linaje como, ya en la historia reciente, durante la primera mitad del siglo XX, al escritor, periodista y folclorista Luis Martínez Kléiser.

Rehabilitado en 2010 y perfectamente adaptado a su actual propósito (el de cubrir todas las expectativas del viajero más exigente), el hotel conserva intactos la arquitectura de su fachada blasonada, los artesonados, el aljibe (excavado en la propia roca, de unos cuatro metros de profundidad y más de treinta metros cúbicos de volumen), la fuente medieval y las canalizaciones originarias, así como algunas de las actividades propias del convento en su parte privada, encarnando a la perfección el espíritu, la historia viva y la cultura de una ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad.

Acoge 34 habitaciones, algunas de ellas abuhardilladas, en las que se mezcla el regusto del pasado con las más modernas tecnologías al servicio del confort; una terraza de ambiente mágico donde tomarse una copa o un café junto a las antiguas ruinas de la Iglesia Templaria de San Pantaleón, del siglo XII, y un restaurante: El Aljibe. Luminoso, amplio y exquisitamente decorado bajo una impresionante cubierta de madera vista, se sitúa en el antiguo invernadero y ofrece una variada carta de platos regionales conquenses que compiten de igual a igual con exquisitas recetas de la cocina nacional elaboradas por el chef Ángel Saiz.

Por último, el spa, de reciente creación, se ubica en la primera planta del hotel con una amplia carta de servicios: sauna finlandesa, baño turco, tumbonas térmicas, etc.

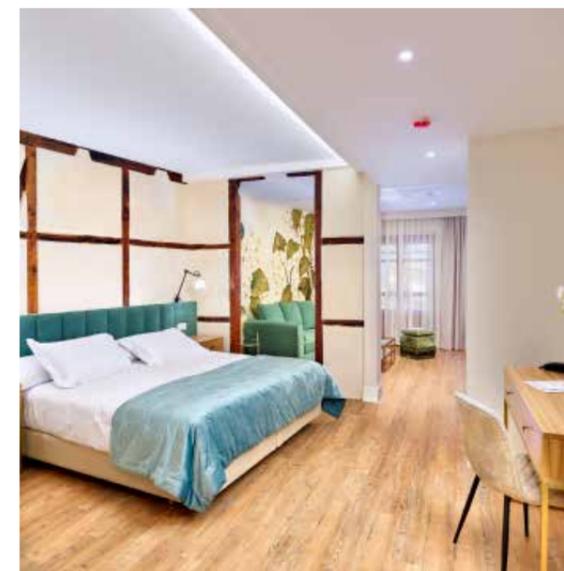
**HOTEL CONVENTO DEL GIRALDO**  
Cuenca. [www.hotelconventodelgiraldo.com](http://www.hotelconventodelgiraldo.com)



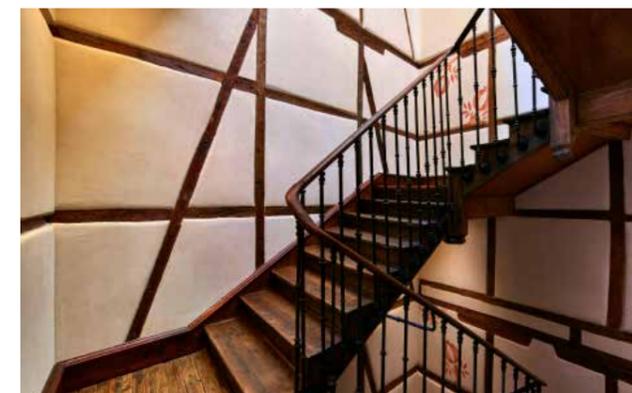
**Made in Toledo**

Muy cercano a la catedral y al Alcázar se ubica el hotel boutique Adolfo, grupo fundado por el restaurador Adolfo Muñoz en 1979 y unido indisolublemente a la ciudad de Toledo desde sus orígenes. Considerado uno de los padres de la cocina manchega renovada, Muñoz define el establecimiento como "un proyecto para la ciudad" y lo construye sobre las bases de lo natural y lo biológico, que también se vislumbran en la cocina que aquí se practica: "Muy natural y tradicional, muy del interior y del terruño, de las denominaciones de origen, del uso de productos con trazabilidad, locales y de calidad diferenciada". Con su inauguración, el establecimiento, que ocupa un precioso inmueble de principios del siglo XX, consolida el dominio del sello Adolfo en el casco antiguo de la capital castellanomanchega.

Destaca por las impresionantes vistas de todas sus habitaciones (un total de doce, tres de ellas suites) sobre la plaza de Zocodover, plaza mayor y centro neurálgico del municipio durante buena parte de su historia y actual punto de encuentro de locales y foráneos. Pese a lo concurrido del enclave y de poseer un delicioso balcón, todas las estancias son muy silenciosas, pues están separadas por tabiques de corcho, también biológico. Asimismo, acoge una terraza en la última planta en la que descansar y tomar algo con cierta intimidad y un restaurante abierto al público, el Café Español, en homenaje al emblemático local que ocupó los bajos del edificio durante años y que ha sido restaurado combinando la madera de principios del siglo XX con materiales como el corcho, la tierra o la cal. En él opera un menú degustación y una amplia carta de vinos con referencias nacionales (con predominio de las D.O. de la tierra) e internacionales.



**HOTEL BOUTIQUE ADOLFO**  
Toledo. [www.hotelboutiqueadolfo.com](http://www.hotelboutiqueadolfo.com)



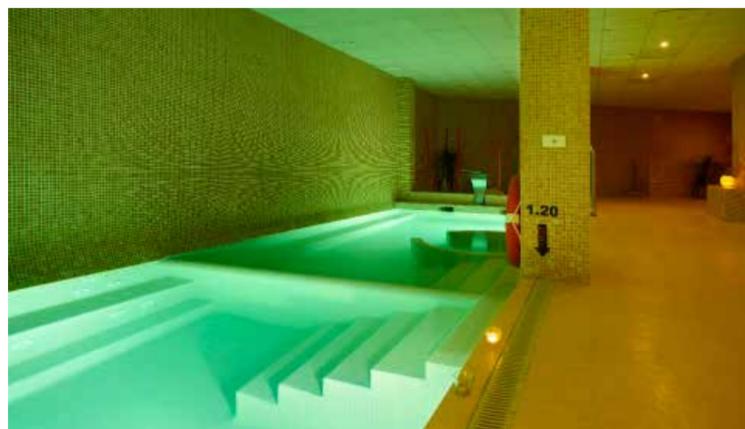
**Tradición, historia y modernidad**

El Palacio del Infante don Juan Manuel Hotel & Spa está ubicado en la que fuera la primera fortaleza de Belmonte (uno de los municipios patrimonialmente más ricos, tanto de la provincia de Cuenca como de toda Castilla-La Mancha), construida en 1323 sobre una anterior edificación visigoda. Fue el lugar de nacimiento de don Juan Pacheco (primer Marques de Villena, quien ordenaría la construcción del actual Castillo de Belmonte), convertido en monasterio en 1499 y, ya en el siglo XX, transformado en hospedería con la idea de ser una Venta Del Quijote que diera hospedaje a los viajeros de la ruta.

Entre los muros de este edificio cargado de historia, que ha sido completamente rehabilitado pero que conserva la esencia de la arquitectura originaria, se encuentra en la actualidad un hotel de lujo equipado con todas las comodidades: cuenta con 39 espaciosas habitaciones alrededor de un hermoso claustro central; un jardín con piscina exterior en el que se hace más evidente esa fusión entre tradición y modernidad patente en todo el complejo; un spa en el que relajarse tras disfrutar de una ruta enológica o cultural por la zona (donde destacan el citado Castillo de Belmonte, la Colegiata de San Bartolomé y los pueblos de Mota del Cuervo, El Toboso o Campo de Criptana, descritos en la célebre obra de Cervantes); un bar-cafetería y el restaurante Los Alarifes, que debe su nombre a los maestros de obra andalusíes que construyeron en el siglo XIV el primer alcázar de Belmonte sobre el que se sitúa el hotel.

Inspirándose también en la maestría de estos constructores, cuya obra sigue en pie transcurridos los siglos, el equipo de cocina de Los Alarifes pone en valor la gastronomía tradicional manchega, con especial atención a los platos típicos de los Montes de Toledo y a la caza mayor, una de las especialidades de la casa. Cuenta además con una amplia carta de vinos, muchos de ellos de manufactura local.

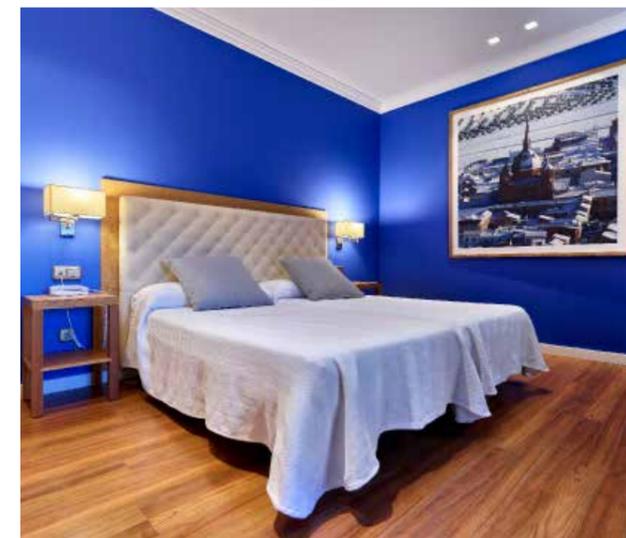
**PALACIO DEL INFANTE DON JUAN MANUEL**  
Cuenca  
[www.hotelspainfantedonjuanmanuel.es](http://www.hotelspainfantedonjuanmanuel.es)



**En una de las plazas más bonitas de España...**

La plaza Mayor de San Carlos del Valle, municipio perteneciente a la comarca de Campo de Montiel (Ciudad Real), está considerada como una de las más bonitas de nuestro país. Entre sus encantos se encuentra la iglesia del Santo Cristo del Valle, conocida como el "pequeño Vaticano manchego", y la Hospedería Santa Elena, un singular edificio de finales del siglo XVII que, según reza una placa en su fachada, fue construido como lugar de reposo de peregrinos y viajeros del Camino Real y que hoy ofrece todas las comodidades exigibles en el siglo XXI. La calma y el sosiego que se respiran en la plaza peatonal, de estilo típico manchego, se hace extensible a sus nueve habitaciones temáticas, estancias en las que hasta los actuales Reyes de España se rindieron al descanso tras almorzar en su restaurante durante una visita oficial por Castilla-La Mancha hace cuatro años. Su apuesta por la gastronomía y los productos locales son también santo y seño de la casa. En la recepción pueden adquirirse viandas de la zona; tiene una coqueta terraza en la entrada, habitualmente dominada por los residentes en la villa, contribuyendo a esa mimesis con el ambiente que busca el turista que recalca en la región, y en su interior alberga un restaurante donde son protagonistas las carnes y pescados a la brasa, el bacalao en diferentes versiones y los platos típicos manchegos (gachas, lomo de orza, Duelos y Quebrantos, platos de caza...). Mención especial merece su bodega, donde priman etiquetas de la Mancha, aunque no faltan los grandes châteaux franceses y vinos italianos. Cuenta además con una pequeña sala de catas donde el cliente puede elegir el vino antes de comer.●

**HOSPEDERÍA SANTA ELENA**  
Ciudad Real. [www.hospederiasantaelena.com](http://www.hospederiasantaelena.com)





## 'UN GRAN SELLO DE CALIDAD HOTELERA'

**Preferred Hotels & Resorts es la marca de establecimientos hoteleros independientes más grande del mundo. Representa a más de 750 hoteles, complejos turísticos, residencias y grupos de hoteles en 85 países, que además de calidad ofrecen al viajero valiosas experiencias.**

**Philipp Wegmann, vicepresidente para Europa responde a las preguntas de topVIAJES.**



*¿Marca de hoteles? ¿Cadena de hoteles? ¿Sello de Calidad? A menudo estos tres términos pueden llevar a confusión. No todo el mundo termina por entender si son lo mismo, o si, por el contrario, existen diferencias sustanciales entre uno y otro. Con el propósito de ahondar en este tema y con el ánimo de mostrar a nuestros lectores qué es un sello de calidad, hemos hablado con el vicepresidente para Europa de Preferred Hotels & Resorts. Esto es lo que nos ha contado Philippe Wegmann:*

**—¿Qué es un sello de calidad?**

—En el mundo de los hoteles independientes pertenecer a un sello de calidad significa estar afiliado a una *soft brand* que sólo acepta miembros que cumplan ciertos criterios de calidad. En este sentido Preferred Hotels & Resorts es una de las afiliaciones o etiquetas más prestigiosas que puede tener un hotel.

**—¿Desde cuándo existe Preferred Hotels & Resorts? ¿Cómo y dónde nació?**

—En 1968 se fundó nuestra compañía de la mano de doce hoteleros norteamericanos, desde entonces Preferred ha crecido hasta convertirse en el sello de hoteles independientes más grande del mundo, con más de 750 hoteles en 85 países.

Desde hace 52 años creemos firmemente en la inspiración del viaje y en todo este tiempo nos hemos mantenido fieles a nuestros valores y estamos muy orgullosos de haber seleccionado una cartera global de hoteles excepcionales y únicos que ofrecen servicios auténticos y personalizados y experiencias únicas a los huéspedes. Desde 2004, Lindsay Ueberroth viene consolidando la posición de la compañía como una marca de hoteles internacionalmente reconocida que sirva como impulso para hoteles independientes. Se intenta, además, generar confianza en aquellos viajeros que buscan lujosas experiencias hoteleras independientes por todo el mundo.

Fue también ella quien encabezara en 2015 el cambio de nombre de la compañía, que pasó de llamarse Preferred Hotel Group a Preferred Hotels & Resorts, y cambió el modelo empresarial desde un concepto multimarca hasta una marca principal centrada en el consumidor.

**—¿Qué exige Preferred Hotels & Resorts a un hotel para ser miembro?**

—Nos esforzamos por mantener una cartera ejemplar de propiedades de lujo variadas, ello nos hace ser sumamente selectivos a la hora encontrar hoteles que nos parezcan únicos y relevantes a nivel local. Como parte del proceso de investigación buscamos un ethos común, con valores y estándares compartidos que garanticen una asociación que nos beneficie a ambos; nos asociamos con los hoteles en una relación equitativa. También nos contactan con regularidad propietarios de hoteles y compañías de gestión de activos en busca de un socio de marca que satisfaga sus necesidades individuales y pueda representarles a nivel mundial.



**—¿Cuál es el aspecto al que Preferred Hotels & Resorts presta más atención y otorga más valor?**

—Optamos por hoteles que comparten nuestros valores y brindan experiencias auténticas y únicas manteniendo altos estándares alineados con los nuestros.

Debido a la naturaleza única y al estado independiente de los hoteles miembros, la marca no proporciona ningún modelo único para todos. Al contrario, Preferred Hotels & Resorts se compromete únicamente a defender a hoteleros independientes y pequeños grupos de hoteles regionales que demuestran una conexión auténtica con la cultura local y lo que les rodea.

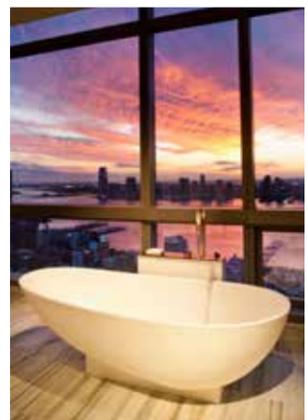
En 2015 decidimos alejarnos de las típicas clasificaciones por estrellas que en buena parte fueron creadas por la industria y para la industria, y posicionamos a Preferred Hotels & Resorts como una única marca con cinco colecciones distintas. Este enfoque, orientado al consumidor proporcionó un catalizador para el crecimiento, y nos ayudó a aprovechar la reputación de la marca con nuestros hoteles miembros.

Nuestras colecciones (Legend, LVX, Lifestyle, Connect y Preferred Residences) casan mejor con las necesidades del viajero de hoy, para el que el lujo no siempre significa cinco estrellas; y nos permiten redefinir la manera en la que se califica un hotel, no por niveles o estrellas sino por experiencias.

Valoramos una serie de criterios cuidadosamente elaborados para determinar cuál de nuestras cinco colecciones define mejor la oferta general de cada hotel.

**—¿Cuánto tiempo promedio suelen tardar en inspeccionar un hotel para que puedan darle el sello?**

—El proceso completo, de principio a fin, generalmente lleva varios meses, aunque los



hoteles ya establecidos que tienen otra marca y cuentan con informes detallados sobre el control de calidad pueden pasarlo más rápido. Cada hotel candidato y cada propiedad son diferentes y experimentan un proceso de inspección personalizado. Para los posibles nuevos hoteles miembros realizamos inspecciones in situ por parte de un miembro de la dirección de la región asegurándonos de que cumplen con todos los estándares de excelencia de



nuestra marca. Luego observamos un conjunto de criterios cuidadosamente seleccionados para identificar con qué colección encajan mejor.

Las áreas que inspeccionamos incluyen habitaciones y zonas comunes, nivel de servicio, comodidades e instalaciones, alimentos y bebidas, y posición en el mercado. Cada una de nuestras cinco colecciones tiene diferentes requisitos dentro de estas categorías, según el nivel esperado de lujo.

Para las propiedades de nueva construcción buscamos un ethos, unos valores y unos estándares compartidos como parte del proceso de investigación además de las inversiones físicas, como el diseño arquitectónico y las comodidades. Descubrimos que este enfoque nos ayuda a forjar asociaciones equitativas entre la marca y el hotel, una donde apoyamos la visión del propietario u operador de la hospitalidad de lujo.

**—¿Los inspectores de los hoteles se camuflan, anuncian su visita, niegan su rol de inspectores...? ¿Cómo funciona eso y quién puede ser un inspector?**

—Visitamos con regularidad los hoteles miembros y usamos una herramienta de medición única diseñada exclusivamente para la marca llamada Integrated Quality Assurance o IQA. El sistema utiliza dos herramientas de medición combinadas para los estándares de productos y servicios: evaluaciones profesionales in situ y una herramienta personalizada de evaluación online y de valoración de redes sociales para proporcionar puntuaciones de garantía de calidad en tiempo real, comentarios de los clientes y análisis de rendimiento.

Estas evaluaciones presenciales las lleva a cabo una empresa externa, y, por lo tanto, independiente, líder en el sector. Nuestro proveedor actual es LRA por Deloitte. Los inspectores son consultores profesionales y es raro que un hotel identifique al inspector antes de que este se dé a conocer ante el director general en el momento del *check-out*.

Para desarrollar la herramienta de revisión online nos hemos asociado con ReviewPro, una de las mejores empresas del mundo en este campo. Nos permite monitorear los hoteles continuamente. Además, los hoteles también reciben acceso a la herramienta para comprender cuáles son las áreas de mejora y su rendimiento frente a la competencia directa.

Como resultado, podemos asegurar que cada hotel miembro cumple con nuestros altos estándares de ex-

celencia para que los huéspedes puedan estar seguros de una experiencia de alojamiento memorable.

**—¿Cuál es el país del mundo donde hay más hoteles que tengan su sello de calidad?**

—Actualmente es Estados Unidos, con más de 198 miembros entre hoteles, resorts y residencias. También anunciamos recientemente un hito emocionante en México, donde ahora tenemos casi 70 hoteles miembros, consolidando

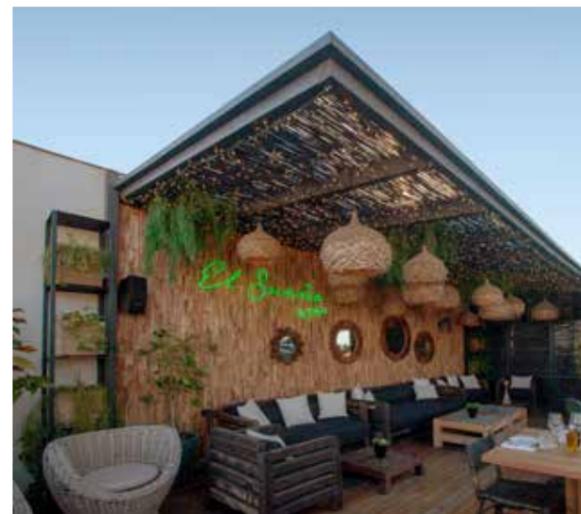
el país como segundo mercado hotelero de la marca tras Estados Unidos.

Preferred Hotels & Resorts ha protagonizado una campaña de fuerte crecimiento en los últimos años y planeamos continuar así, intentando completar nuestro portfolio mundial en destinos clave donde no estamos presentes o donde nuestra presencia es escasa e identificando hoteles que pueden alinearse con los estándares de calidad de nuestra marca.

Actualmente representamos a 209 hoteles en Europa y el mercado español es clave para el desarrollo de nuestro portfolio europeo. No cesamos de buscar oportunidades para expandir nuestra oferta hotelera en las ciudades, los pueblos y los destinos turísticos del país. Ahora tenemos 34 hoteles miembros en España, lo que lo convierte en el segundo mercado más grande de Europa después de Italia, con 38.

**—¿Puede un hotel tener diferentes sellos de calidad o uno excluye a los otros?**

—Si bien es algo técnicamente posible, hay muy pocos hoteles que tengan dos afiliaciones globales para posicionarse internacionalmente. La mayoría elige un socio principal y se centra en esa asociación. Además de un socio global, muchos hoteles trabajan con etiquetas regionales más pequeñas (por ejemplo, Rusticae en Espa-



ña, Pride of Britain en Reino Unido, Hotel & Preference en Francia, etc.) para fortalecer su presencia en el mercado local.

**—¿Los hoteles tienen que pagar alguna cuota para pertenecer a Preferred Hotels & Resorts?**

—Sí. Hay una tarifa de implementación única al unirse a la marca y hay tarifas anuales por adhesión, marketing y garantía de calidad. Todas las tarifas varían en función del número de habitaciones del hotel. Además, los hoteles pagan tarifas de transacción sobre los ingresos proporcionados por PHR a través de su sistema central de reservas. No hay comisiones para las reservas hechas directamente con el hotel, es decir, las que se hacen por teléfono, correo electrónico o acuerdos de grupos o con operadores turísticos. Esto es muy diferente a cómo las *hard brands*, por ejemplo, Marriott, cobran por sus franquicias, ya que ellas piden un porcentaje de los ingresos totales generados por habitaciones del hotel.

**—¿Qué aspectos pueden llevar a un establecimiento a perder el sello de calidad?**

—Supervisamos los hoteles y las propiedades muy de cerca antes de aceptar un hotel. Luego hacemos un seguimiento constante de la calidad de cada miembro para detectar cualquier tendencia negativa lo antes posible. Por lo tanto, es raro que un hotel falle repetidamente en nuestra inspección de calidad, pero sucede varias veces al año. Después de una inspección fallida, los hoteles tienen la oportunidad de trabajar en las áreas en las que suspenden, pero si el hotel no pasa la reinspección, procedemos a eliminarlos de la marca.

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



## ROOM MATE HOTELS, primera cadena hotelera mundial en realizar pruebas COVID19 gratuitas para sus clientes

La compañía Room Mate Hotels llevará a cabo a partir de mediados de octubre, con el apoyo del personal sanitario de Quirónprevención, con enfermeros titulados, pruebas rápidas de antígenos en el *check in* a los clientes que se alojen en sus hoteles y les ofrecerá un servicio de seguimiento constante de su sintomatología durante la estancia a través de una APP. Con el objetivo de promover la tranquilidad sanitaria, tanto de su cliente interno como externo, se realizarán los test de antígenos a todos los *roomies* para garantizar su seguridad en los puestos de trabajo.



La prueba rápida de antígenos, que se realizará en todos los hoteles de la compañía, es capaz de detectar el virus desde el inicio de contagio con una alta fiabilidad de resultados. Realizada con dispositivos de alto prestigio avalados por la FDA, homologados por la Sanidad Pública Española y con marcado CE, esta prueba destaca por su rapidez a la hora de obtener los resultados, en un tiempo máximo de 15 minutos.

Los clientes podrán acceder de forma gratuita a la prueba antes de viajar, en sus ciudades de origen a través de la red de clínicas centros de Quirónprevención, o directamente a su llegada en las recepciones de los hoteles de la compañía, entre las 13:00 y las 22:00 horas. En este sentido, a los clientes de larga estancia se les repetirá la prueba cada tres a cinco días.

<https://room-matehotels.com/es/>

## PARADORES lanza 'COLORES', su atractiva campaña de otoño

Paradores pone a la venta desde hoy su oferta *Colores* con habitaciones a 60 €, 75 € y 90 €, según el parador elegido para viajar desde el 1 de octubre al 29 de diciembre (excepto algunas fechas indicadas en la promoción como puentes y Nochebuena, así como un suplemento de 15 € por habitación los sábados). Además de la cama supletoria gratuita para los menores de 12 años, la oferta incluye un 20% de descuento en la carta del restaurante del Parador y la posibilidad de reservar el desayuno a 12,5 € los adultos y 6,25 € los niños.

La imagen que ilustra la oferta *Colores*, un idílico paisaje otoñal elaborado con elementos recortados en papel, es obra de la artista visual y fotógrafa M. Laura Benavente, "Mililitros". Se trata de una etapa más de la campaña ideada por el creativo Nacho Padilla mediante la que Paradores está subrayando los múltiples atributos positivos de su marca.

Las reservas se pueden realizar a través de la web, directamente en el Parador elegido o en el Centro de Atención al Cliente de Paradores 91 374 25 00 / reservas@parador.es [www.parador.es](http://www.parador.es)



## FOUR SEASONS HOTEL MADRID abre oficialmente sus puertas.

Situado en el corazón de la capital de España, entre la Puerta del Sol y el Barrio de las Letras, y a pocos pasos del Kilómetro Cero, el Four Seasons Hotel Madrid se convertirá en un destino en sí, ya que se complementará con un acceso directo del hotel a las elegantes tiendas y restaurantes que ocuparán La Galería de Canalejas, que muy pronto abrirá sus puertas. Para aquellos que quieren experimentar la ciudad, el chef conserje Raúl Bermejo y la plantilla de conserjes expertos del hotel pueden recomendar itinerarios adaptados a todos los intereses.



### Dani García

El complejo incluye una nueva apuesta gastronómica de Dani García, uno de los chefs más célebres de España y referente de la herencia culinaria del país, quien presenta un nuevo concepto gastronómico tan cercano a su corazón y su modo de entender la cocina que el restaurante lleva su nombre. Dani es a la vez un templo de exploración gastronómica como un lugar con un entorno informal y sencillo para comidas memorables con amigos, familiares y compañeros. Ubicado en lo alto del hotel, el restaurante y el bar ofrecen vistas panorámicas de la ciudad y a las colinas que la rodean, con mesas en el interior y al aire libre durante todo el año. Abierto para el desayuno, el almuerzo, la cena y también para aquellas tardes tranquilas en las que degustar deliciosas tapas y los increíbles vinos de España. Una nueva visita obligatoria en una ciudad que es conocida por ser un referente gastronómico.

Four Seasons Hotel Madrid presenta una oferta de apertura que incluye un descuento del 20% en la tarifa regular de habitaciones hasta el 31 de marzo de 2021 con una estancia mínima de dos noches

[www.fourseasons.com/es/madrid/](http://www.fourseasons.com/es/madrid/)

## EL DESIGN PLUS BEX HOTEL vuelve a abrir sus puertas

En Canarias el verano no se despide de nosotros. Gracias a su fantástica climatología, las islas continúan ofreciendo muchas horas de sol y playa, y si se hace con MP Hotels, el descanso y el bienestar están garantizados. La cadena, que cuenta con un relevante número de establecimientos en el archipiélago, hace pública la reapertura del hotel BEX, que ofrece uno de los mejores protocolos con medidas de seguridad que ha creado la cadena con el fin de disfrutar de una estancia con todas las garantías.



En las Islas Canarias todavía es posible seguir disfrutando del festival del astro rey a orillas del Atlántico, al tiempo que se reposa sobre las inmensidades de arena que ofrecen playas muy conocidas tales como las de Corralejo o Castillo en Fuerteventura o Playa Fañabé, entre otras aledañas de Costa Adeje, sur de Tenerife, o Playa del Inglés o Las Canteras en Gran Canaria. En todas ellas MP Hotels mantiene su estupenda oferta vacacional.

MP Hotels cuenta con precios muy atractivos para todas aquellas personas que, ya sea viajando solas, con pareja, grupo de amigos o en familia, deseen disfrutar de unas vacaciones tranquilas a la vez que divertidas y conociendo un destino con muchos secretos por descubrir.

[www.designplus-bexhotel.com](http://www.designplus-bexhotel.com)

### BALNEARIO DE PUENTE VIESGO: Teletrabaja desde el mejor escenario

Cambia de escenario. Cambia de entorno y recupérate. Combina tu trabajo con todas las posibilidades que te brinda el balneario, para renovar tu energía de una manera natural y en un espacio con todas las garantías de seguridad e higiene.

Luz natural, aire puro y vistas con todas las tonalidades de verdes posibles de nuestros Valles Pasiegos. Ya puedes cambiar tu día a día, conéctate, inspírate y mejora.

Precio por persona y día en habitación doble uso individual... 75 € que incluye: estancia en junior suite, amplias habitaciones con espacio de descanso y de trabajo (bajo disponibilidad); mesa de trabajo con *kit* de oficina, flexo y posibilidad de impresora en habitación de manera gratuita; desayuno tipo bufé asistido en sala o servido en la habitación; detalle diario en la habitación (botella de agua mineral en la habitación más una pieza de fruta como tentempié saludable); albornoz y chanclas durante la estancia; wifi de alta calidad; acceso gratuito diario de una hora al circuito Templo del Agua; 15% en todos los servicios de balneario, masajes relajantes, masajes terapéuticos, tratamientos de espalda, piernas cansadas, tratamientos faciales y corporales...

<https://balnariodepuenteviesgo.com/promociones/teletrabaja-desde-el-mejor-escenario/>



### TIVOLI MARINA VILAMOURA presenta Glee, un nuevo concepto de Boutique Café

El hotel Tivoli Marina Vilamoura ha recibido el otoño con la apertura de un exquisito y elegante espacio que devuelve la vitalidad a su amplio y emblemático *lobby*. El Glee Boutique Café se ha instalado junto a la entrada para convertirse en el lugar de encuentros inolvidables a lo largo de todo el año en Vilamoura, ofreciendo una experiencia sensorial única en un ambiente carismático y muy acogedor.

Diseñado en el más mínimo detalle, desde las líneas y colores de marca hasta las exclusivas piezas de porcelana portuguesa pasando por la armoniosa decoración, este cuidado rincón se distingue por la comodidad, la tranquilidad que inspira y una oferta gastronómica con la que los amantes del chocolate y la pastelería francesa soñarán con repetir.

Abierto también como pastelería-boutique, se puede elegir entre las creaciones que ofrece su espectacular mostrador para tomarlas fuera de Glee, con servicio *take away*, en el que se incluye un menú de aperitivos y bebidas.

[www.tivolihotels.com/es](http://www.tivolihotels.com/es).



### LISBON MARRIOTT es Pet Friendly

En el Lisbon Marriott Hotel con vistas privilegiadas de Lisboa, no tiene que abdicar de su amigo de cuatro patas. El establecimiento permite que se queden alojados en la habitación con sus dueños perros hasta de 20 kilos de peso y/o gatos (con un máximo de dos animales por habitación). Hay un suplemento de 20€ por animal y noche para cubrir gastos de limpieza. [www.marriott.com](http://www.marriott.com)



### KANUHURA MALDIVAS ofrece una estancia para dos personas durante un mes

¿Quién no ha soñado con poder pasar un mes en el paraíso? Pues esta es vuestra oportunidad...

¿Qué hay que hacer?

Convertirse en Digital Islanders

¿A qué esperáis? Tenéis hasta el 19 de Octubre de 2020

Hay oportunidades que no se pueden dejar pasar. No dejéis de compartirlo!

Todos los detalles y condiciones en el adjunto y en el link: [www.kanuhura.com/en/newsroom/creative-residency-paradise](http://www.kanuhura.com/en/newsroom/creative-residency-paradise)

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



### Buddha-Bar Beach, identidad propia del HOTEL SUGAR BEACH MAURITIUS

Situado en Isla Mauricio, en la espléndida playa de Flic en Flac y dentro del hotel Sugar Beach, Buddha Bar Beach es un impresionante paraíso bohemio al lado de la playa realzado por su sensacional diseño y maravillas gastronómicas.

El restaurante Buddha-Bar Beach ha sido el Ganador Mundial del International Hotel & Property Awards 2020 en la categoría Restaurante dentro de un hotel.

El establecimiento es una novedad sin precedentes en la isla mauritiana que armoniza con su ubicación, magníficas vistas al océano Índico y las maravillosas puestas de sol de la costa oeste, creando una entidad propia para el Buda Bar.

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



### SABI SABI PRIVATE GAME RESERVE reabre sus puertas en Sudrfrica

La reserva privada está de vuelta para ofrecerle encuentros con la vida salvaje y la tradicional y cálida hospitalidad sudafricana. Siendo para Sabi Sabi una prioridad la salud y la seguridad de sus huéspedes, del personal y de todos los que visitan sus *lodges*.

Tras el anuncio de Sudrfrica de que desde el 1 de octubre de 2020 sus fronteras están abiertas a los turistas internacionales de varios países, entre los que se encuentra España, Sabi Sabi Private Game Reserve, se ha preparado a conciencia para dar la bienvenida a sus clientes.

Sus cuatro galardonados *lodges*, Earth Lodge, Selati Camp, Little Bush Camp y Bush Lodge, están ubicados en lo profundo de la sabana, en la famosa reserva de Sabi Sand. Esta reserva natural privada establecida en 1979, ofrece alojamiento de lujo, una deliciosa gastronomía y servicio personalizado, además de excepcionales encuentros con la naturaleza. La experiencia en Sabi Sabi incluye safaris diarios al amanecer y al atardecer en vehículos abiertos acompañados de un ranger y un *tracker*, safari diario a pie, desayuno, almuerzo, cena y bebidas seleccionadas durante todo el día.

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





## RESTAURANTE OSLO

### Criterios nutricionales con mucho arte

*Vestidas de personalidad y vanguardia, las mesas de este restaurante valenciano son la pasarela de unos platos basados en el uso de superalimentos e ingredientes con altas propiedades nutricionales suministrados por proveedores de proximidad.*

Se diría que la oferta de este restaurante del casco antiguo de Valencia es vegana y vegetariana basada en producto de temporada, orgánico y de proximidad. Un gran acierto y una delicia, vamos.

El restaurante Oslo lleva cinco años ubicado en un precioso edificio de 1850 de arquitectu-

ra típica valenciana que se ha convertido en toda una institución entre vegetarianos, omnívoros, lugareños y visitantes de todas partes.

#### Criterios nutricionales, ante todo

Su carta cuenta con numerosas propuestas veganas y sin gluten, y una estructura pen-

sada para compartir. Entre las opciones de tapas, un "faux Grass" vegano, muhammara, ragú de portobello y setas silvestres o una focaccia de murakasi (boniato morado japonés) abren el apetito. Se sigue con un apartado de ensaladas y platos ligeros, como tartar caprese, huevo campero con espárragos y setas salteadas o un ceviche tradicional elaborado con langostinos vegetales.

En la sección de segundos platos destacan algunos éxitos, como la pasta fresca rellena de calabaza, ricota, amaretti y pesto de pistacho; arroz meloso de rovellones o un sushi poké. Para terminar, algunas opciones golosas como crême brûlée con helado de violetas, crema inglesa vegana con manzana en tres texturas o una tarta de castaña y cacao.

#### Presencia de la artesanía local

El idilio con lo artesano y lo local de la cocinera y dueña de Oslo, Olga Vázquez, está latente en una nueva vajilla de piezas únicas que visiten algunos de sus platos estrella. Mi Cuit Ilustración, la empresa dirigida por dos valencianos apasionados por el diseño y la ilustración, han creado ex profeso estas piezas torneadas en gres, bizcochadas a mano y cocidas en horno a alta temperatura, consiguiendo un efecto de superposición de esmaltes a pincel con diferentes densidades.

Para el sushi poke, un plato de arroz, aguacate y mango, edamame y buñuelos de pescado vegetal, han optado por diseñar un bol de 23 cm, creando un juego de aguas cristalinas verdes y cremas en su interior con aspecto brillante, y un efecto volcánico en mate con diferentes tonalidades de verdes y negros en el exterior. En el caso de la pasta thai picante (udon con salsa thai y verduras al wok), la compañía ha diseñado unos boles de 15 cm con ala alta y combinando dos colores: cre-

ma con esmalte transparente y el rojo intenso matizado con pequeñas partículas volcánicas. A las novedades en materia de vajilla también se suman otras novedades en la carta, como la incorporación del dúo de rollitos crujientes rellenos de crema de habas al ajonegro con morcilla vegana y chutney de calabacín o los tacos de maíz con guacamole, carnita vegetal y frijoles servidos con pico de gallo.

#### Funcionalidad, estética y arte

Las líneas puras y minimalistas de la decoración de los países nórdicos, aquí se perciben fácilmente y casan a la perfección con una presentación de platos simple pero efectiva, sin artificios donde prima lo transparente, lo saludable y lo nutritivo.

El arte y el interés por la cultura están presentes con fuerza en un local que cuida con esmero la presentación de sus platos y que se esfuerza en contribuir a la agenda artística de la ciudad desde que en 2019 inaugurara su primera exposición de ilustradoras valencianas y que el pasado mes de septiembre ha retomado exponiendo nuevas ilustraciones y fotografías gastronómicas.●

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





## MURILLO CAFÉ El Grana Padano como argumento

*Grana Padano D.O.P, la Denominación de Origen Protegida de quesos más vendida del mundo, y el bistró Murillo Café presentan un menú único donde la cocina italiana y la cocina latinoamericana son las protagonistas.*

Este bistró ubicado frente al Museo Nacional del Prado y al Real jardín Botánico y que se caracteriza por su cocina mediterránea con toques latinoamericanos, ha combinado el sabor de Grana Padano Riserva, un queso de más de 20 meses de maduración, con algunas de sus mejores recetas. Se trata de una experiencia que transporta al comensal a la propia Italia a través de la gastronomía, la cultura y el arte.

### Un menú especial

Murillo Café traslada la versatilidad, el sabor y las propiedades nutricionales de Grana Padano Riserva, uno de los mejores exponentes de la gastronomía italiana a través de este menú especial.

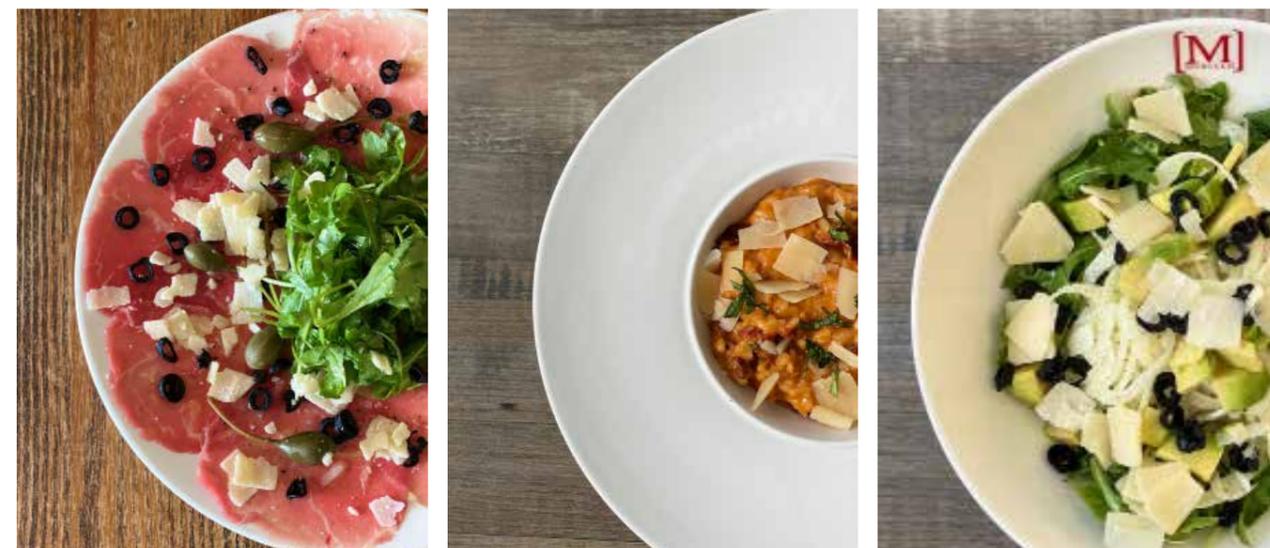
Se trata de una propuesta basada en dos entrantes y tres platos principales donde el queso es el protagonista. Como entrantes, tenemos el carpaccio de res con aceitunas des-

hidratadas, alcaparrones, Grana Padano Riserva, rúcula y vinagreta de limón de la casa; y ensalada de fideos de hinojo fresco con aguacate, Grana Padano Riserva y vinagreta de lima.

La selección de los platos principales de este menú especial se compone de risotto de tomates secos hecho con base de tomates deshidratados, tomate raf y queso Grana Padano Riserva derretido lentamente durante la cocción y decorado con finas lascas del mismo; fagotti a la trufa negra: una pasta rellena de crema de trufa negra con emulsión de mantequilla, chalotas y Grana Padano Riserva; y patacones de plátano macho frito y queso Grana Padano Riserva, servido con tartar de tomate Raf, aguacate y nata criolla.

### La mejor combinación

Murillo Café combina los mejores sabores de la dieta mediterránea, en especial de la cocina



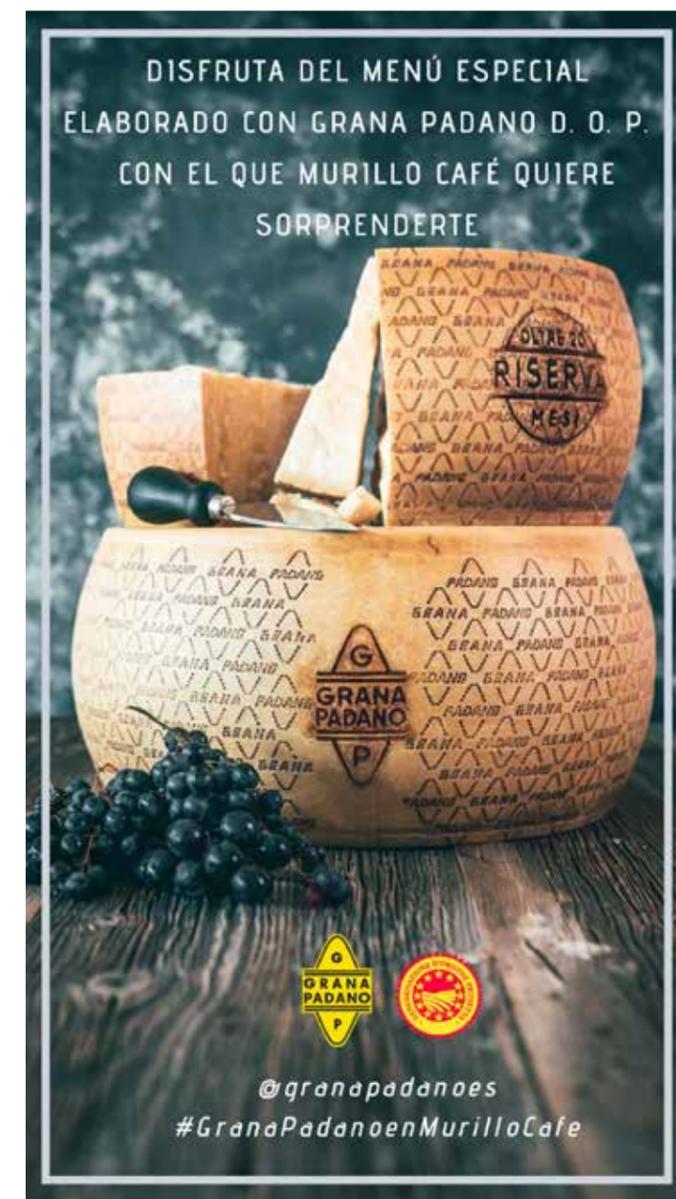
española e italiana, con ligeros toques de la gastronomía de Latinoamérica.

Junto con este menú único, Grana Padano D.O.P. añade a la experiencia del comensal la presencia de una imponente rueda de queso Grana Padano Riserva: una pieza de 35 kilos que ha sido enviada directamente desde el Valle del Po, en el norte de Italia, zona de producción de estos quesos exclusivos.

### El Caseus Vetus

Grana Padano está consolidada como la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) de quesos más vendida del mundo. Fue creado el año 1135 en la Abadía de Chiaravalle, a pocos kilómetros al sur de Milán, de la necesidad de preservar el excedente de leche que se producía a diario dentro de los monasterios, hoy en día considerados como las primeras lecherías. Los monjes lo denominaron caseus vetus o "queso viejo", pero el pueblo, poco familiarizado con el latín, comenzó a denominarlo "grana" por su pasta compacta salpicada de granos blancos. Junto con la denominación "Padano", que hace alusión al Valle del Po, surgió el nombre con el que hoy se le denomina en todo el mundo: Grana Padano.●

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



## ¡Benvenido ZIELOU!

Zielou, el superclub que te acerca al cielo de Madrid desde la estación de Chamartín, presenta su nuevo espacio remodelado, con una personalidad atrevida que transporta al cliente a una experiencia inolvidable gracias a la versatilidad de espacios, exteriores e interiores, y con una identidad que rompe los cánones tradicionales en la restauración actual. Fiel a su estilo característico, elegante y rompedor, Zielou cuenta además con una nueva área decorada con un imponente mural diseñado por el artista Félix Vähm. Diseño que nace de los frescos decorativos de las estancias de un palacio renacentista, compuesto por figuras y elementos florales procedentes de grabados antiguos.

Ático de Chamartín - Plaza Estación de Chamartín s/n - Madrid  
[www.zielou.com](http://www.zielou.com)



## EL CÁRTEL DE MAWEY, nuevo bar de burritos en Madrid

Los chefs Fernando Carrasco y Julián Barros, creadores de Mawey, lanzaron en mayo esta línea de envío a domicilio bajo el nombre de El Cártel de Mawey, triunfando todos estos meses con sus famosos burritos de autor. Ahora los chefs abren local en el 10 de la calle Blasco de Garay ofreciendo su propia reinención de los burritos de la forma más canalla.

El Cártel de Mawey se diferencia por la calidad del producto y la diferente combinación de sus ingredientes, fuera de lo habitual en la carta de los restaurantes.

Para el formato de *delivery* y *take away*, disponen de su propia web y una app para hacer los pedidos. También funcionan a través de Glovo, Just-eat, Deliveroo y Uber eats.

Calle Blasco de Garay 10 - Madrid  
[www.restaurantemawey.com](http://www.restaurantemawey.com)



## SIX & CO, el restaurante más gamberro del primer food truck de Rivas

Hace dos años y medio que David y Nuria buscaban un local... y encontraron un garaje –eso sí, con su sala, cocina y barra a lo grande–, en el que aparcar su *truck* y desde el que seguir dando caña con su comida en el sureste de la capital.

Six burgers de locura, Six bocadillos únicos (sus recetas entre panes), Six entrantes con sabor internacional, Six hot dogs y Six irresistibles postres conforman una oferta informal, cuidada y de calidad, ideal para disfrutar en su local, encargar por *delivery* o *take away* y pasar un buen rato el fin de semana en familia o con amigos.

Puede pasar desapercibido e incluso confundirse entre la intensa actividad del polígono, pero una vez que se entra... ¡y se prueba!

Cincel, 9. (frente a ITV) Rivas Vaciamadrid.  
[www.sixandco.es](http://www.sixandco.es)



## La COCINA DE MARIA LUISA reabre en un homenaje a las mujeres

Fuerte, generosa, luchadora y amorosa. María Luisa Banzo solo merece cosas buenas en su vida, pero ni esta ni la pandemia se lo han puesto fácil... aun así, seis meses después de bajar la persiana, vuelve a abrir su restaurante con toda la energía para seguir repartiendo cariño a través de su deliciosa cocina. Sus guisos de siempre, más esos platos denostados y difíciles de encontrar, así como lo mejor de la huerta y el monte de cada temporada, junto a ese trato cercano, de madre, hacen que uno solo piense en volver allí, porque... ¡Cómo la hemos echado de menos!



El horario de cocina es de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30 horas y el precio medio es de 45 €.

Jorge Juan, 42. Madrid.  
[www.lacocinademarialuisa.es](http://www.lacocinademarialuisa.es)

## MAMÁ CHICÓ abre local en el madrileño barrio de Malasaña

Mamá Chicó abre su segunda sede madrileña, donde defiende la idea original que dio pie a la marca: un concepto de cocina más *healthy* y *non stop*, con la distinción de que en esta ocasión todas las cociones se hacen a las brasas.

Verduras, carnes y pizzas se elaboran a la brasa, siguiendo el estilo actualmente de moda en Buenos Aires, y se sirven en un local de cuidado interiorismo y ambiente europeo que evoluciona del día a la noche gracias a su horario ininterrumpido y a una oferta flexible, versátil y muy completa.



Horario: abierto todos los días de 9:00 a 12:00 h.

Precio medio: 25-30 € por persona.

Corredera Baja de San Pablo, 10. Madrid.  
[www.mamachico.com](http://www.mamachico.com)

## FREEDOM CAKES CAFE nueva etapa, nuevo concepto

En esta nueva etapa, que comienza el mes de octubre, Freedom Cakes se traslada a una nueva ubicación, muy cerca de la Puerta de Sol y pasa a llamarse Freedom Cakes Cafe. Su oferta también cambia y se amplía a nuevas propuestas saladas con las que darán un completo servicio desde los desayunos, comidas, meriendas y cenas hasta los *brunch* para el fin de semana. Freedom Cakes Cafe mantiene su esencia de marca desenfadada, creativa, burlona y un poco excéntrica, inspirada en la psicodelia de los años 70, la estética hippie, el festival de Woodstock o el rock de artistas como Joplin o Jefferson Airplane. Toda una declaración de intenciones para trasladar al cliente una identidad que marca la actitud, la decoración y la estética de cada propuesta.



Horario: de lunes a domingo, de 10h a 00h

Precio medio: 20 euros; Precio medio merienda: 5 euros; Precio brunch: 14 y 16 euros

Calle Cádiz, 7 - Madrid  
<https://freedomcakes.es/>

### HORCHER abre la veda: vuelven el faisán y el corzo

El 10 de octubre se abre la veda y comienza en Horcher uno de los momentos más esperados cada año: el inicio de la temporada de caza, que se extiende hasta el mes de marzo. El brillante expediente de Horcher como sinónimo de exquisitez cuenta con el aval de recetas como la becada o la perdiz a la prensa que llevan en la carta desde sus inicios hace 77 años. Se trata de propuestas donde los tiempos de cocción se cuidan con un mimo escrupuloso.

Precio medio: 90€  
Horario: L - V: de 13:30 a 16:00; 20:30 a 23:00 / S: de 20:30 a 23:00.  
Cierra sábados al mediodía y domingos.  
Alfonso XII, 6, Madrid  
[www.restaurantehorcher.com](http://www.restaurantehorcher.com)



### LA ANCHA DE ZORRILLA estrena patio

El pasado mes de septiembre reabrió el restaurante para seguir sirviendo la tradición y la calidad que siempre han reinado en esta casa. Esta apertura viene acompañada de una novedad, y es que en esta nueva temporada La Ancha va a contar con un patio-terrace para servir comidas y cenas gracias a la colaboración de su vecino, el Hotel Soho Boutique Congreso, con quien comparte manzana y ahora también este espacio cálido y recogido del ir y venir de la calle Zorrilla. Una terraza que destila toda la elegancia de este hotel y ahora se alimenta del buen hacer de la familia Redruello.

Abre de lunes a sábado de 13:30h a 16:00h y de 21:00 a 23:30h  
Precio medio de la carta: 45€.  
Zorrilla, 7  
[www.lancha.com](http://www.lancha.com)



### 'STEAKBURGER ORIGINAL', la hamburguesa que vuelve a los orígenes

SteakBurger pone sobre las mesas de sus restaurantes una nueva receta de hamburguesa que traslada a los comensales a los sabores originales de este plato. Desde el 5 de octubre se puede degustar en todos los establecimientos de la marca la nueva 'Steakburger Original', una receta elaborada con carne *dry aged* madurada durante 40 días y cocinada a la parrilla con carbón de encina.

En la búsqueda del concepto *real food*, SteakBurger trabaja únicamente con proveedores que comparten su mismo compromiso con la naturaleza, asegurando una calidad excepcional en todos sus productos. Por ello, la nueva 'Steakburger Original' está elaborada con carne de lomos 100% vacuna proveniente de La Finca de Jiménez Barbero, al igual que el resto de sus hamburguesas.



Horario: D-J: 12:30h - 00:00h; V y S: 12:30h - 1:00h.  
[www.steakburger.es](http://www.steakburger.es)

### LACABÍA celebra su primer aniversario con un menú económico de tapa "marca España"

Con motivo de su primer aniversario, el restaurante madrileño Lacabía Chamberí presenta su nuevo menú Marca España. Se trata de una propuesta honesta y económica que recoge las cinco tapas más solicitadas en la barra del establecimiento y, con toda probabilidad, en las de la mayoría de los bares y restaurantes patrios.

El menú se ha ideado para contribuir a que el cliente pueda seguir disfrutando del placer de cenar fuera de casa a pesar de la difícil situación económica que estamos atravesando. Estará en vigor hasta el 23 de octubre, las noches de lunes a jueves, al precio de 14 € y consiste en: tortilla de patata; ensaladilla rusa; croquetas caseras (2 ud); oreja a la plancha y patatas bravas.

Incluye copa de vino, cerveza o refresco y pan.

Alonso Cano, 84 - Madrid  
[www.lacabia.es](http://www.lacabia.es)



### Grupo Nomo desembarca en Madrid con la apertura de NOMO BRAGANZA

En pleno corazón del barrio de Las Salesas, el restaurante Nomo ha abierto sus puertas dispuesto a convertirse en una referencia nipona imprescindible de la capital. Así, el proyecto de vida que hace más de diez años emprendió Borja Molina-Martell junto a su hermano Juan, Ramón Jiménez y Naoyuki Haginoya, abre su sede en Madrid con una propuesta de cocina japonesa al servicio del mejor producto local. La variada y completa carta de Nomo refleja la maestría de su Chef Ejecutivo en las diferentes disciplinas de la cocina japonesa.

Así, la experiencia puede comenzar con tapas japonesas como Sukiyaki Croquette (croqueta japonesa de rabo de toro rebozado), o Yaki Hotate no Foie (pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki). En el apartado de entrantes, destacan platos como la sutil Okonomi Omelette (tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki) o Ebi Chilli (langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito).

Entre los éxitos de la barra de sushi, resultan imprescindibles elaboraciones como Salmonete no Tataki (tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi) o el futomaki Spicy Tuna, además de diferentes propuestas de nigiris y rainbow rolls para los que se emplea el mejor producto con guiños locales como al arroz del Delta del Ebro.

Para terminar, algunas creaciones que se preparan en su propio obrador como Crunchy Mochi de Frambuesa con crema de pistacho y cobertura de chocolate blanco, o la cheesecake de té verde con yuzu.

Lunes a miércoles de 13:30 a 16:00h y de 20:00 a 23:30  
Jueves a sábado de 13:30 a 16:00h y de 20:00 a 00:00  
Domingos cerrado  
Precio medio: 40€

Calle Bárbara de Braganza, 8. Madrid  
<https://gruponomo.com/reservas/reservas-nomo-braganza/>



## De Madrid al cielo con DANI, el esperado proyecto de Dani García en el hotel Four Seasons

El chef malagueño Dani García, que ha ido presentando con éxito en Madrid proyectos como BIBO y Lobito de Mar, ahora da un paso adelante con la apertura de Dani en el hotel Four Seasons. Un restaurante con su propio nombre que supone una visión global de su cocina, en la que creatividad y técnica conviven con el gusto por el recetario tradicional andaluz y los sabores que han marcado su carrera a lo largo de los años, envueltos en el indiscutible duende del creador de la "nueva cocina andaluza" a principios de los años 2000.

La *joie de vivre* de los madrileños que también comparte Dani García encuentra en esta *brasserie*, junto a la imagen de marca que Four Seasons proyecta a nivel mundial, un nuevo lugar de peregrinación, abierto de manera ininterrumpida hasta la medianoche. El restaurante cuenta con un acceso independiente desde la calle Sevilla, directo a la séptima planta del nuevo hotel Four Seasons, donde no podía faltar una amplia terraza que regala unas vistas espectaculares del cielo de Madrid. Dani invita a disfrutar cada momento a su ritmo, alejándose además de los protocolos de la alta gastronomía.

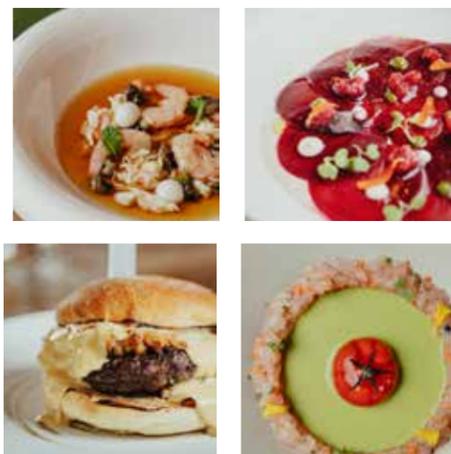
De lunes a domingo: 12:00 a 16:00h y de 19:00 a 23:00h

Bar de 12:00 a 24:00h

Precio medio: 65-75 €

Calle de Sevilla, 3, 28014 - Madrid - (acceso directo al restaurante desde la calle)

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



## LATERAL refuerza el servicio de envío de comida a domicilio con LTL A CASA

Lateral refuerza su servicio LTL A Casa habilitando el *delivery* en todas las ciudades en las que está presente. Tras el acuerdo alcanzado con Uber Eats para ampliar su servicio de comida a domicilio, los clientes pueden realizar sus pedidos a través de las principales plataformas de *delivery* en la ciudad: Deliveroo, Glovo y Uber Eats, realizando el pago con tarjeta bancaria y recibiendo el producto sin contacto con el repartidor en la puerta de sus casas.

En la carta de *delivery* se pueden encontrar algunas de las propuestas gastronómicas con más éxito de Restaurantes Lateral como el Rollito Lateral (salmón ahumado relleno de mascarpone y manzana), el Pincho Lateral (jamón ibérico con tomate y AOVE) o el Matrimonio (pincho de boquerones en vinagre y anchoas en AOVE y mermelada de pimientos del piquillo). Además de esto, en Madrid está disponible en exclusiva la opción de bandejas de grupo con una selección de pinchos variados.

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



## Restaurante CASA ELENA: vuelve el Cocido completo con producto KM 0

Con la llegada del otoño, vuelve uno de los platos más emblemáticos de este restaurante situado en Cabañas de la Sagra (Toledo): el cocido completo. Un plato que se elabora 100% con producto km 0. Además, se trata de una receta que ha pasado durante años de generación en generación. Un plato clásico que se prepara para el Menú Mercado de los días laborables, pero que también se puede disfrutar en fin de semana, si se pide por encargo.

Para los días laborables está el Menú Mercado que cambia cada semana y que consta de un entrante y tres opciones de primero, tres de segundo y dos para el postre; por 23 €/persona en el que se incluye pan, agua, refresco o cerveza o copa de vino y café.

C/ Nueva, 15, 45592 Cabañas De La Sagra - Toledo  
<http://restaurantecasaelena.com/>



## LA BARRA DE VILLOLDO, parada obligatoria en Palencia

La de Villoldo es una divertida barra para seguir disfrutando del buen hacer de la familia Pedrosa y del producto de temporada pero marcado aquí por un carácter más informal, cierto toque cosmopolita y técnicas actuales de la mano de Alfonso Fierro. Al fin y al cabo, es un bar para estar, comer, picar, tomar un café, una copa, pero sobre todo, disfrutar. Y disfrutamos con recetas como: fish&chips, patatas de La Nava y salsa agria; paté de campaña, choripán palentino con chimichurri, cochifrito de cochinito ibérico con espuma de crema agria, lomo bajo de ternera palentina, guarnición y mantequilla 'Café de París', tortilla vaga, calamar en su tinta relleno de sus patas, jamón y huevo... Y si dejamos hueco para el postre, la tarrina de tociniello de cielo con espuma de coco es una maravilla. Atención, porque muchos de estos platos pueden encargarse para llevar.

Plaza Rinconada de San Miguel, 2. Palencia  
[www.labarradevilloldo.com](http://www.labarradevilloldo.com)



## FLORIDA MIJAS BEACH: otoño non-stop con gastronomía y ocio

El complejo ubicado en Cala de Mijas ha preparado una programación repleta de veladas temáticas para disfrutar de la nueva temporada con vistas al Mediterráneo. Aperitivo, *brunch*, cena de Estrella, cata de vinos, noches de música clásica, homenajes musicales y cenas a la luz de la luna llena con referencias a Federico García Lorca, son algunos de los planes que marcarán el calendario en Florida Mijas Beach. Iván Cerdeño, director gastronómico del espacio, ha diseñado para cada ocasión una propuesta culinaria diferenciada y basada en el producto local y de temporada.

Martes, miércoles y domingo abierto de 12:00h a 19:00h / Jueves, viernes y sábado abierto de 12:00h a 01:00h  
Precio medio en Palmira Mijas: 40-45€  
Calle Carabelas, 9 - La Cala de Mijas - Málaga  
<https://floridabeach.es/>



## 'COUPAGE NATURAL' de Cortijo de Suerte Alta, entre los mejores aceites de España

Este AOVE acaba de recibir el Premio Alimentos de España (MAPA) en la modalidad Frutado Verde Amargo, un galardón al que se suman 14 más, como la Medalla de Oro de la D.O.P. Baena o la obtenida en Agricultura Ecológica en Biol y Ecotrama, todos ellos recibidos en 2020. Reconocimientos que llenan de orgullo a Manuel Heredia Halcón, al frente del proyecto.

En esta familia, la tradición olivarera tiene historia y de su finca de Baena, con un 80% de árboles centenarios, salen este Coupage de Picudo, Picual y Hojiblanco y un Picual en envero. Ambos AOVEs cuentan con el sello de la DOP Baena, el sello ecológico y el sello SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad

Tanto el sello ecológico como el de QvExtra están también presentes en su aceite sevillano Marqués de Prado Selección Familiar.

**Caja de 6 estuches de 500ml - 92,40 €**  
[www.suertealta.es](http://www.suertealta.es)



## ORLANDO presenta las '24 Horas de Inspiración Gastronómica', la primera maratón virtual culinaria

*Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno*, el nuevo libro de cocina de Orlando, ha sido el eje central de los más de 1.000 minutos de cocina en torno al tomate que han sido ofrecidas en las *24 Horas de Inspiración Gastronómica*.

Iván Sáez, chef y embajador de Orlando, ha realizado estas veinticuatro horas cargadas de inspiración y de propuestas culinarias. Pero no ha estado solo en esta misión, sino que ha contado con la ayuda de la actriz Patricia Montero, amante de la cocina con tomate.

Con el confinamiento, uno de cada dos españoles descubrió su pasión por la cocina y el 75% aprendió nuevas recetas. Pero las ideas se agotan. Por este motivo, el libro de Orlando se convierte en el manual imprescindible de cualquier hogar para buscar inspiración en la cocina este otoño-invierno.

Desde lasañas y albóndigas, pasando por pizzas y *noodles* hasta... ¡croquetas! ¡Bienvenidos al universo del tomate!

En la siguiente web se pueden encontrar los enlaces a los videos con las recetas y para descargar el libro:

<https://orlandomasqueuntomate.com>



## Nuevos lotes de regalo de las Conservas PACO LAFUENTE

Ya están disponibles los lotes de regalo de las conservas Paco Lafuente a través de la venta online de su página web en los formatos de tres, seis y 12 latas que guardan en su interior una selección de las mejores conservas de mariscos y pescados gallegos que esta familia lleva elaborando de forma artesanal desde hace más de un siglo. Unos estuches ideales para tener un detalle con tus amigos más *foodies*, para llevar a una comida o cena o simplemente para disfrutar uno mismo o en compañía.

Los distintos lotes se han diseñado en base a los productos más demandados en su web, pero además de estos lotes definidos puedes diseñarlos de manera personalizada y a tu gusto buscando la variedad que prefieras entre mejillones fritos en escabeche (con Denominación de Origen Protegida), almejas blancas, berberechos al natural, navajas gigantes, zamburiñas, sardinas y sardinillas en aceite, pulpo, ventresca, etc. Los lotes de tres y seis latas pueden contener un envase de cada variedad, y para el de 12 latas se pueden elegir de dos en dos. Todo un obsequio gourmet, con el que siempre quedarás bien

**Estuche de regalo de 3 latas: desde 15,38 €.**  
**Funda invisible de 6 latas: desde 29,04 €.**  
**Caja regalo de 12 latas: desde 38,34 €.**  
[www.pacolafuente.com/tienda/comprar/](http://www.pacolafuente.com/tienda/comprar/)



## MIX&GO, la mezcla de frutos secos más redonda de GREFUSA

Grefusa, compañía centrada en el sector de los *snacks*, fiel a su apuesta por la innovación, lanza al mercado una nueva gama de aperitivos *on the go* para las marcas Snatt's y MisterCorn. Se trata de Mix&GO, una sorprendente y deliciosa alternativa para los momentos de *snacking*, con una original forma redonda, un formato sencillo y atractivo para disfrutar en cualquier lugar; y un mix de ingredientes de máxima calidad, sin aceite de palma.

<https://grefusa.com/>



## Noel lanza al mercado 'PÍCALOS'

Noel, grupo de alimentación especializado en la producción y distribución de jamón cocido y curado, embutidos y carnes frescas, tanto a nivel nacional como internacional, irrumpe en el mercado español con 'Pícalos', el primer *snack* de embutido crujiente elaborado al horno. Un producto pionero que, después de un exitoso lanzamiento en el Reino Unido y Dinamarca, se ha empezado a comercializar en los lineales españoles con 4 referencias distintas: 'Pícalos Crujientes de Jamón Serrano', 'Pícalos Crujientes de Bacon', 'Pícalos Crujientes de Chorizo' y 'Pícalos Crujientes de Fuet'.

[www.noel.es/categorias/snacking/](http://www.noel.es/categorias/snacking/)



### Maloco 2019, el primer Bobal de Finca Cor VÍ

Maloco es el primer vino tinto que elabora Luis Corbí, propietario y viticultor enamorado de las tierras de Requena, que encontró en Los Isidros el lugar idóneo para crear este vino con la variedad Bobal. Luis Corbí tiene la experiencia en la elaboración de vinos blancos –ya muy bien valorados– en la bodega Clos Cor VÍ y con Maloco cumple su sueño de presentar en el mercado un vino tinto ecológico en el que la Bobal es la protagonista.

Maloco 2019, 100% Bobal y adscrito a la DOP Valencia, ha permanecido cuatro meses en barricas de roble francés nuevas y dos meses más en huevos de arcilla, que le aporta los matices de este material muy tradicional en esta zona. Tiene un color de intensidad media alta, con aromas a fruta roja madura con una acidez media con un tanino maduro y potente.

**Precio: 10 euros**

<https://fincacorvi.com/bodega-y-vino/>



### ¡VIVE LAS VILLAS Y PARAJES DEL BIERZO EN OTOÑO!

El otoño es la estación que bien merece una visita a la comarca berciana, dueña de un paisaje lleno de colores amarillos, marrones y naranjas y para disfrutar de nuevas experiencias. Sus productos de temporada, como la castaña y la manzana reineta, y sus platos tradicionales, como el botillo, verdadero protagonista de la gastronomía de esta comarca, junto a una cocina de tendencias más vanguardistas, querrás acompañarlos por primera vez con los vinos de Paraje y vinos de Villa de Losada, una de las primeras bodegas en lanzar al mercado vinos para este nuevo etiquetado, que representan una nueva era.

Mencia y Godello, son las dos variedades autóctonas de la comarca que hacen de sus vinos un producto único y diferenciado del resto, pero también otras como la Garnacha tintorera, la Estaladiña o la Merenzao que intervienen en estos vinos con el nuevo etiquetado en unidades geográficas.

**Godello. Vino de Villa de San Lorenzo 2019**, es una edición limitada. Muestra aromas cítricos y de flores blancas, frutas de hueso y pera, mineralidad y cierta salinidad. Generoso y maduro, con gran frescura y vitalidad.

**P.V.P: 27,50 euros**

**Vino de Villa de Valtuille de Arriba 2018**. Elegante, fragante y compleja nariz. El primer vino que se elaboró en Losada y que resume la filosofía de su proyecto parcelario.

**P.V.P: 17,50 euros**

**“La Bienquerida”** vino de paraje “las Chas”. Violeta fresca, mineralidad pícaro, una capa de chocolate sobre la fruta madura, y taninos fundidos que cautivan con su delicadeza.

**P.V.P: 38,00 euros**

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



### Gran Medalla de Oro para RODILES 2007



El Concours Mondial de Bruxelles reconoce cada año vinos de calidad procedentes del mundo entero y sus más de 25 años de experiencia lo han situado como una referencia entre las competiciones internacionales del sector vitivinícola.

En esta edición de 2020, que ha contado con la República Checa como país anfitrión, han participado 8.500 vinos procedentes de 46 países productores y tan solo 18 de los españoles han tenido el honor de alzarse con la Gran Medalla de Oro, entre ellos Rodiles 2007, un vino que forma parte de la Colección Raíces de Real Agrado.

Se trata de un vino de abundante lágrima, amoratada en copa, espeso. Su color es rojo púrpura y rubí y cuenta con un aroma a vainilla, canela, mora, pastelería, torrefacto, especiados y balsámicos. Con gusto a compota de mora, frambuesa, fino roble y dulzor, en boca presenta estructura y complejidad con una salida persistente y elegante.

**PACK de 6 - envío gratuito - €18,00**

<https://realagrado.com/>

### Nuevo MARTÚE ESPECIAL 2016: solidez y presencia de un gran vino de Pago

El nuevo Martúe Especial 2016 cuenta con un minucioso coupage de las variedades 40% Syrah, 19% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot y 17% Malbec y 6% Merlot, procedentes de las cepas más antiguas de las fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia. Además, cada una de las variedades ha sido fermentada por separado con largas maceraciones y, después, el vino ha permanecido durante 14 meses en barricas de roble francés.

<https://martue.com/>



### «Aromas y Acordes» Vargas Blues Band y BODEGAS ROBLES.

El vino y la música son abrumadoramente sensoriales pero, ¿puede la música influir en la forma de apreciar un vino? La música, al igual que el vino, tiene un poder fascinante: el de desencadenar sensaciones muy intensas con una sola nota. La iniciativa *Aromas y Acordes* de Bodegas Robles se estrena con la elaboración de dos vinos especialmente seleccionados para saborear con *Del Sur*, el nuevo álbum de Vargas Blues Band: Vargas Blues Band Amontillado y Vargas Blues Band Pedro Ximénez.

El álbum *Del sur* son doce viajes sonoros de la Vargas Blues Band que atraviesan las sendas del blues, el flamenco o la música latina.

**Precio: 40€**

**Venta:** <https://bodegasrobles.es/aromas-acordes/>



### VINOS Y BODEGAS MARCO REAL apuesta por el vino ecológico

Vinos y Bodegas Marco Real, en su compromiso con el medio ambiente y la viticultura tradicional, ya tiene en el mercado su primer vino ecológico. Con el slogan *Conéctate a lo natural*, la bodega quiere llegar al consumidor más comprometido con la naturaleza, con el cuidado del medio ambiente y que busca en el vino la expresión del terruño riojano.

Marco Real Organic Wine 2018 ha tenido una crianza de seis meses en roble americano. Es equilibrado y sabroso con notas de fruta fresca que quiere formar parte de las nuevas tendencias que mueven a públicos que buscan en su consumo diario alternativas ecológicas.

**Precio: 9,50€**  
[www.grupolanavarra.com/es/marco-real](http://www.grupolanavarra.com/es/marco-real)



### BIANCA VILLA, el limoncello más mediterráneo de Grupo La Navarra

Grupo La Navarra, especializado en la elaboración de licores, lanza al mercado Bianca Villa, el nuevo limoncello que nace con un marcado carácter y estilo mediterráneos. Para su elaboración se han seleccionado los mejores limones frescos y aguardiente de primera calidad. Bianca Villa se presenta con un *packaging* exclusivo donde los limones son los protagonistas de una imagen que aporta la sensación del frescor y los aromas del Mediterráneo.

Bianca Villa es un producto con acento mediterráneo y elaborado con piel de limón natural seleccionada y después macerada en aguardiente de primera calidad. Es un licor muy aromático, de color amarillo pálido, fresco en boca, con un final dulce y equilibrado.

Grupo La Navarra recomienda disfrutar de Bianca Villa como un refrescante digestivo, servido en un vaso helado de chupito a -7 °C o bien como aperitivo con la receta Bianca&Tonic –dos o tres cubitos de hielo, una parte de limoncello Bianca Villa y tres partes de agua tónica, aromatizada con albahaca.

**Precio: 12€**  
[www.grupolanavarra.com/es/pacharanes-licores/licores-bianca-villa-limoncello.html](http://www.grupolanavarra.com/es/pacharanes-licores/licores-bianca-villa-limoncello.html)



### La aclamada artista Faith XLVII diseña la 10ª edición limitada del coñac HENNESSY VERY SPECIAL

La creadora sudafricana se convierte en la primera mujer en unirse a la lista de talentos internacionales que han colaborado anteriormente con la destilería francesa propiedad del Grupo LVMH.

**Precio: 33 €.** De venta en tiendas especializadas



### Espumoso premium 100% orgánico de BORN ROSÉ”



Rompiendo con la tradición y reinventando las reglas del juego en el sector del vino, Born Rosé nos ofrece un vino espumoso premium a un precio asequible. Una botella de diseño totalmente transparente con el nombre serigrafado que nos permite ver que contiene un vino elegante y especial lleno de matices donde predominan los aromas cítricos (naranja y pomelo) y las frutas rojas (cereza y fresa) sobre un fondo de notas florales y frescas. Con el equilibrio perfecto, el Brut de Born Rosé busca la perfección que huye de la excesiva acidez y amargura y suaviza lo pesado del dulce. Además, como viene siendo habitual en la marca, utiliza un tapón

con la mínima materia, tan solo un corcho y dos pequeñas piezas metálicas, en ningún caso recubierto de material superfluo, contribuyendo una vez más a la sostenibilidad del planeta.  
[www.bornrose.com](http://www.bornrose.com)



### BODEGA OTAZU: enoturismo seguro para disfrutar de la vendimia en primera persona

La llegada del otoño es la ocasión perfecta para visitar Bodega Otazu y disfrutar de una experiencia que une patrimonio histórico, arte contemporáneo, naturaleza y cultura enológica. Entre los meses de septiembre y octubre, temporada de vendimia, los visitantes de la bodega pueden sumergirse en el mundo del vino a través de jornadas vitivinícolas de carácter único. Bodega Otazu cuenta con un programa de experiencias vitivinícolas que abarca desde los recorridos por el Señorío y la propia bodega, que culminan con una cata, hasta sobrevolar el Señorío de Otazu y sus 116 hectáreas de viñedos. Todo ello bajo un cuidadoso protocolo de seguridad y prevención que busca garantizar la salud tanto de visitantes como de trabajadores.

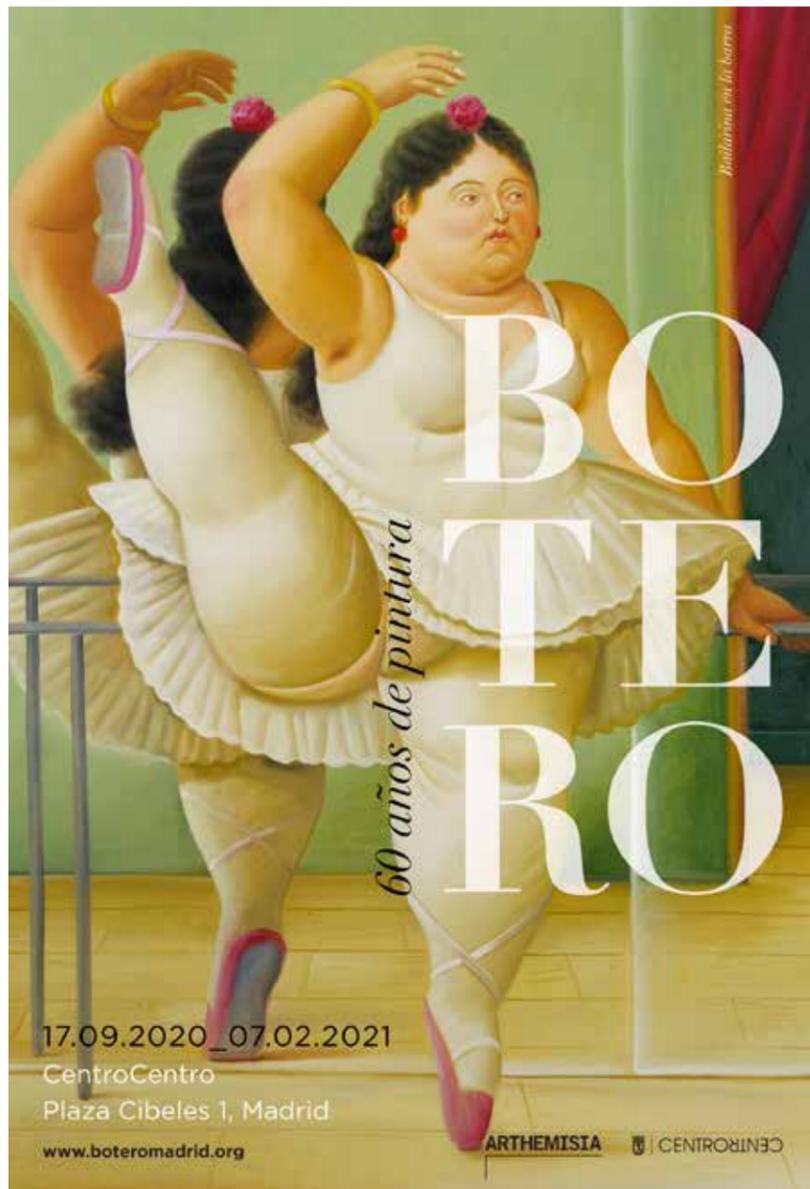
**Bodega Otazu**  
 Señorío de Otazu, s/n  
 31174 Otazu (Navarra)  
[www.otazu.com](http://www.otazu.com)

## MONOGRÁFICA DE BOTERO EN EL CENTRO CENTRO DE MADRID

# 60 AÑOS DE PINTURA

TEXTO: HERNANDO REYES

**Hasta el 7 de febrero de 2021 la sala de exposiciones de Centro Centro del Palacio de Correos de Madrid, sede actual del Ayuntamiento, abre las puertas al público la que hasta la fecha es la mayor muestra monográfica del artista colombiano Fernando Botero en Europa.**

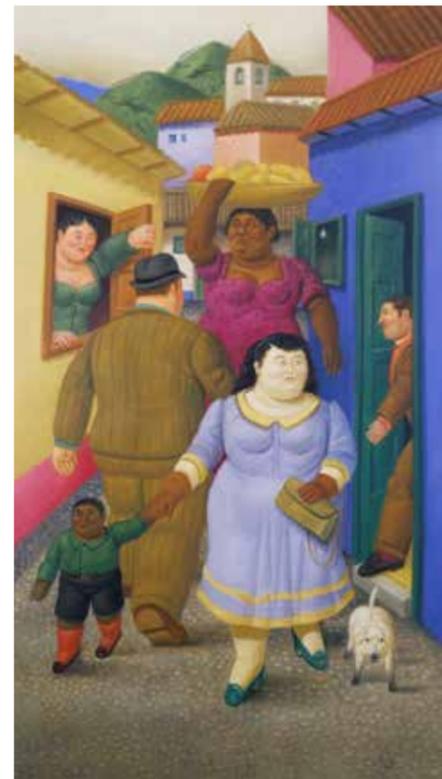


Fernando Botero (Medellín, Colombia, 1932) se ha dedicado a pintar desde los 15 años de forma incansable, siempre desde un compromiso con sus estrechas convicciones sobre la estética, la excelencia y la defensa de una coherencia artística. El resultado de estos 70 años es una nutrida producción compuesta por más de 3.000 óleos, más de 200 esculturas y más de 12.000 dibujos a lápiz, carboncillo, pastel y sanguina. Botero es el pintor vivo que más ha expuesto en el mundo, con eventos históricos como ser el primer artista en exhibir en los Campos Elíseos de París o ser el primer artista contemporáneo invitado a mostrar su obra en la Plaza della Signoria de Florencia.

### 60 años de trayectoria

La retrospectiva, que permanecerá abierta al público hasta el próximo 7 de febrero de 2021, ha sido producida por Arthemisia con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid y está comisariada por Cristina Carrillo de Albornoz con el apoyo de Lina Botero, hija del artista, aúna 67 obras de gran formato que recorren sesenta años de trayectoria artística.

La exposición está dividida en siete secciones correspondientes a los temas más característicos de su obra que conectan con su fascinación y constante estudio de los temas clásicos de la historia del arte:



### América Latina

Si Medellín, ciudad natal del maestro, es el punto de partida de Botero, su encuentro con la pintura mexicana en 1956 es el que consigue que mire hacia sus propias raíces para encontrar el tema central de su creación. Los personajes cotidianos de ese mundo que habita sus lienzos son pues músicos, bailarines, monjas, militares, señores de la alta sociedad, hombres de poder y hasta prostitutas. Figuran, entre otros títulos, *La calle* (2000) y *Mujer sentada* (1997).



### Religión

Sin duda el interés del pintor por lo religioso es tan solo una excusa para explorar pictóricamente las situaciones, las formas, los colores, el vestuario y el mundo plástico y poético del cuerpo eclesiástico. Sin duda en parte son recuerdos de juventud por el lugar ocupado por el clero en el ámbito provincial de Medellín de los años treinta y cuarenta. Los óleos sobre lienzo titulados *Santa Gertrudis* (2014) y *El baño del Vaticano* (2006) son dos ejemplos de esta temática.





**Versiones**

Para Botero, la contribución más grande que pueda hacer un artista al mundo del arte es su estilo, que es su forma única y personal de expresarse. En *Versiones* se puede ver cómo el maestro se apropia de temas que han sido recreados por otros y los transforma con su estilo en una obra de arte propia y singular. Tal es el caso de *La Fornarina según Rafael* (2008), *Los Arnolfini según Van Eyck* (2006) y el díptico *Según Piero de la Francesca* (1998), todos presentes en la exposición.



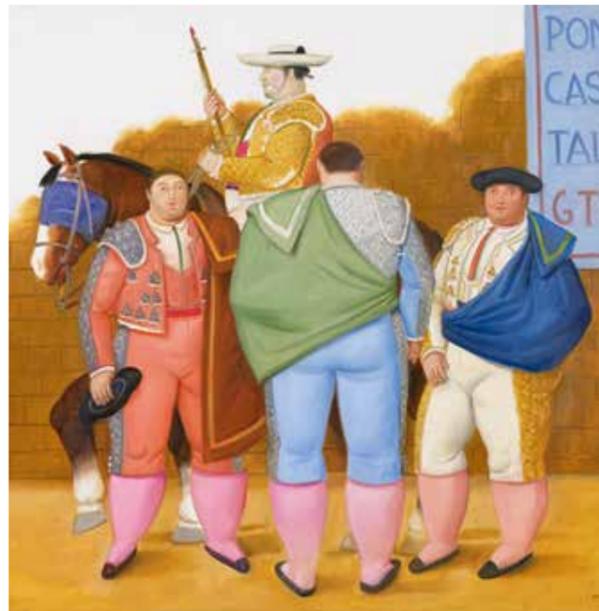
**Naturaleza muerta**

Botero dice: "A través del volumen se produce una exaltación de la vida. Con la deformación se genera un desequilibrio en el arte que hay que restablecer, y sólo mediante un estilo coherente se recupera la naturalidad de la deformación". Claros exponentes de esta serie son *Naranjas* (2008), *Pera* (1976) y *Flores en azul* (2006), que forman parte de la muestra.



**La Corrida**

A los quince años su entusiasmo por el mundo taurino era tal que le llevó a pintar una serie acuarelas de la que vendió la primera obra de su vida. Descubrió en este tema una infinidad de posibilidades plásticas que le permitieron jugar de manera sorpresiva con la composición, el color, la luz y las formas. En esta exposición se podrán admirar *El arrastre* (1987), *La muerte de Ramón Torres* (1986), *Caballo de Picador* (2002) y *La Cuadrilla* (2012), entre otras.



**Circo**

Fue un circo humilde en Zihuatanejo, México donde Botero descubre las posibilidades estéticas de este tema. A pesar de mostrarse en plena acción, los actores de las escenas del circo reflejan en su obra la serenidad y la estática propias de los personajes boterianos, y transmiten una sensación paradójica que oscila entre el dinamismo y la quietud; tal es el caso de sus obras *Payasos en zancos* (2007), *Contorsionista* (2008), *Músicos* (2008) y *Genre del circo con elefante* (2007), presentes en la exposición.



**Acuarela sobre lienzo**

A sus 88 años, Fernando Botero no ha dejado ni un día de pintar. Así se recoge en esta última sección de la exposición que reúne su reciente producción compuesta por una serie bellísima de obras que inició en septiembre de 2019 y que contienen la fuerza de sus dibujos y la transparencia y delicadeza de sus acuarelas. Una vuelta a los orígenes como dibujante en la que experimenta con la acuarela, no sobre papel sino sobre lienzo de gran formato.

Sus temas son los mismos que conforman el imaginario boteriano, pero el desenlace sorprende por la decisión del dibujo y la sensualidad de las formas. El resultado refleja el compromiso incansable del artista por experimentar, cuestionar y reinventar sus propias barreras. *Carnaval*, *Picnic*, *Una pareja de músicos* y *Familia*, son solo algunas de las piezas que conforman esta sección. ●

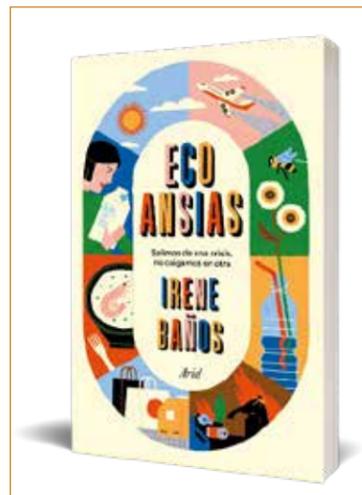
CentroCentro  
Plaza de Cibeles, 1. Madrid  
Hasta el 7 de febrero de 2021  
Lunes-domingo, de 10:00 h a 20:00 h  
[www.boteroenmadrid.org](http://www.boteroenmadrid.org)  
Precio: General: 12€ | Reducida: 9€  
Instagram: @boteroenmadrid | #Botero60AñosdePintura

## EL MUNDO NO ES COMO CREES Cómo desmontar los espejismos de sostenibilidad que nos intentan colar

Esta es la historia de una persona que podría ser cualquiera. Una que, tras escuchar que se nos acaba el tiempo, que estamos hipotecando el futuro de las próximas generaciones y que España va a convertirse en un desierto, empezó a agobiarse. ¿Y ahora qué compro? ¿Estaré haciendo lo correcto? ¿Por qué tengo que dejar de comer carne mientras otros viajan en su avión privado?

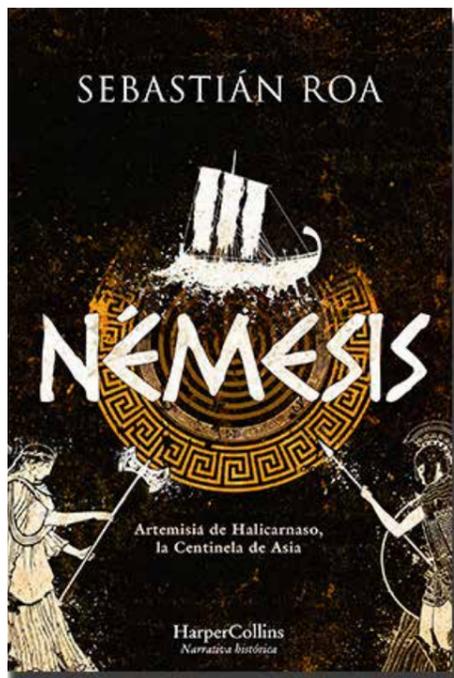
Cuando comenzó a encontrar respuestas, el COVID-19 se interpuso en su camino. ¿Seguirá siendo válido lo que creía? ¿Cuál es la relación entre la crisis del coronavirus y la climática? ¿Una será el aviso de la otra? Y aunque lo sea, ¿cómo voy a preocuparme del planeta con la que tengo encima?

En vez de frustrarse, Irene Baños decidió compartir su experiencia en este libro bajo una premisa: no se trata de agobiarse bajo el peso de una responsabilidad que nos supera, sino de cambiar pequeños hábitos que pueden beneficiarnos a todos. Con humor, desparpajo y realismo, esta obra explica la situación actual sin caer en el catastrofismo ni la parálisis. Además de entrevistas con expertos, aporta datos que ponen en su lugar muchas de las medias verdades que nos aturden, a la vez que ofrece alternativas razonables para prepararnos y reducir el impacto de la otra gran crisis invisible: la ecológica.



**Autor:** Irene Baños  
**Título:** Ecoansias  
**Páginas:** 256  
**Editorial:** Editorial Ariel  
**Precio:** 18,90 euros

## NÉMESIS La venganza de Artemisia contra Atenas



A toda hybris sigue su némesis. Toda injusticia merece castigo. La injusticia la cometió Atenas. Atenas incitó la rebelión contra Persia y amontonó la leña para los incendios que devoraron ciudad tras ciudad. Y el ateniense que prendió la llama fue Ameinias de Eleusis. Por eso Atenas también debe arder. Por eso Ameinias debe morir. Siglo V a. C. Artemisia de Caria es una mujer singular. Última de su dinastía, gobierna Halicarnaso, ciudad leal al Imperio persa, y comanda su propio navío de guerra, el *Némesis*. Su llegada al poder ha sido de todo menos dulce: fuego, terror, mutilación y esclavitud sacudieron su ciudad y su linaje, y marcaron su destino. Y ahora su objetivo no tiene nada de fácil: redimir el nombre de su familia y alzar al bien sobre el mal, lo justo sobre lo injusto, la verdad sobre la mentira. Para ello deberá encontrar al causante de todo: un marino ateniense que navega en un siniestro trirreme negro, el *Tauros*.

**Autor:** Sebastián Roa  
**Título:** Némesis  
**Páginas:** 240  
**Editorial:** Harper collins  
**Precio:** 25 euros



**Autor:** Rosa Liksom  
**Título:** La mujer del coronel  
**Páginas:** 192  
**Editorial:** AlianzaLit  
**Precio:** 16 euros

## LA MUJER DEL CORONEL Un matrimonio violento y destructivo

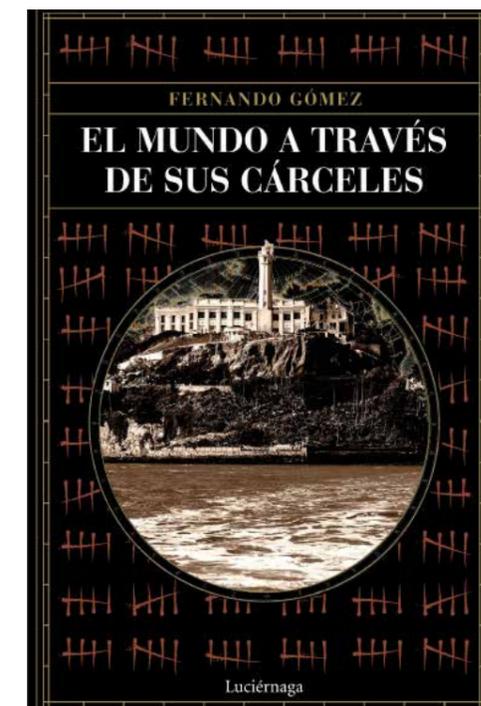
Una mujer finlandesa, ya en su vejez, nos cuenta la historia de su vida. Cómo se enamoró en su juventud de un amigo de su padre, un coronel que simpatizaba con el nazismo, cómo quedó atrapada en un matrimonio violento y destructivo mientras Europa se preparaba para la guerra, y cómo consiguió sobrevivir a esa travesía por los infiernos.

Rosa Liksom ha recibido el Premio Finlandia y el Premio Nórdico de la Academia Sueca. Sus padres eran pastores de renos y en su juventud vivió en varias comunas europeas. Además de escritora, es pintora y cineasta. Sus novelas han sido traducidas a diecinueve idiomas. En esta novela, su prosa precisa e incisiva explora la historia de Finlandia en el siglo XX a través de los ojos de una anciana, transportándonos a los pantanos y la tundra del norte del país, pero también a las profundidades abismales de la humanidad. *La mujer del Coronel* es un estudio de la maldad y de la capacidad de adaptarse, una historia de sumisión y de instintos fascistas, y un canto de amor a la naturaleza.

## EL MUNDO A TRAVÉS DE SUS CÁRCELES Historias increíbles de las prisiones

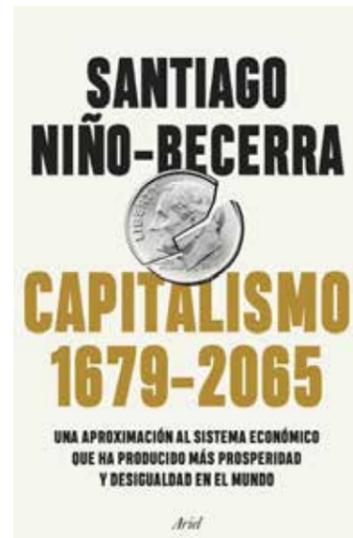
El protagonista de *La vuelta al mundo en 80 cementerios* reaparece con este libro para explicarnos todas las curiosidades, anécdotas y sucesos de las cárceles más importantes de la historia de la humanidad: la cárcel de Alcatraz, la prisión de Reading, el penal de Ushuaia o la Isla del Diablo, entre otras. ¿Qué tiene que ver la Torre Eiffel con la prisión de Alcatraz? ¿Un perro perdiguero fue condenado a cadena perpetua en la prisión de Filadelfia? ¿Quién fue una especie de Celestina en el Palacio Negro de Lecumberri? ¿Dónde estuvo prisionero Jesús antes de ser crucificado?

**Autor:** Fernando Gómez Hernández  
**Título:** El mundo a través de sus cárceles  
**Páginas:** 272  
**Editorial:** Ediciones Luciérnaga  
**Precio:** 17,95 euros



**CAPITALISMO 1679-2065**

**¿Qué forma tendrá la revolución que inicie el fin del sistema capitalista?**

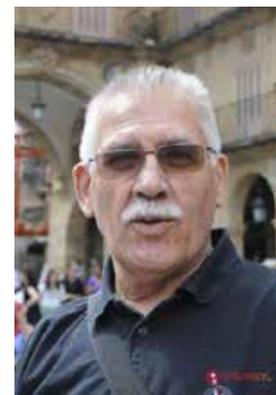


**Autor:** Santiago Niño-Becerra  
**Título:** Capitalismo 1679-2065  
**Páginas:** 512  
**Editorial:** Ariel  
**Precio:** 20,90 euros

La llegada del coronavirus ha sido tan solo el acelerador de un proceso inevitable en la evolución del Sistema Capitalista. Así lo explica en este libro el profesor Santiago Niño-Becerra. Con la claridad y contundencia que le caracterizan, sitúa la actual incertidumbre económica en la larga historia del Capitalismo. Y también anuncia lo que está por venir: una nueva forma de Capitalismo más deshumanizado.

Hace diez años el sistema implosionó y entró en un crash tan grave y duradero como el de 1929. La crisis no ha terminado todavía, aunque esta vez sí se anuncia su final. Falta muy poco para que comience a ser perceptible algo que de hecho ya ha empezado a producirse: la llegada de un Capitalismo más tecnológico, mucho más flexible y cada vez más desigual.

El factor trabajo dejará de ser clave en el funcionamiento de la economía. El modelo de protección social pasará a la historia. La compensación llegará con la introducción de sistemas de renta básica universal, ocio barato y otras fórmulas que permitan a los ciudadanos evadirse de la realidad. Y, en medio siglo más, el Capitalismo dejará de ser útil y acabará siendo reemplazado por otro sistema.



**PASABA POR AQUÍ**

**GUÍAS TURÍSTICOS**

**ENRIQUE ARIAS VEGA**

Tener un buen guía turístico en una excursión es como poseer un tesoro. Lo habitual no es sólo la ignorancia del guía sobre hechos o pasajes fundamentales, sino los deslices ideológicos con los que a menudo intenta ocultar su desconocimiento.

En un viaje organizado que hice a Riga, el número de turistas era tan grande que se les dividió en dos grupos, con sendos guías a la cabeza de cada uno. A finalizar la visita e intercambiar puntos de vista un gru-

po y otro, llegó a parecer que habían estado en dos ciudades y dos países distintos, tales eran las contradicciones entre un guía y otro.

El caso extremo me ocurrió en San Petersburgo, cuando la guía explicó el asedio nazi a la entonces denominada Leningrado y su posterior ocupación. Un viejo suizo que se encontraba en el grupo apenas musitó: "Los alemanes no llegaron a entrar en la ciudad". La mujer, con un gesto de desdén, lo desautorizó: "¡Qué va usted a saber!". Me acerqué entonces al corrido anciano y le conforté: "Claro que no entraron...", le apoyé. "Me lo van a explicar a mí —apostilló el hombre—, que participé en el bloqueo como miembro de la Luftwaffe alemana..."

Ya ven para qué sirven los guías. Por eso, cuando viajo prefiero hacerlo con mi amigo Santi, que el hombre es como la Enciclopedia Británica, pero sin necesidad de saber inglés para entenderle.



### MOXADTECH - Portugal desarrolla la primera mascarilla que inactiva el virus SARS-CoV-2

La mascarilla MOxAdTech ha superado con éxito los tests realizados por parte del Instituto de Medicina Molecular João Lobo Antunes (iMM; Lisboa, Portugal), convirtiéndose en la primera mascarilla con capacidad para hacer inactivo el virus que origina la COVID-19. Totalmente *Made in Portugal*, el innovador proyecto de cooperación ha implicado a la comunidad empresarial, académica y científica para llevar a cabo el desarrollo de una mascarilla reutilizable de alta eficiencia. Esta mascarilla contaba ya con el certificado de protección microbiana, al cual se suma ahora la capacidad del tejido para hacer inactivo el virus SARS-CoV-2, agente que ocasiona la COVID-19.

A nivel internacional, MOxAD-Tech ha obtenido la certificación sobre su capacidad



de protección tras 50 lavados. En Francia, por parte de la Direction Générale des Entreprises, los tests realizados por la entidad certificadora oficial de París han corroborado que la mascarilla conserva una retención de partículas del 96%, incluso después

de 50 lavados. La máscara cumple con todos los requisitos presentes en la nueva armonización de la normativa europea, según la publicación CWA\_17553\_2020. Este producto también cuenta con la certificación OEKO-Tex, lo que demuestra la ausencia de productos químicos nocivos durante el proceso de fabricación, siendo inofensivo en términos ecológicos humanos.

*Este innovador producto se encuentra ya disponible en las tiendas de la marca MO y en su tienda online, en [www.mo-online.com](http://www.mo-online.com) por 10 euros.*



### XPERT CONTOUR, una nueva era 'pro aging'

Desde los arrecifes coralinos de la isla de La Reunión, pasando por las inmensas profundidades de las aguas índicas de Sri Lanka o hasta los misteriosos glaciares antárticos que cubren la isla de Groenlandia, SingulaDerm ha viajado por todo el mundo para encontrar los mejores activos bio-tecnológicos de la era Xpert Aging: una nueva era *pro aging* que potencia la belleza de la piel a cualquier edad.

SingulaDerm presenta Xpert Contour, un gel altamente concentrado para el contorno de los ojos con acción triple: antifatiga, micro-lifting y antipolución moderna. Mejora el aspecto de bolsas y ojeras, reduce arrugas, eleva el párpado superior y previene el envejecimiento prematuro causado por la polución y la luz azul. El resultado es una mirada llena de vida, luminosa y descansada.

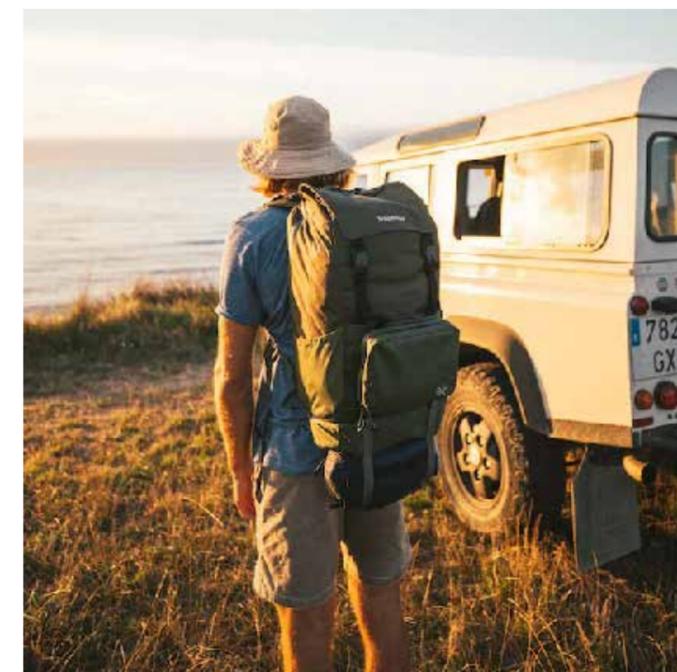
Los productos de SingulaDerm se basan en la cosmética molecular para crear fórmulas con ingredientes activos que penetran más allá de la superficie de la piel y la restauran desde el interior.

Disponibles en dos formatos de 15ml y 30ml.  
Precio 32 €/ 42 €  
<https://singuladerm.com/>



### Shell, la mochila de TROPICFEEL consigue 50.000 € en microfinanciación

Tropicfeel, la *startup* de moda implicada en el desarrollo de una moda sostenible cuyos valores de marca implícitos abarcan conceptos como el consumo responsable, la calidad extraordinaria de sus productos y su gran compromiso con el medioambiente, vuelve a alcanzar el éxito con su nueva campaña de *crowdfunding*. En menos de una hora y media ha rebasado la cifra de 50.000 euros en Kickstarter, principal plataforma de financiación colectiva del mundo, con el lanzamiento de su nueva mochila, Shell. Han sido 240 *travel backers* los que han apostado por Shell. Es así como Tropicfeel suma un triunfo más a su modelo de negocio.



*Para más información y hacer un pedido pre-order de la mochila Shell, visita: <https://kicks.to/TFSHELL/2vXr6Ky>*

### UYN presenta su nuevo calzado 'made in Italy' ecológico y ultra cómodo

Se trata de un calzado urbano, fácil de usar y también de olvidar que se lleva puesto por su excelente comodidad. Tras revolucionar el sector de las primeras capas deportivas, UYN (Unleash Your Nature) presenta en España su primera colección de calzado ultracómodo, ecológico y con tecnología "Made in Italy". Galardonado con el Ispo Gold Award 2020 a la innovación de la industria del deporte, ya está disponible en España y en la web [www.uynsports.com](http://www.uynsports.com)



*Modelos Mujer. Tallas: 35-42 y 3 colores disponibles  
Modelos para hombre. Tallas: 39-47 y 5 colores disponibles.  
PVP: 99,00 Euros.*

### Facial Cleansing Whip de DEVONINE, crema vegana para la piel

La Facial Cleansing Whip de Devonine es el complemento perfecto, completamente vegano, para proteger la piel de tu cara de la mascarilla quirúrgica.

La Facial Cleansing Whip de Devonine crea unas burbujas suaves y finas que penetran en la piel eliminando cualquier impureza, utilizando sus activos naturales escondidos en la mouse. Además, gracias a su fórmula nine complex, la Facial Cleansing Whip hidrata la piel para que esta se mantenga completamente nutrida durante todo el día. Y por ser una crema vegana, no daña el medio ambiente, y tampoco crea ningún daño químico en tu piel.

<https://devonine.es/productos/facial-cleansing-whip>  
Precio: 20.90€



### Cinco rutas en la provincia de BURGOS para los amantes del senderismo

Con sus más de 200 rutas, la Provincia de Burgos es el espacio ideal para los amantes del senderismo y de la naturaleza. Montañas y llanuras conforman un paisaje con una belleza espectacular en el que casi siempre destaca el fuerte contraste de sus elementos y en que los viajeros encontrarán rutas para todos los niveles, desde las que pueden ser disfrutadas en familia a aquellas solo aptas para los más intrépidos. Lo realmente difícil será decidir por cuál decantarse.



Los viajeros encontrarán en la Provincia de Burgos rutas para todos los niveles, como Ojo Guareña, los Cañones del Ebro, Salto del Nervión, Sierra de la Demanda o Mesa de Oña.

<https://destinocastillayleon.es/index/provincias/burgos/turismo-en-burgos/>

### Cinco rincones de LISBOA cargados de historia para los más 'culturetas'

Lisboa ha absorbido el legado de multitud de tradiciones y costumbres de colonias que habitaron en ella a lo largo de la historia, enriqueciéndola con un gran número de rincones increíbles que enamoran, día a día, a los que la visitan. Vibrante, animada, con impresionantes paisajes y una arquitectura única, Lisboa se posiciona como uno de los destinos más populares del mundo entre los viajeros.

En este sentido, si buscas una experiencia de viaje tan segura como memorable y eres un amante de la historia portuguesa, visitar Lisboa es un plus. Tanto si es para aprovechar el final de tus vacaciones, como para disfrutar de un fin de semana, descubre estos cinco rincones emblemáticos que te dejarán completamente asombrado.

Ubicada entre el Palacio Nacional de Sintra y el Palacio de Seteais, se encuentra la más que enigmática **Quinta da Regaleira**.

El **Lisboa Story Centre** es el rincón perfecto para bucear en la historia de Lisboa.

El **Convento de Arrábida**, escondido en plena vegetación y fundado en 1542 por Fray Martinho de Santa María, es un enclave único entre el mar y la naturaleza verde.

El **Monasterio de los Jerónimos** es una obra arquitectónica que forma parte de la cultura y la identidad portuguesa, mientras que el **Palacio de Mafra** es una atracción que respira elegancia y delicadeza por sí misma.

[www.visitlisboa.com/es](http://www.visitlisboa.com/es)



### El ALGARVE en diez miradores WOW para llevarte las mejores vistas del sur de Portugal

Las ganas de disfrutar del buen tiempo y el aire libre siguen a flor de piel. Ganas de salir, de desconectar, de resetear, de refugiarse en la naturaleza, de respirar aire libre y disfrutar del veranillo tardío en alguna playa alejada de todo.

En el Algarve, las temperaturas agradables y los cielos despejados siguen alegrando los días de octubre hasta bien entrado noviembre, invitando a disfrutar del sol, el aire puro y la naturaleza. Y si hay una naturaleza especialmente icónica en el sur de Portugal,



que le lleva a protagonizar postales de viaje y fotos para el recuerdo, es su costa. Esa costa tan suya, tan especial, dibujada por acantilados de color ocre y rojizo, salpicada de cuevas, islotes de piedra, recovecos y entradas y salidas de mar que pintan paisajes únicos que quedan grabados a fuego en la retina de quien los descubre.

[www.visitalgarve.pt](http://www.visitalgarve.pt)



### DUBÁI se posiciona como uno de los destinos más seguros del mundo

Las agencias de viajes y los turoperadores podrán vender vacaciones con la garantía de que están recomendando una de las ciudades más seguras del mundo: Dubái, galardonada con el 'Safe Travels', el sello de seguridad turística mundial otorgado por el World Travel & Tourism Council (WTTC).

Dubái ha lanzado su tercer plan de estímulo económico para aliviar el impacto de la crisis por COVID-19. Con un valor de 1.500 millones de dirhams (lo equivalente a más de 350 millones de euros), el nuevo plan eleva el valor de los incentivos empresariales presentados por el gobierno del emirato en los últimos meses a 6.300 millones de dirhams (más de 1.472 millones de euros). [www.visitdubai.com/en/](http://www.visitdubai.com/en/)



### FILIPINAS recibe el sello global de "Viaje Seguro" del WTTC

El Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC, por sus siglas en inglés) ha otorgado a Filipinas el Sello "Viaje Seguro", una distinción internacional creada por el organismo que reconoce la labor de los destinos a la hora de adoptar nuevos protocolos para proteger la salud de los viajeros y brindar a los turistas una mayor confianza a través de la adopción de los más elevados estándares sanitarios y de higiene.

En Filipinas existen además numerosas conexiones históricas, gastronómicas y culturales con España y es posible disfrutar de paisajes exuberantes salpicados de terrazas de arroz, volcanes, ciudades modernas, asombrosas cuevas y ríos subterráneos, una rica fauna y, lo más importante, gente amigable y divertida.

<https://philippines.travel/>



## MACAO se llena de luz y color en su primer evento pospandemia

6ª edición del festival de la luz - MACAO 2020

La 6ª edición del Festival de la Luz de Macao, que este año tendrá como tema un *Carnaval de Luz*, iluminará las calles de la ciudad hasta el 31 de octubre.

Cuatro rutas principales conectarán la península de Macao y la isla de Taipa, con instalaciones luminosas, espectáculos de video *mapping* y juegos interactivos, ofreciendo a los residentes y visitantes una visión más colorida de Macao.

Los cuatro recorridos: *Circo*, *Túnel del Tiempo*, *Reino de los Dulces* y *Caja de Música Luminosa*. Las instalaciones luminosas y los juegos interactivos estarán repartidos en 12 localizaciones de la ciudad, con varios puntos para *selfies* y *check-in* en las redes sociales. La mascota del Turismo de Macao, el *Mak Mak*, se vestirá con distintos trajes y circulará por la ciudad para celebrar el evento con residentes y visitantes.

<https://mlf.macaotourism.gov.mo/index/index/index.html?xlang=en>



## El club de negocios OF COURSE ya cuenta con 24 sedes

El selecto Club Internacional de negocios, Of Course, surgido de un grupo de WhatsApp durante la pandemia, sigue imparable.

Con sus más de doscientos representantes de Turismo, la finalidad del Club es crear una línea directa con los líderes del sector, para que cada uno aporte su versión de la realidad, además de crear nuevas vías de negocio y crecer profesionalmente.

En Of Course coexisten cuatro industrias unidas por el hilo conductor del turismo: el *shopping*, la gastronomía, el turismo y el ocio.

Con unos pocos meses de actividad, Of Course ya cuenta con 24 sedes en cuatro continentes como puntos de encuentro de *networking* y ocio además de su propio Magazine.

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



LA ESENCIA DEL NETWORKING

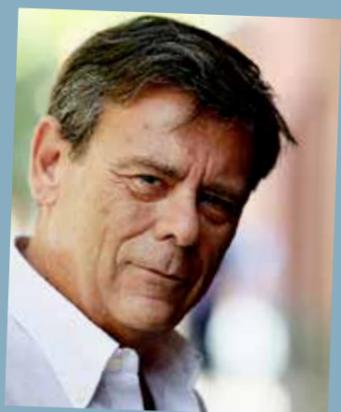
CLUBOFCOURSE.COM



“El trayecto corto y seguro para llegar a una casa rural es un remedio viajero para combatir esta situación mundial tan inexplicable”

## VIAJES SEGUROS

Un viaje suele ser una respuesta a la sensación de inquietud o a la de búsqueda. Pero este otoño no parece ser una solución sino un problema. Viajar se ha vuelto muy caro, y no me refiero al aspecto económico sino en lo que se refiere a la seguridad personal, a la salud. Se busca destino y quedan pocos posibles; y los destinos que parecen más fiables se encuentran a tal distancia que el mero trayecto retrae. No es tiempo de viajar; y puede que tarde mucho en serlo.



Aunque por otra parte siempre queda un remedio para combatir esta situación mundial tan inexplicable. Es el aire libre, el aislamiento, la búsqueda de un retiro para quienes todavía necesitan una fuga o quieren sobrevolar lo peor del drama en la serenidad de la distancia. Porque hay una respuesta en el viaje corto, con destino seguro, en una casa rural que no exija de largas distancias ni produzca temores justificados. A los españoles siempre nos queda Portugal, ahí al lado, apenas contaminado y con una red de destinos donde disfrutar del otoño templado, la cercanía del mar y la gastronomía apetitosa.

Hay mucho y bueno donde elegir. Merece pensarse.

También en España, también. Son casas rurales y casonas en pequeñas poblaciones del interior y de la costa, de pocas habitaciones y con medidas de seguridad. Las hay en el interior de La Mancha y en las costas del sur, sin necesidad de subir a un tren ni a un avión, a tiro de piedra como quien dice en el coche privado. No serán grandes viajes, como los que acostumbrábamos antes de este virus darwiniano y resistente a la extinción, pero al menos satisfarán los deseos viajeros de quienes necesitamos siempre salir a ver mundo y aprender de todo y de todos. Si un viaje suele ser siempre una respuesta, rebusquemos la forma de encontrar ambas necesidades: el desplazamiento y la respuesta. Porque se trata de volver a vivir el otoño, de vivir.

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)



**ATUS & STUDIO**  
ANOTHER DREAM COMES TRUE  
[www.anochetuveunsueno.com](http://www.anochetuveunsueno.com)



—< Constance,  
stepping gently  
through the Indian Ocean >—

*True by Nature*



**CONSTANCE**  
HOTELS & RESORTS

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

[constancehotels.com](http://constancehotels.com)