

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año XI – Nº114 septiembre 2020



• CUENCA
BELLO EMBRUJO

• LISBOA
MEU AMOR

• ROYAL SCOTSMAN
ESCOCIA DESDE EL TREN

• POLO NORTE
EN GLOBO

CINQUE TERRE
COLOR MEDITERRÁNEO




**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com
Azóia - Sintra - Portugal



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

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

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net
+34 91 811 75 92

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

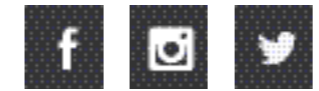


Madrid

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

FOTO DE PORTADA
Manarola (Cinque Terre), PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Este 2020 pasará a la historia como el año en el que no hubo verano, por mucho que lo niegue el calendario astronómico

VISADO DE ENTRADA

El verano se acaba

Ya (nos) queda poco para decirle adiós al verano, al menos en lo que atañe al calendario astronómico, cuyo final viene marcado cada año por el equinoccio otoñal. Pero, la verdad sea dicha, el verano turístico no termina porque nunca comenzó, no ha existido en ningún momento. La pandemia se ha encargado de que 2020 pase a la historia como uno de los pocos años en los que no ha habido oportunidad de disfrutar de unas vacaciones corrientes y molientes como las hemos venido conociendo desde hace décadas, casi desde siempre en muchos casos.

Cada vez que leo / veo / escucho una noticia relacionada con el sector turístico es para aumentar las cifras de pérdidas de empleo y rentabilidad y reducir las de visitantes e ingresos con respecto a las de años anteriores. Hoteles, restaurantes, agencias de viajes, alquileres de coches, guías turísticos y hasta vendedores de chucherías ya no saben a qué carta quedarse en esta especie de juego de las siete y media en el que tan perdedor es el que se pasa como el que no llega; tanto el que quiere hacer como si nada ocurriese y mantiene los mismos esquemas de antes como el que echa el cierre sin visos de volver a abrir. Ni las grandes firmas, ni los pequeños empresarios –puede, incluso, que estos más– son capaces de resolver la ecuación que les plantea la necesidad de reducir aforos para cumplir las normas de seguridad y, al mismo tiempo, hacer rentable el negocio. Es algo así como lograr la cuadratura del círculo.



La sensación de impotencia ante un enemigo que no se deja ver pero sí sentir, y mucho, hace mella en todos, pero especialmente en quienes no ven alternativa, ni siquiera opciones, a una situación de inactividad obligada. Porque la incertidumbre, ese estado de desconocimiento que tenemos acerca de lo que nos depara el futuro, tiene un efecto devastador en la capacidad de raciocinio de las personas. Habrá que reinventarse, dicen los más animosos, pero sin llegar al optimismo porque no parece muy claro qué camino se ha de tomar cuando se desconoce el destino.

Así pues, habrá que esperar a que descubran esa vacuna que inmunice ante el puñetero bicho y cruzar los dedos para que sea más pronto que tarde. Mientras tanto no queda más remedio que acostumbrarse a vivir en precario, con la inestabilidad que depara el no saber por dónde nos van a venir dadas. Es lo que hay: esperar a que escampe lo mejor resguardados que se pueda.

Ya habrá momento de recuperar, y con creces, lo que nos ha sido hurtado este verano que no ha existido. Por mucho que haya quedado registrado en el calendario astronómico.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
delmoral@topviajes.net

> **SUMARIO** «Cuanto más lejos voy, más me acerco a mí mismo».
Andrew McCarthy, (1962), actor norteamericano.

03 VISADO DE ENTRADA

“El verano se acaba”

JOSÉ LUIS DEL MORAL

06 ESENCIA MEDITERRÁNEA

Es el color de la costa más septentrional del Mediterráneo y se llama

Cinque Terre (Cinco Tierras), en la Liguria italiana.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



20 LISBOA, MEU AMOR

Sobre siete colinas, la capital portuguesa ha mantenido una íntima relación con el Tajo, el río cuya orilla acompaña para desembocar en el Atlántico formando un gran estuario plateado que los locales llaman *Mar de Palha*.

HERNANDO REYES



28 UN VIAJE SIN DEJAR HUELLAS

Conquistar el Ártico a bordo de un dirigible será posible a partir de 2023. Una visita muy especial que no afectará ecológicamente al Polo Norte.

HERNANDO REYES



40 ESCOCIA DESDE EL TREN

Royal Scotsman es un ferrocarril que aparece y desaparece entre la bruma escocesa para realizar un recorrido de cinco estrellas por lagos y valles y por la controvertida historia de la legendaria Caledonia.

MANENA MUNAR



56 UNA CIUDAD CON EMBRUJO

La **capital conquense**, Patrimonio de la Humanidad, es la puerta de entrada a multitud de opciones relacionadas con la naturaleza, la cultura, la gastronomía... y el misterio.

PILAR ORTEGA



70 CON HISTORIA

-Viseu. Calidad de vida

MIGUEL BLASCO

72 ESPAÑA EXCLUSIVA

- Un lujo para todas las pasiones

OKU Ibiza

HERNANDO REYES



82 HOTELES

-Hotel Mar de Fulles

-Noticias

88 GASTRONOMÍA

-La Cantina del hipódromo



-La Madreña

-PerretxiCo

-Noticias de restaurantes

98 ENOLOGÍA

-Noticias

100 PISTAS CULTURALES

-Libros



101 PASABA POR AQUÍ

“Un año sin turistas”

ENRIQUE ARIAS VEGA

102 DESTINOS

104 KM 0

“Darwinismo puro”

ANTONIO GÓMEZ RUFO

CINQUE TERRE

COLOR MEDITERRÁNEO

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

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



Atardece en Portovenere.



▲ En lo más alto de Portovenere se encuentra el Castillo Doria.
▶ Puerto de Portovenere presidido por la iglesia de San Lorenzo.

Mar azul, muy azul y cielos que enrojecen al atardecer. Pueblos con casas apiñadas al borde del acantilado. Casas naranjas, amarillas, ocre... siempre en tonos pastel y ventanas verdes. Es el color de la costa más septentrional del Mediterráneo y se llama Cinque Terre (Cinco Tierras)

EL POTENCIAL DE LIGURIA

Liguria es una de las regiones de Italia menos conocidas por el turismo y sin embargo tiene un potencial impresionante. Su capital es Génova, pero las Cinque Terre, en realidad son cinco pueblos: Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza y Monterosso, una de las regiones más atractivas de Italia que se extiende a través de 18 kilómetros de costa brava sobre el Mar de Liguria.

En 1997 las Cinque Terre y la cercana Portovenere fueron incluidas en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Dos años después se crearía el Parque Nacional de las Cinco Tierras

www.parconazionale5terre.it

El origen documentado de la región hay que buscarlo en el siglo XI, aunque ya estaba

habitada al menos desde época romana. Al borde del mar, pero inicialmente de espaldas a él por miedo a los piratas, los ligures eran fundamentalmente agricultores que poco a poco fueron descendiendo a las playas para convertirse en pescadores amparados por los genoveses.

PORTOVENERE, LA SEXTA TIERRA

Pero antes de entrar en las Cinque Terre pasemos por su puerta natural, Portovenere, al que muchos llaman "la Sexta Tierra". Es aconsejable llegar por mar, si así lo hacemos al doblar la Punta della Castagna (Punta de la Castaña) aparecerá la silueta de un pueblo que se desgrana hacia el mar, con el castillo de Doria en lo más alto y el campanario gótico de la iglesia de San Pedro en el centro del horizonte. Al parecer el nombre le viene de un antiguo templo en honor a la diosa Venus, algunos van más allá y sitúan en estas aguas el nacimiento de Afrodita, compitiendo así con la isla de Chipre.

Hay que entrar en su puerto en un barco de poco calado, los grandes cruceros se quedan anclados a un par de millas en el Golfo de La Spezia. Al hacerlo aparecerá ante no-





▲ Las casas de Riomaggiore llegan hasta el acantilado.



▲ Iglesia de San Juan Bautista en Riomaggiore y ▼ panorámica general del pueblo.

sotros por estribor una larga fila de estrechos edificios coloreados. Por la Porta del Borgo accedemos a la Via Capellini por la que subimos la iglesia de San Pedro. Al lado está la llamada Gruta de Lord Byron, de quien se dice que iba a menudo nadando desde aquí hasta la casa de su amigo Shelley, otro gran poeta inglés. Los más escépticos no lo creen y sostienen que desde esta gruta Byron solo contemplaba el mar en busca de inspiración. Lo cierto es que un día de 1822 Shelley cayó de una barca en estas aguas y se ahogó. A partir de entonces se llamó el Golfo de los Poetas.

RIOMAGGIORE, EL MÁS GRANDE

Estamos en el sur de las Cinque Terre. La primera localidad de esta zona es Riomaggiore, el pueblo más grande de la comarca (1.700 habitantes) que tiene un par de empinadísimas calles que bajan desde la carretera hasta el pequeño puerto en una deliciosa cala. Es conveniente pasear disfrutando del paisaje y detenerse en algunos de sus bares para saborear, por ejemplo, un auténtico Aperol Spritz, un cóctel de color naranja muy po-

pular en Italia a base de prosecco, Aperol y sifón.

Arquitectónicamente hablando, lo más importante vuelven a ser sus casas de colores, aunque entre ellas destaca la iglesia gótica de San Juan Bautista, de 1340, el Oratorio de Santa Maria de la Asunción, y el Castillo de 1260.

Imprescindible, si las piernas lo permiten, hacer el recorrido llamado Vía del Amor, un sendero de un kilómetro sobre el acantilado que acaba en el pueblito de Manarola, posiblemente el más bello de la zona y del que el poeta Lino Crovara dijo que era "Una colmena en la roca, un nido de gaviotas en el alto acantilado, un pueblo donde el leve susurro de las olas acaricia el oído atento del alma". Sus casas, siempre coloreadas, se han ido agrupando en las orillas del torrente Groppo.

Fundado en el siglo XII, debe su nombre a una antigua "magna rota", "gran rueda" de molino que podemos ver en la calle principal. Es el pueblo más antiguo de los cinco y posee una bella iglesia, la de San Lorenzo patrón del pueblo, cuya construcción se remonta a 1338. La torre exenta del campana-







▲ Turistas en el monorraíl de Volastra.

rio del siglo XIV está al otro lado de la pequeña plaza y era un antiguo edificio defensivo.

Como en Riomaggiore, en Manarola hay una estación del ferrocarril que une Génova y Pisa.

VOLAISTRA, ÁRBOLES Y VIÑEDOS

Dos kilómetros al norte está Volastra, un pequeño pueblo que toma su nombre de Vicus Oleaster (Aldea del Olivo). Aquí los árboles tapizan la montaña que acaba en el mar en terrazas (terrazamenti) descendentes que comparten con los viñedos de uvas blancas de la variedad bosco, vermetino y albarola, materia prima de su afamado vino Sciachetrà, un caldo dulce elaborado con *passito* (uvas pasas).

Además del Santuario de Nuestra Señora de la Salud (románico del siglo X), el mayor atractivo de esta localidad son sus senderos y un curioso monorraíl que su utilizaba en la vendimia y que hoy sirve para pasear turistas.

CORNIGLIA, SIN MAR

Corniglia es un pueblo situado en el centro

de las Cinque Terre, el único que se encuentra en el interior sin contacto directo con el mar, aunque puede verse desde él con un aspecto que es más habitual tierra adentro que en la costa. Son interesantes las ruinas de su castillo, la iglesia de San Pedro (gótico genovés del siglo XIV) y el oratorio de Santa Catalina (siglo XVIII). Su disposición en la empinada falda de la montaña pone a prueba a los turistas que pasan por allí. De la parte alta hasta la estación de tren hay una escalera de piedra con casi 400 peldaños, aunque el que quiera puede utilizar un autobús urbano.

Vernazza se encuentra en medio de terrazas con almacén de piedra, lo que le da un aspecto singular. Otra vez volvemos a ver la casa de colores apiñadas en el acantilado. Hay documentos que hablan de ella ya en el siglo XI. De un sencillo castrum (campamento romano) pasó a ser una ciudad importante en la Edad Media que controlaba el comercio del vino y el aceite. La población se desarrolló en torno a una calle central de la que parten varias escalinatas (arpaie) que nos llevan a la iglesia de Santa Margarita



Manarola ▲ rosetón de la iglesia de San Lorenzo y ▼ vista de este pueblito, el más bello de la zona.





◀ Portofino.
▲ Entrada a la bahía de Portofino.

(románico genovés del siglo XIII) y a casas nobles de piedra tallada.

MONTEROSSO, CARAY CRUZ

Un camino de 3,5 km., el Sentiero Azzurro (Sendero Azul), nos llevará a la próxima población, Monterosso. Si vamos paseando, parándonos a fotografiar aquí y allá, tardaremos unas dos horas, pero yendo ligeros (no recomendable) solo demora unos 20 minutos. Llegamos así a este pueblo de 1.500 habitantes, cuyo desarrollo económico ha hecho que se pierda parte de la belleza ancestral de otras localidades cercanas, aun así su visita es interesante. El casco urbano se divide en dos partes bien diferenciadas, la antigua, peatonal, y la moderna, un complejo urbanístico llamado Fegina, ambas unidas por un túnel.

En la parte antigua podemos ver la iglesia de San Juan Bautista (siglo XIII), el convento de los Capuchinos (siglo XVI) y una curiosa estatua llamada El Gigante que representa a Neptuno, dios del Mar, y que fue construida en cemento a principios del siglo XX. Tiene una altura de 14 metros y sostiene en sus espaldas una plataforma en forma de concha que servía de mirador,

deteriorada por el paso del tiempo. Puro arte kitsch.

PORTOFINO, PUERTO PESQUERO

Por último es interesante pasarse por Portofino, 74 kilómetros al norte, en la carretera a Génova. Este pueblo no pertenece a las Cinque Terre, pero comparte con ellas la estructura que ya nos es familiar de casa coloreadas en la falda de una montaña que acaba en el mar. En su origen fue un puerto pesquero que aún conserva su encanto.

Fundado en el Imperio Romano, Portofino es hoy uno de los destinos más exclusivos del Mediterráneo. Casas de estilo genovés, que cobran tonalidades especiales al amanecer, en torno a un coqueto puerto frecuentado por celebrities de todo tipo. Por eso no es difícil ver aquí fondeado un yate de Berlusconi cerca de su mansión o la de Dolce e Gabbana, por ejemplo.

Desde la plaza baja, la Piazzeta, un camino lleva hasta el Castello Brown (s. XVI) desde el que tenemos una espléndidas vistas del mar de Liguria y del propio pueblo al que Guy de Maupassant describió como "una aldea que se extiende como un cuarto de luna junto a una cuenca de la calma".

GUÍA PRÁCTICA



cios son más bajos y está muy cerca. Una opción interesante es **Airbnb**, alquiler de casas particulares a buen precio. www.airbnb.es
Da O Vittorio (en la imagen), se encuentra en Recco (**Via Roma 160, 16036**, muy cerca de Portofino, y además de un excelente restaurante es un hotel tres estrellas con encanto.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Italia, lo sabemos todos, es la tierra de la pasta. Cinque Terre y toda Liguria es la tierra de la pasta al **pesto**, una especialidad nacida en esa región a base de albahaca (basílico) piñones y ajo.
 Además, la cocina de esta zona se fundamenta en los productos mediterráneos tanto del mar como de la montaña, el aceite de oliva y múltiples hierbas aromáticas.
 Otra de las especialidades locales es la **focaccia col fromaggio** (en la imagen), una especie de torta de hojaldre con queso y especias. Toda una delicatessen.
 Y no podemos olvidar el vino Sciachetra, dulce DOC Cinque Terre, el Levanto y la Vernaccia.

CÓMO LLEGAR



A Roma conducen "todos los caminos". A Cinque Terre no tantos, pero bastantes. Una forma de llegar es en un crucero. Nosotros lo hicimos en el **Zenith de Pullmantur** www.pullmantur.es (en la foto), que sale y regresa a Barcelona y durante ocho días hace un recorrido bautizado como "Rincones secretos del Mediterráneo".
 El aeropuerto más cercano es el de Génova. Desde allí hay que tomar alguno de los numerosos trenes que va a La Spezia www.cinqueterre.eu.com/es/cinque-terre-horario-tren, con frecuencias de no más de 15 minutos, o alquilar un coche, una opción más interesante, pero más cara www.economycarrentals.com/es-es/.
 Ya en la zona, es muy aconsejable utilizar los ferries que unen las distintas poblaciones costeras.

DÓNDE DORMIR



En Cinque Terre hay hoteles y *albergi* para casi todos los bolsillos. Fuera de la zona turística (en el interior), los pre-



Restaurantes y trattorias hay muchos. A solo 10 km. de Portofino está la ciudad de Rapallo y allí "**Parla come mangi**" (Habla como comes) una tienda delicatessen con productos de toda Italia en la que Guido Porrati, todo un personaje, nos enseña a hacer "la mejor salsa al pesto de todo el país".
 Y a 11 km. de Rapallo está **Recco**, donde en el restaurante Da O Vittorio hacen la mejor focaccia col fromaggio del mundo. Una de las trattorias más recomendables es la **Trattoria da Iseo**, en el puerto de Portovenere (en la foto, donde la estatua de un pescador al estilo del Capitán Pescanova nos espera a la entrada.



MÁS INFORMACIÓN

Información general: www.lecinqueterre.org/esp/
Consorcio Turístico de Cinque Terre: www.cinqueterre.it/
Turismo de Italia: www.italia.it/es/home.html



Sandals
 THE *Luxury Included* HOLIDAY

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

SEFIJADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Al estar en este resort hay que almorzar y disfrutar de una selección de 185 fabricaciones y saltes, todos muy exquisitos, ofrecen servicio de Concierge o de masajistas. Es sólo una suite spa y 1000 metros por los servicios de su maravillosa personal.

fundado por el Granma Profesional de los Mayagüezes Ingleses. Durante el día juega al golf en el campo diseñado por Greg Norman o disfruta de su día al bucear 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 cualquier de los cinco bares. Para un

absolutamente relajado, puede disfrutar de una masaje caribena en el Bay Lane Spa, que dispone de 10 lujoze cubetas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no pueden con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su propia playa.

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



Para más información: 918 117 592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

Para el alojamiento Pullmantur por vacaciones visitados



LUXURY INCLUDED

LISBOA, meu amor

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



JNcQUOI-Asia-Bar

> DESTINO LISBOA

Es fácil de visitar, es segura —ahora la seguridad lo es todo—, su lengua tiene analogías con la nuestra, la gastronomía es deliciosa, su clima es agradable y aquí se funden con magia pasado y presente.

Sobre siete colinas, ha mantenido una íntima relación con el Tajo, el río cuya orilla acompaña para desembocar en el Atlántico formando un gran estuario plateado que los locales llaman *Mar de Palha*.

La esencia de su ADN

No recuerdo cuántas veces la he visitado, pero son muchas. Nunca un viaje a Lisboa se asemeja a otro. Es como si mutara, como si se reinventara con más rapidez que otras capitales sin perder jamás su ADN: siempre es ella. Vestida de fiesta o con ropa informal; en invierno o en primavera, es única. Ni el devastador terremoto de 1775 acabó con ese ADN y, a pesar de haber sido reducida a escombros, encontró la elegancia y la geometría de su esencia en esa visión futurista que impuso el Marqués de Pombal para su reconstrucción. Su milla de oro, la Avenida Liberdade, se inspiró para su trazado en los Campos Elíseos. Los suelos empedrados protagonizan un paseo entre mosaicos que me llevan por tiendas de gran nivel, espectaculares hoteles, restaurantes y bares, todos inolvidables.

Español en un destino de proximidad

Llego al Fontecruz Hotel Lisboa, de alma 100% española y buen ejemplo del concepto boutique



◀ Azulejo del Restaurante Tagide.
▶ Hotel Epic Sana Lisboa



que apuesta por lo cosmopolita como patrón para prolongar las experiencias viajeras tras penetrar en su interior. Lisboa es el hilo conductor en un entorno que mezcla interiorismo con artículos del arte de viajar, y hace que el huésped rememore el mundo de los Grandes Viajes a través de las postales. Esas que antaño fueron un gesto obligado por parte de los viajeros para con sus allegados y que internet catapultó. Hay en cada habitación una postal que puede enviarse sin coste a cualquier destino con solo depositarla en un buzón ubicado en el lobby. Pienso en la lentitud de las postales y me parece que algo como el correo postal, que ni por asomo se asemeja en instantaneidad a la web, es maravilloso. Lo de escribir a mano intentando sacar mi letra más decente

(que a buen seguro por culpa de los teclados será indecente) me parece un ejercicio magistral. Mi postal, aunque ilegible, llegó a mis hijas en plena cuarentena. Este recuerdo ha quedado en mí, y creo que es eso lo que buscamos los viajeros: recuerdos especiales e imperecederos de los lugares a los que vamos.

La etiqueta Autograph Collection —otorgada por Marriott a unos pocos establecimientos— cuelga de su puerta; es el único hotel de Portugal que la ostenta. El culto al viajero que aquí se profesa y el servicio totalmente personalizado, ameritan el galardón. Cultura, europeísmo y patrimonio histórico son una constante en zonas comunes, en habitaciones, en el spa, el restaurante o el bar. El chef Rui Borges practica una cocina asentada en los

sólidos cimientos de la tradición y en una materia prima de origen 100 % portugués.

Un clásico en toda regla

Desde 1933 el Tivoli Avenida Liberdade ha ayudado a escribir la historia de esta ciudad y es el buque insignia de su cadena. En él han dormido Maria Callas, Henry Fonda, Tony Blair o Fidel Castro. Su lobby, bañado de luz natural, es punto de encuentro de artistas, celebridades y grandes políticos; y mientras hago el check in, observo cómo la reforma recientemente ejecutada por el estudio de arquitectura Broadway Malyan —con un presupuesto de 15 millones de euros—, ha sabido combinar historia con elegancia contemporánea en un renovado diseño.

Mi cita en el Tivoli Spa, de la firma Anantara, discurre con la sapiencia oriental del bienestar, y sus tratamientos con productos locales me dejan renovado para mi encuentro con Lucas Jacques, el bartender del Restaurante Seen. Brasileño, innovador y de mente inquieta, ha hecho una reinterpretación de los grandes clásicos de la mixología, elevando este lugar al perfecto place to see and to be seen. Sentados en la terraza, y rodeados de elegancia y modernidad (y algún que otro personaje de la jet set) charlamos durante algo más de una hora al son de sus fantásticas creaciones; me quedo con aquella que lleva horchata y cuyo nombre soy incapaz de recordar. Lo dicho: un artista rompedor en todos los sentidos.

El tamaño sí importa

Llego a Amoreiras, para pasar mis últimas noches en el Epic Sana Lisboa. Moderno, confortable y con habitaciones sorprendentemente amplias, plétóricas en identidad. Los hoteles Sana, al igual que sus clientes, poseen un sello característico: fashionable, trendy, classic, urban, relaxed o incluso, sofisticado. Siento que el confort aquí está cuidado al mínimo detalle porque cuando una habitación me atrapa hasta el punto de no querer salir de ella, y más en una ciudad que ofrece tanto y tan variado, es porque hay un gran acierto conceptual y de interiorismo. El personal está preparado para que todo sea personalizado sin hacer ninguna pregunta al cliente; solo la información de la reserva les vale para que una vez en el hotel todo salga perfecto. Para muchos es uno de los mejores establecimientos para eventos; ello no implica que un viajero independiente encuentre aquí su refugio de lujo contemporáneo. El spa, Sayanna Wellness, se presenta como esa pausa para liberarse del estrés: sus 1.700 m² incluyen gimnasio, seis salas de tratamientos y unas instalaciones de hidroterapia abundantes en luz natural.

Del comer, del beber y otros placeres

Hay dos aficiones que gustan a muchos de nuestros lectores: la hípica y el golf, y he disfrutado de ellas gastronómicamente en Jockey, en el Hipódromo do Campo Grande, y Gardens, frente al Campo do Golfe do Paço do Lumiar. En este último degusto una comida sosegada y exquisita (en su significado español, que



▲ ▼ Varios platos de los restaurantes Tagide, Gardens.

▼ Restaurante Bistrea Fontecruz Lisboa





en portugués es todo lo contrario), aderezada por el verdor del campo y el azul de sus lagos, con uno de sus socios, quien afirma que cuando la tradición gastronómica se alía con la innovación, algo inesperado acontece. Eso es lo que pasa aquí: los productos de mar y tierra desfilan por una carta que entiende de naturalidad, fresca y mezclas atrevidas.

En Jockey, el silencio se impone, solo se percibe el sonido de los cascos de los caballos. El aperitivo se toma en su bar inglés, y una vez en mesa se degusta lo más tradicional del país; de aquí se sale convencido que lo mejor de Portugal está en el plato. Carnes maravillosas y frescos pescados potencian la pasión por lo portugués.

De Portugal y de oriente

Una inmensa parte de la historia portuguesa se ha escrito con la tenacidad y las aventuras de los héroes del mar. Esos marineros que expandieron la cultura lusa por el mundo y abrieron innumerables rutas de alimentos y especias. Esta

escapada la escribe también JNCQUOI, todo un edén de terrazas y salones asiáticos que abrazan con pureza el concepto de lifestyle. La experiencia de Miguel Guedes de Sousa, CEO de Amorim Luxury Group, durante más de 10 años de vida en Asia, consigue traer junto con Lázaro Rosa Violán una finura y exotismo tropical que encandilan. El local de 12.700 m² tiene un aforo para 300 comensales que pueden escoger entre el Red Bar, el restaurante, el sushi bar y la terraza adentrándose en la cultura y los sabores del antiguo Reino de Siam, India, China o Japón.

El Tajo más exclusivo

En la zona de Belém está el local de los más exclusivos. La vanguardia, pero también el mundo diplomático y corporativo, han encontrado en Sud Lisboa un espacio que aúna diseño, calidad de servicio y entretenimiento

con grandes Dj's. Una infinity pool con líneas déco garantiza ese momento de relax frente al río y al puente 25 de Abril. Su grandioso restaurante se une por un puente con Sud Lisboa Hall, una sala de fiestas que, entre otras cosas, celebra la fiesta de nochevieja más deseada y se ha convertido en el espacio preferido por todas las grandes marcas de lujo para sus eventos.

De los viajes del ilustre Camões

Un viaje especial ha de terminar con una cena inolvidable: y nada mejor que en un clásico que, ubicado en un edificio del siglo XVIII en pleno corazón del Chiado, ofrece las vistas más impresionantes del casco antiguo y del río.

Su romántico nombre, Tágide, está inspirado en los versos de Camões que invocan a esas ninfas del Tajo, así llamadas, para que le inspiren al contar sus viajes. Una sala de líneas purísimas y claras decorada con antiguos azulejos portugueses de la colección de arte de los propietarios, cautiva y termina de enamorar a cualquiera junto con sus invaluable vistas, además de, por supuesto, la calidad de los platos -ejecutados por el chef Guilherme Freire- que es el resultado de 30 años de excelencia sirviendo a los comensales más exigentes. La parte baja del restaurante cuenta con un estupendo bar de tapas que también es una estupenda opción para quienes solo estén pensando en picotear informalmente.

Más información:

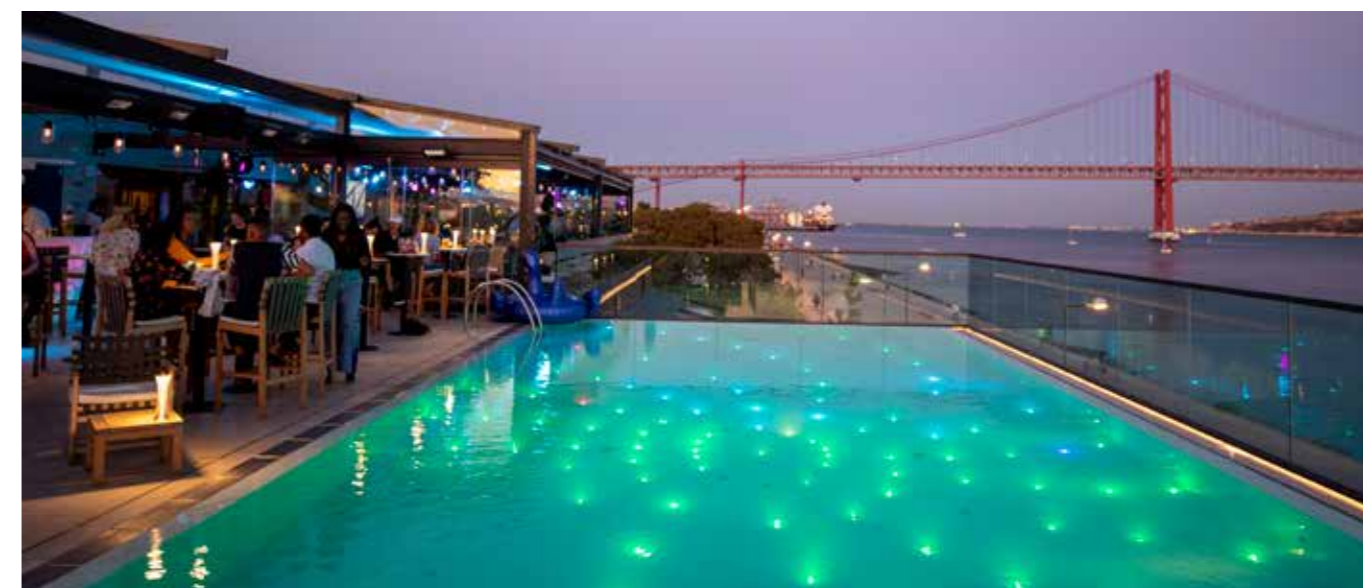
www.hotelesfontecruz.com / www.nh-hoteles.es/lisboa/tivoli
www.lisboa.epic.sanahotels.com/es / www.jockey.com.pt
www.restaurantegardens.pt / www.jncquoi.com
www.sudlisboa.com / www.restaurantetagide.com



▲ Lobby del hotel Fontecruz Lisboa
 ▼ Pool Lounge de Sud Lisboa



▲ Lucas Jaques, barman del Skybar del hotel Tivoli Avenida Liberdade.
 ◀ Russian Spring Punch.



POLO NORTE

UN VIAJE SIN DEJAR HUELLAS

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

FOTOS **HYBRID AIR VEHICLES LTD AND DESIGN Q, ROBERT SWAN**

Conquistar el Ártico a bordo de un dirigible será posible a partir de 2023 gracias a la compañía sueca OceanSky que, especializada en tecnología aérea, abandera una interesante filosofía de "cielos limpios" con el propósito de iniciar un proceso de cambios en la aviación tradicional.



◀ Prototipo del avión Airlander 10.
▲ Sobrevolando los icebergs del Ártico.
▼ El Airlander 10 requiere menos energía que un avión normal.

Su nombre es Robert Swan. Es un consagrado activista climático, explorador del Ártico y la primera persona en llegar a pie tanto al Polo Norte como al Polo Sur. Por otra parte, tenemos a OceanSky, una empresa sueca fundada en 2014 y especializada en la investigación de relevantes tecnologías en el sector de la aviación, particularmente aquellas que resultan más ligeras que el aire, llamadas LTA -Lighter Than AirTechnology-. Convencida de que es posible tener cielos más sostenibles y alternativas innovadoras en el sector aeronáutico, esta empresa no ha dudado en desplegar toda su experiencia y "conocimiento escandinavo" para que los viajes de lujo sean tan solo un trampolín hacia la movilidad sostenible.

No hay duda de que los aviones están atrapados en el petróleo, requieren de mucha potencia y/o energía para poder volar, necesitan de largas pistas para aterrizajes y

despegues; y las emisiones de carbono que de ellos provienen son excesivamente altas. Los investigadores de OceanSky están convencidos de que es posible volar sin necesidad de utilizar los llamados "combustibles fósiles" y para ello han invertido millonarias cantidades de dinero en la investigación de las LTA con el propósito de poder encontrar unos vehículos que permitan volar, viajar y transportar personas y mercancías sosteniblemente (utilizando por ejemplo la energía solar), o lo que es lo mismo, sin agotar los recursos naturales ni contaminar.

Airlander 10, un dirigible sostenible

Este híbrido aúna lo mejor de todos los mundos de la aviación, es una combinación de aeronave, dirigible, avión y helicóptero.

Se requiere mucha menos energía para mantenerlo en el aire de la que demanda un avión normal, por ello quema poco combustible y puede ser muy eficiente como siste-





◀ La visibilidad desde el interior del dirigible es frontal, lateral y desde el suelo.
 ▲ El Airlander 10 cuenta con cabinas dobles, modernas áreas sociales y un bar restaurante.

ma de transporte puesto que presenta una alta autonomía de vuelo. Puede permanecer en el suelo mientras se carga, descarga, alimenta y mantiene, lo que significa que requiere poca o ninguna infraestructura fija costosa.

Eficiencia, capacidad y potencial sostenible se entremezclan en el Airlander 10 para generar la misma practicidad de un avión normal. La necesidad de costosas infraestructuras para operar en lugares remotos queda pues minimizada, al tiempo que se garantiza un vuelo seguro, silencioso y de bajo impacto ambiental.

En aras de preservar la naturaleza hay que recordar que el hecho de no necesitar de pistas de aterrizaje es un gran plus ya que la construcción de este tipo de infraestructuras se traduce en menos biodiversidad, menos hábitats animales y menos recursos naturales. Para llegar a tierra esta aeronave simplemente necesita de un espacio relativamente plano, eso es todo; y es

precisamente esto lo que le permite aterrizar en el Polo Norte.

Una expedición épica

El 12 de marzo de 1926, y por primera vez en la historia, el ser humano logró cruzar la gélida región del Polo Norte, un lugar hasta entonces inhóspito e inaccesible. Hablar de este emplazamiento es como hacerlo de otro planeta, el Polo Norte es el punto más alejado de cualquier atisbo de tierra: quienes llegan hasta él caminando en realidad lo hacen sobre una gruesa capa de hielo que cubre el océano.

Amundsen llegó hasta él en el dirigible "Norge" (Noruega) capitaneado por el ingeniero y aviador italiano Umberto Nobile, y acompañado por una tripulación de 14 personas entre quienes se encontraban, entre otros, los también exploradores Lincoln Ellsworth, Hjalmar Riiser-Larsen y Leif Dietrichson.

Aquel gran viaje tuvo su inicio en Roma el 29 de marzo de 1926 reali-



zándose la primera escala en Pulham, Inglaterra, a la que llegaron tras 32 horas de viaje ininterrumpido.

Tras dos días de tareas de mantenimiento, retomaron el vuelo hasta el Oslo, luego hasta Leningrado y, finalmente, alcanzaron el archipiélago noruego de Svalbard, concretamente la isla de Spitzberg. Aquel era el punto de salida hasta el viaje al Polo Norte y Alaska.

De Svalbard al Polo Norte

Dicho archipiélago, conocido por muchos como "la Perla del Ártico", es un lugar remoto y extraño situado entre los 74° y los 80° Norte. Longyearbyen, su capital, es el sitio habitado más próximo al Polo Norte y es el único lugar de Europa donde pueden observarse ejemplares de osos polares en libertad... Se dice que hay que ir pertrechado con un buen rifle para defenderse de ellos.

Tras la parada técnica, el Norue puso rumbo al Polo Norte el 14 de abril. Tardaron 29 horas y 50 minutos en re-

correr los 3.200 kilómetros necesarios para atravesar el Ártico. El viaje no fue en absoluto una balsa de aceite. De hecho, para ganar altura, en muchas ocasiones tuvieron que despojarse de objetos importantes como alimentos y recambios. Además, echaron ropa por la borda, así como sacos de dormir; una decisión que debió resultar muy difícil teniendo en cuenta que allí se alcanzaban hasta los -50 °C. Con todo, en la primera parte del viaje la meteorología fue mucho más benigna de lo esperado y no se toparon con tantos bancos de niebla como lo esperado.

El 12 de mayo de 1926, a 200 metros de altitud sobre el Polo Norte, los tripulantes lanzaron las banderas noruega, americana e italiana. Las tres insignias estaban cruzadas por una barra de hierro, de modo que quedaron clavadas en el hielo, como prueba irrefutable de que habían conquistado el lugar. Esta expedición está narrada por Amundsen en su libro *Sobre el Polo Norte en dirigible* en el que el final deja muy claros

◀ Robert Swan, activista climático líder de la expedición.
▼ Excursiones sobre suelo Ártico que no dejan huella.



> DESTINO POLO NORTE

los motivos por los que no consiguieron llegar hasta Alaska.

Tras los pasos de Amundsen

El primer avión híbrido de la historia está listo para dirigirse al Polo Norte y lo hará siguiendo los pasos de Amundsen: llegará a tierras árticas y no dejará ni huellas ni ningún tipo de marcas en la nieve, y tampoco causará interferencia alguna con el entorno natural. Quienes opten por realizar el que probablemente sea el más responsable y sostenible de todos los grandes viajes de la historia moderna, pueden contactar con la agencia Elefant Travel, especializada en viajes de lujo, y representantes de OceanSky en España, para recibir toda la información pertinente acerca de los protocolos a seguir y también el tarifario del que será el primer dirigible con españoles. Habrá un vuelo inaugural en 2023 con tan solo 7 tripulantes y 16 pasajeros que habrán pagado 90.000 euros por una cabina doble en este periplo que durará 36 horas.

Al igual que el Noruega en los años veinte, el dirigible saldrá del archipiélago de las Svalbard, concretamente desde Longyearbyen ubicada en la isla más grande del archipiélago. Por cierto, es en Ny-Ålesund, población habitada tan solo por 35 residentes permanentes, donde se encuentra un mástil de dirigible utilizado por el Noruega y posteriormente por el Italia en las exploraciones de Amundsen.

La "lujosa" revolución de los grandes viajes

Este periplo desde Svalbard al Polo Norte es la última y más espectacular aventura en el mundo de los viajes de lujo; esta experiencia ártica, de momento no se puede comparar con ningún otro tipo de viaje. Para empezar, viajar en un avión híbrido otorga un conjunto de sensaciones completamente diferentes a aquellas que se experimentan en un vuelo normal: la comodidad del interior de la cabina es absoluta, el espacio de la misma no tiene precedentes en el mundo de la aviación, y como es de suponer, el vuelo aunque a menor velocidad que la alcanzada por un avión comercial, no presenta ningún tipo de sonido... Es completamente silencioso.

Adicionalmente, el Airlander 10 vuela a una altura para la que no es necesario presurizar la cabina, y una cabina sin presión, permite que la nave tenga inmensas ventanas panorámicas y suelos de vidrio. Esta nave volará entre los 1.000 y los 3.000 pies, y las únicas razones para volar más alto (hasta un máximo de 6.000 pies) obedecen a la necesidad de obtener vientos más favorables para la travesía. Los pocos medios internacionales que se han hecho eco de este fantástico proyecto, se refieren a esta cabina como "el hotel volador de cinco estrellas", o "el super yate de los cielos".



El vuelo inaugural, que tendrá lugar en 2023, se hará con siete tripulantes y 16 pasajeros en una travesía que durará 36 horas

▲ El Oso Polar en su hábitat natural.
◀ Búho blanco del Ártico.



▲ El Airlander 10 vuela a una altura para la que no es necesario presurizar la cabina por lo que goza de inmensas ventanas y suelos de vidrio.

Convencidos de la exclusividad que este viaje en sí mismo implica, sus gestores y diseñadores se empeñan en que el servicio esté a la altura de la potencia de los encantos naturales que se descubren en esta odisea.

Con un total de cuatro pilotos que operan por turnos y que son expertos en condiciones atmosféricas extremas se garantiza la seguridad del vuelo. Como líder de la expedición, Robert Swan comparte su conocimiento y experiencias en el Polo Norte con los 16 exclusivos pasajeros y supervisa que a ninguno de ellos le falta nada en ningún momento. Un calificado chef se encarga del diseño de todos los menús en los que por lo general siempre se incluye alguna especialidad nórdica; le ayuda de un auxiliar de cabina que, además de prestar un servicio completamente personalizado, contribuye a que segu-

ridad y comodidad no fallen en ningún momento.

Tras mis conversaciones telefónicas sostenidas con ellos y los innumerables mails que hemos intercambiado para que este artículo viera la luz, entiendo que este equipo de científicos tiene como premisa contribuir a la sostenibilidad aérea. Ha decidido utilizar la excusa de un viaje de alta gama como este para difundir sus descubrimientos, sus logros entre los más poderosos del mundo. Quizás inconscientemente estén buscando que desde, "las grandes ligas mundiales" se hagan eco de la imperiosa necesidad de cambiar el rumbo de la aeronavegación.

¿Estamos ante el inicio de una nueva era que cambiará radicalmente el mundo del transporte aéreo?

www.elefant.com.es
www.oceanskycruises.com



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 armadas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Al pie de un acantilado frente al océano y disfrutando de una selección de 185 habitaciones y suites, cada una muy espaciosa, ofrecen servicio de Concierge o de maletas; disfruta una suite top y disfruta más por los servicios de su maletas personal,

formado por el Granma Profesional de los Misioneros de Indios. Durante el día juega al golf en el campo diseñado por Greg Norman o disfruta de su club de 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 en el "The Bay Lane" Spa, que dispone de 17 jacuzzis cubiertos de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no pueden con más, disfruta del jazz a la orilla del mar o de su club de playa.

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consúltalo con su agencia de viajes.

Con un presupuesto de 1.000 euros por persona por noche.



LUXURY INCLUDED

ROYAL SCOTSMAN

Escocia desde el tren

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

Un tren muy especial, que aparece y desaparece entre la bruma escocesa, realiza un recorrido de cinco estrellas por los lagos y valles y por la controvertida historia de la legendaria Caledonia.

Escocia a través de la ventanilla del Royal Scotsman

Si en Escocia a la lluvia le llaman "el sol líquido", para escribir sobre estas abruptas tierras llenas de encanto hay que darle su merecido protagonismo al líquido elemento. El agua conforma el paisaje, las gentes y le da vida al whisky. Hasta la estación Waverley de Edimburgo, de donde sale el Royal Scotsman, tiene que ver con el agua, ya que fue un antiguo lago, el Nor Loch, desecado en el s XIX para convertirse en la estación ferroviaria que es hoy. Waverley, después de Waterloo, es la estación más grande del Reino Unido y guarda su prestancia de antaño, especialmente en la estructura del techo, que sigue intacta desde su edificación en 1846. Su situación en el centro de la ciudad es muy conveniente, tanto si se va a disfrutar de Edimburgo antes de subir al Royal Scotsman, como si tras la visita de la capital escocesa se emprende el recorrido por las Highlands, a bordo del tren que permite comprender su historia y su carácter.

Antes de abordar los vagones del peculiar ferrocarril hay que hacer acto de presencia en Waverley con tiempo suficiente, unos cuarenta minutos, para encontrarse en el *lounge* de primera clase con el resto del pasaje. Es un momento curioso en el que los pasajeros mirando de reojo, haciendo como que no se fijan, inspeccionan y fantasean sobre los 36 viajeros con los que compartirán el viaje en el mítico Royal Scotsman.

Tras una breve descripción del viaje por parte de quien será el guía encargado del pasaje, aclaraciones de los horarios y actividades, una banda de gaiteros ataviados con el tradicional *kilt* en tonos verdes y azules (el tartán del clan de los Gordon, o quizás los Ferguson...), alegra el desfile hacia el tren acompañando a una comitiva a la que el brillo de los ojos y la sonrisa nerviosa se le adivina la impaciencia y la expectativa ante el deseado viaje.

Bajo el tejado férreo de la estación y en un lugar prioritario espera el ferrocarril. Su carrocería de bóveda pla-



▲ Panorámica de la isla de Bute
► Saludando al tren de Harry Potter.





▲ Los jardines del Castillo Hotel Inverlochy en la bruma.
▼ El Royal Scotsman llega a una pequeña estación.
► Fort William.





Recorriendo kilómetros por la verde y bella Escocia.



▲ Bienvenidos al Royal Scotsman.
 ► La reina del "toe-tapping" lo baila en Mount Vernon. Detalles escoceses del Royal Scotsman.
 ► Los tonos y cuadros del kilt escocés representa al clan

teada está pintada en un oscuro color burdeos del que sobresalen el azul y el amarillo del escudo de la *Great Scottish & Western Railway Co.*, subrayado por el epígrafe del Royal Scotsman. Estos tonos son los más adecuados para descollar entre las nieblas escocesas y rivalizar con el verdor del paisaje y el azul de sus lagos. Al final de los vagones, una terraza abierta al paisaje invita a imaginar lo bien que se debe de estar en ella, dejando atrás bosques, lagos y castillos, mientras suena de fondo una melodía escocesa y se saborea un buen whisky de alguna de las muchas destilerías que surcan el camino. El mirador es el punto culminante del coche llamado Observatorio, ideal para aspirar el aroma de las flores y de los pinos y ver cómo el tren traga kilómetros de praderas alfombradas de brezo y salpicadas por la *thistle* morada, considerada como la flor nacional escocesa.

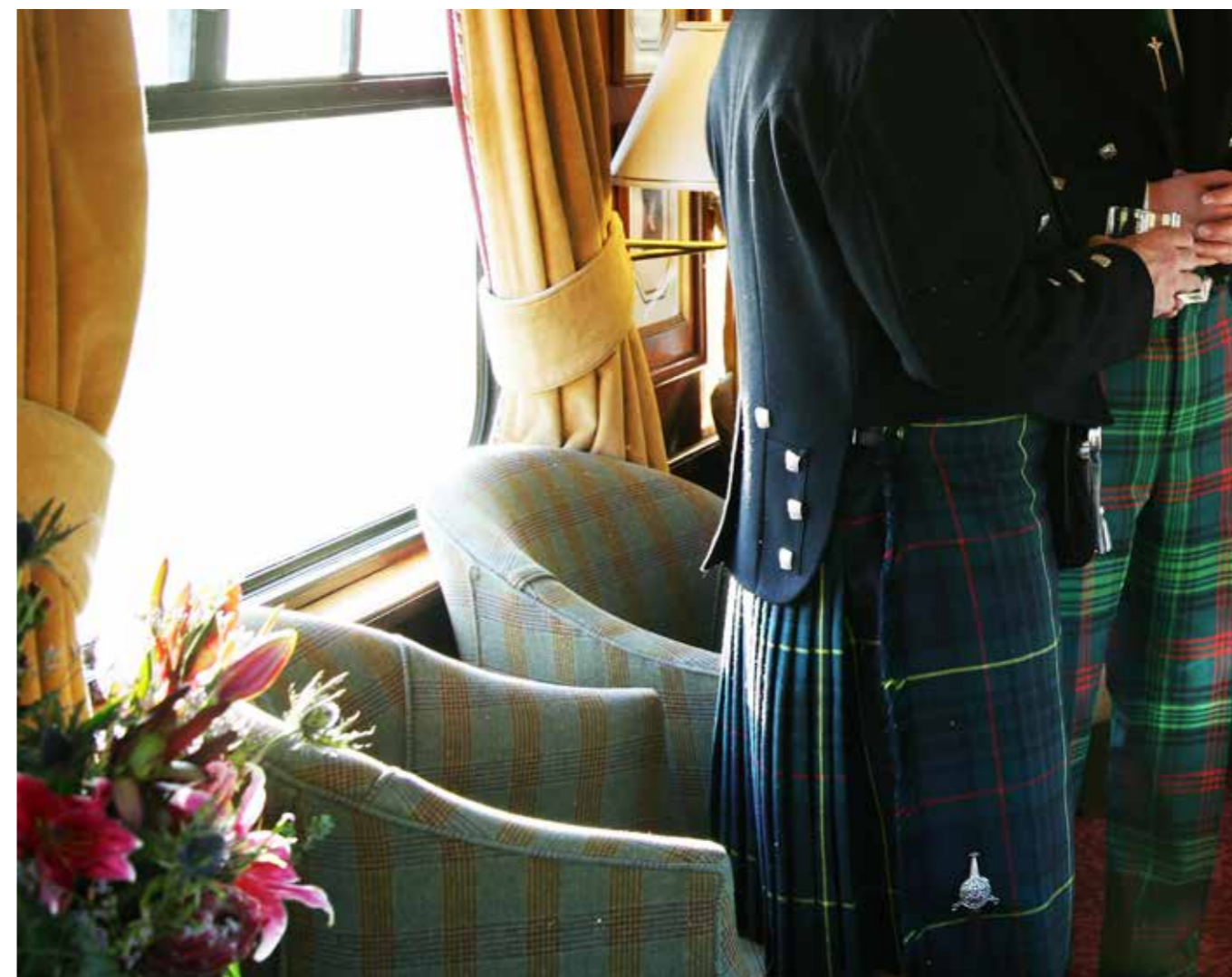
Pasajeros al tren...

El séquito del ferrocarril, director, chef y tripulación, saluda a sus huéspedes y les invitan a subir no sin antes haberles ofrecido un cóctel de bienvenida.

El Royal Scotsman es otra de las joyas de la colección que Oriente Express, Hoteles, Trenes y Cruceros lanzó en 1985 y que ahora pertenece a la colección de Belmond. Su

aspecto actual, tras una minuciosa recuperación de coches, algunos de ellos Pullman, data de 1990 y cuenta con un vagón Observatorio, dos restaurantes, el Raven y el Swift, cinco coches cama y un coche para el personal. Es un viaje muy singular el que ofrece a sus huéspedes, ya que por unos días el tren se convierte en su casa y su cotidianidad en su vida. Es muy fácil hacerse con la misma mesa en tal o cual ventanilla o con el "sitio de siempre" en el sofá del vagón Observatorio donde acurrucarse para devorar una excitante novela policiaca, degustar el whisky nocturno y disfrutar de las charlas hasta las tantas de la madrugada con los demás pasajeros, que apenas unas horas antes eran desconocidos y ya se han convertido en amigos.

En el coche restaurante, amueblado con sillones de orejas de floridas cretonas, las mesas están a la espera de los comensales, adornadas de velas, cubertería de plata y vajilla de porcelana con el escudo del tren. En el siguiente vagón, el chef Mark Tamburrini se mueve con su blanco y sobresaliente copete como un ágil malabarista entre las maravillas que prepara en la cocina a la vista de los curiosos que se asoman a su reducto. Antes de servir los manjares en la mesa, es ritual del tren la previa explicación detallada del menú. Esta vez, a la ensalada de langosta y langos-





▲ Castillo-Hotel de Inverlochy

▼ Interior del Palacio-Hotel Iverloagh.



tinios con pepino, salsa de chile y alioli, le seguirá el solomillo de Buccleaux, el *rissotto* con trufa blanca o el ciervo con grosellas, entre otros muchos y deliciosos platos. Uno de los vagones comedor está forrado con estanterías de libros y hace las veces de biblioteca. Un par de mesas rectangulares invitan a escribir, a jugar o a desayunar, rompiendo la formalidad del restaurante nocturno. En el coche siguiente, el Observatorio, es donde se hace la vida. Mezcla de cuarto de estar, bar y salón de lectura, allí se reúnen los huéspedes a pasar la tarde leyendo o tomando un par de whiskys por la noche mientras, al son del acordeón e incluso del arpa, entonan canciones de la tierra. La cena ha sido de gala y los hombres aprovechan para lucir su *kilt* y las chaquetas de terciopelo negro. Las bebidas, la música y las canciones surten su efecto y hay quien no puede evitar que se le escape alguna lágrima, sobre todo a aquellos que emigraron, años ha, a Sudáfrica, América o Australia y vuelven a recorrer su tierra natal a bordo del Royal Scotsman.

El Sonido del Agua

La ruta elegida es la del Oeste de Escocia por la que durante tres noches y cuatro días, partiendo de Edimburgo, el tren se dirigirá hacia Falkirk y cerca de la boca del estuario de Clyde recorrerá las majestuosas Tierras Altas del oeste de Escocia con la tranquilidad suficiente para que la gente pueda disfrutar ampliamente de las vistas. Un lago sucede a otro; si el sol se digna aparecer, las siluetas de las coníferas y de las nubes se reflejan en el agua cristalina como un espejo, pero si es la bruma la que domina el paisaje, la imaginación se dispara y seguramente se acabará viendo cómo asoma entre la niebla del lago Lomond un primo de Nessie, el Monstruo del Lago Ness, o cómo Harry Potter y compañía sobrevuelan el Lomond subidos en sus escobas.

El Royal Scotsman hace sus paradas en puntos estratégicos. En la playa de arena blanca de Morar Sands, poblada de gaviotas y amenazada por negros nubarrones, se siente la brisa marina con perfume a salitre y se escucha el sonido del mar con tanta claridad que al estrecho que separa la playa de la isla de Skye se le ha llamado *Sound of Sleat* (el Sonido del Agua). Desde Morar Sands, cuya blanca arena se vuelve plateada con el juego de la luz, la vista de Skye y sus rocosas Cullins parece un pasaje de *Cumbres Borrascosas* o de *Jane Eyre*. Skye es uno de los lugares más dramáticos del escenario escocés. Habitada aún por los antiguos clanes, como el de los McLeod o el de los Donald, las casas de colores bordeando el mar, en los pubs se toca música gálica, y las brumas que bautizan su nombre le dan un atractivo irresistible que le ha llevado a ser el plató de *Rompiendo las olas* o *Stardust* entre otras filmaciones. Continuando la excursión del día, el autobús con

los treinta y seis pasajeros del tren a bordo, se dirige hacia Fort William. A través de la ventanilla vuelven a aparecer los verdes prados donde pacen las ovejas de cabeza negra y las suaves colinas alfombradas con brezo. La visita a Fort William está repleta de historia que el guía, vestido de auténtico escocés de las Tierras Altas, explica ahondando en los pormenores de la gente de los *Highlanders* y de paso describe con mucha gracia los múltiples usos del *kilt* original que viste y que sirve de traje, abrigo, tienda de campaña, paraguas... y en el que por sus colores y el tamaño de sus cuadros se distingue el clan. Entre tanto y tanto hace un alto en la narración para comentar cómo aquel puente a los lejos fue escenario de *Harry Potter* y *la Orden del Fénix* y deja caer su opinión sobre la versión cinematográfica de *Braveheart* rodada en Fort William y que según él difiere bastante de lo que se podrían llamar "hechos contundentes". Habla con admiración de William Wallace, *Braveheart*, el héroe nacional que luchó contra la ocupación inglesa del Rey Eduardo I de Inglaterra en las Guerras de Independencia de Escocia. Y con un guiño de ojos y cuatro palabras deja caer que incluso ahora todavía a Escocia se le siente como una tierra aparte del Reino Unido y lo demuestran en pequeños y grandes detalles como es el uso de la lengua gaélica escocesa, las tradiciones muy suyas e incluso la libra escocesa no es la misma que la esterlina, aunque tiene su mismo valor.

El Castillo de Inverlochy

Las fortalezas imponentes, torres fortificadas y magníficas mansiones van tan unidas al marco escocés como sus ovejas de cabeza negra o el agreste y violeta cardo *thistle*. De los muchas que pueblan Escocia, el Castillo de Inverlochy es a la vez mansión solariega, fortaleza y castillo. Situado en las laderas del Ben Naris, el monte más alto de las Islas Británicas, fue la casa del primer Lord Abinger, en 1863, y en 1873 la Reina Victoria, en una de sus visitas a Balmoral, se alojó allí durante una semana clasificándole como un lugar absolutamente exquisito. En 1969 pasó de casa familiar a ser uno de los mejores hoteles de Escocia y una de las visitas obligadas para los huéspedes del Royal Scotsman. Al té *Earl Grey*, con matices dorados y sugerentes, le acompañan los típicos *sándwiches de dedo*, de pepino y pavo frío, *biscuits* y *muffins* que esperan a los invitados en una habitación de techo alto con *chandelier* (sofás tapizados en cretonas inglesas) y el fuego de la chimenea. A través de los cristales biselados se vislumbra el verde y perfecto césped del jardín, rodeado de flores y de su imprescindible lago correspondiente.

Velada memorable

De vuelta al tren da el tiempo justo para tomar una pinta de *Scottish Ale*, acicalarse en la



▲ La grata sensación de ir dejando los raíles atrás desde la Observatory Terrace.

cabina que recuerda a un camarote de galeón, quizás recibir un placentero masaje en Bamford Spa, y acudir al restaurante Raven o al Swift, donde el chef Mark Tamburrini informa sobre las delicias del menú: de primero vieras de la costa oeste a la parrilla con alcaparras y hojas de estragón, a las que seguirá un solomillo Angus al vino tinto con cebollitas y patatas asadas. De postre, un dulce y sabroso *pudding de capuccino* con chocolate.

Si la hora del té es una inquebrantable tradición inglesa, la hora del whisky en la velada es una inexorable tradición escocesa que en esta ocasión se llevará a cabo en el bar del *Observatorio*. Una vasta colección de whiskys reposa sobre las estanterías del bar, curiosamente no son las marcas a las que el oído y el paladar de los foráneos estén acostumbrados. Hace falta el consejo de un escocés de las Tierras Altas a la hora de elegir el brebaje. El barman, vestido con un elegante *kilt* con los colores y los cuadrantes de su clan, sigue los acordes del acordeón al ritmo *toe-tapping*, se acerca al bar y departe con sobrada experiencia sobre las diferentes etiquetas, su grado y su sabor, para concluir con que o mejor es irlos probando todos durante el tiempo que dure el viaje. Tras la sabia conclusión, rellena su vaso y se une a las voces que entonan canciones lugareñas.

Tras haber pasado por las afueras de Glasgow, a través de numerosos campos de golf y praderas infinitas se llega a Wemyss Bay desde donde se coge el ferry a la isla de Bute para hacer una de las excursiones más atractivas del viaje. Ya desde el barco se otea un pueblo de construcción victoriana poblado de casas pintorescas con jardines a cuál más colorido y cuidado, yates y barcos de recreo en el puerto y un ambiente de veraneo. La isla sirve de refugio para muchos habitantes de Glasgow que tienen allí su segunda vivienda para olvidarse de su urbe industrial.

La joya de la isla es Mount Stuart, espectacular mansión gótico victoriana, fantasía del tercer Marqués de Bute y su arquitecto Sir Robert Rowand Anderson. El jardín, poblado de hortensias, estanques con flor de loto y árboles de boj es un aperitivo de la grandiosidad de la casa, sus salones, su capilla, cuadros, chimeneas y obras de arte y del frondoso bosque que la rodea, donde árboles centenarios esconden la vista del colindante océano.

Tras la excursión a Bute llega el final del viaje. Al amanecer el Royal Scotsman pone ruta a Edimburgo. La tripulación y los pasajeros se despiden, se intercambian direcciones, se toma la última copa y el ensueño de la Escocia añeja se desvanece al salir del tren. ●



▲ La thistle (cardo), flor escocesa por excelencia, pinta los montes de color violeta.
▼ El paisaje idílico de Morar Sands y la isla de Skye.





El acogedor interior del Royal Scotsman.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Easy Jet tiene vuelos Madrid- Edimburgo www.easyjet.com. Iberia también vuela desde Madrid a Edimburgo sin escalas www.iberia.com

CONSEJOS

-Escoger la excursión que se ofrece en el tren a través del espectacular paisaje de Nevis Gorge hasta las cataratas Steall Waterfall, las segundas más altas del Reino Unido, que nacen en Ben Nevis.

-Visitar la destilería de Dalwhinnie en Inverness, una de las más grandes y con más tradición en la elaboración del whisky de malta.

www.discovering-distilleries.com/dalwhinnie

-Ir al Westhighland Museum para entender la historia, cultura y tradiciones de las Tierras Altas.

www.westhighlandmuseum.org.uk

Tipo de viaje: cultural, histórico, gastronómico y social.

Mejor época para viajar: el tren realiza sus itinerarios de finales de abril a finales de octubre.

Estancia mínima: en el tren se pueden hacer recorridos de dos noches a siete noches. Lo recomendable es alargar el viaje para conocer Edimburgo.

DÓNDE DORMIR Y COMER

Royal Scotsman

www.belmond.com/trains/europe/scotland/belmond-royal-scotsman/ realiza itinerarios variados por las Altas Tierras de Escocia según la duración del viaje. El alojamiento, el menú, las visitas históricas y actividades están incluidos en el precio.



Castillo Hotel Inverlochy

www.icastelli.net/es/inverlochych-castle-hotel

Donde disfrutar de una estancia de lujo en un bello entorno de las tierras altas de Escocia.

Durante la estancia en el Royal Scotsman se degustarán en los restaurantes Raven y Swift los productos propios de Escocia, cocinados con la sabiduría y exquisitez del famoso chef Mark Tamburrini.

www.linkedin.com/in/mark-tamburrini-5b990b189/?originalSubdomain=uk



BIBLIOGRAFÍA Y FILMOGRAFÍA

-*Braveheart*, ganadora de un óscar y varias nominaciones es una película épica que representa la vida y hazañas del héroe escocés de las Tierras Altas William Wallace. Fue producida, dirigida y protagonizada por Mel Gibson.

-La serie de novelas fantásticas de Harry Potter, escritas por J. K. Rowling, tienen como escenario las Tierras Altas de Escocia, que también han servido de plató para la versión cinematográfica de las mismas.

-*Highlander*, dirigida por Rusell Mulcahy, es una serie de películas de carácter ficción-histórico en la que se representan las luchas de los clanes escoceses, especialmente el de los McLeod.

SOMOS

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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



CUENCA MÁGICA

Una ciudad con embrujo

La capital conquense, Patrimonio de la Humanidad, es la puerta de entrada a multitud de opciones relacionadas con la naturaleza, la cultura, la gastronomía... y el misterio.

TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**



El perfil de Cuenca invita a llevar un zapato cómodo.



Cuenca es la ciudad de la calma y del embrujo. Y así nos lo hacen saber los eslóganes turísticos, que este año, más que nunca, reclaman la visita de esos viajeros que buscan tradicionalmente destinos exóticos y que desconocen la existencia de este paraíso cercano, donde todo lo bueno está a mano: gastronomía, cultura, patrimonio, naturaleza, arte, historia y magia. Además, la provincia de Cuenca es una auténtica caja de sorpresas que esconde, entre otras cosas, un gran oasis verde donde uno se puede perder voluntariamente sin equivocarse el rumbo.

Cuenca está a un paso de Madrid, tanto si se llega en automóvil como si se opta por el AVE, que, en apenas una hora, deja al viajero en las in-

mediaciones de una ciudad que presume de tener un aire puro y limpio y que cuenta con espacios tan atractivos y encantadores como el singular Museo de Arte Abstracto Español, formando parte del conjunto de las espectaculares Casas Colgadas; el Museo Arqueológico, que narra la historia de Cuenca a través de sus yacimientos, o el Centro de Arte Casa Zavala, un edificio palaciego del siglo XVIII que alberga la Fundación Antonio Saura.

Mejor sin tacones

Y es que la capital conquense va sorprendiendo al viajero a cada paso con los testimonios de su esplendoroso pasado cultural. Los atractivos aparecen en cada rincón de la ciudad, o en cada cuesta,



◀ Parte del perfil de Cuenca que se asoma a la hoz del Huécar
 ▲ El Museo de Arte Abstracto de Cuenca se abrió en 1966.
 ▲ Escultura de Chillida.
 ▲ Una visitante observa inmortaliza una de las obras. Interior del Museo.

ya que Cuenca no es muy apta para llevar tacones. Uno se topa con un palacio, un museo, un teatro o un comercio singular quiera o no quiera, por no hablar de los restaurantes que ya han puesto en el mapa gastronómico nacional a la capital, tales como Trivio, del chef Jesús Segura (una estrella Michelin), Raff San Pedro o Recreo Peral.

Pero si hablamos de embrujo, hay que acceder enseguida a la catedral de Santa María y San Julián, situada en el corazón de Cuenca como no podía ser de otro modo. Está plagada de leyendas y es la protagonista del conjunto monumental de la ciudad. Es una de las paradas obligadas para el visitante, que se sorprenderá al ver en el templo gótico unas vidrieras hipermodernas diseñadas por artistas del siglo XX que tomaron Cuenca

como destino de inspiración y porque una de sus capillas está dedicada a un diccionario. Sí, se trata del Diccionario de Covarrubias, que se muestra en el centro de una de las capillas centrales del templo, porque su autor, Sebastián de Covarrubias, fue canónigo de la catedral, capellán de Felipe II y autor del primer diccionario de la lengua castellana. Así que esta obra de la lexicografía española se muestra esplendorosa quitando protagonismo al retablo renacentista del fondo, atribuido a Luis de Morales "el Divino".

Casas en el vacío

Pero son muchos más los atractivos de Cuenca. Uno de los más singulares son las célebres Casas Colgadas, un conjunto de edificios centenarios



Parque Natural del Alto Tajo



Junto con la de Ávila, la de Cuenca es la primera catedral gótica de Castilla: ▲ Interior ▲ Vidrieras abstractas y ▲ Portada.

denominado así por poseer una parte de ellas en voladizo y sobresalir en el vacío con la vista puesta en la impresionante hoz del río Huécar. Las más antiguas son la Casa de la Sirena y las dos Casas de los Reyes, construidas entre los siglos XIII y XV y que hoy están consideradas joyas de la arquitectura.

En una de ellas se ubica el célebre Museo de Arte Abstracto Español, que alberga y exhibe de forma permanente la mejor colección de pinturas y esculturas de la generación abstracta de mediados del siglo XX, con Fernando Zóbel a la cabeza y con obras de Antonio Saura, Antoni Tàpies, Manuel Millares, Gustavo Torner, Eduardo Chillida, Gerardo Rueda, Lucio Muñoz, Rafael Canogar, Manuel Viola y muchos otros artistas. Todos eran jóvenes y algo alocados en los años 60, cuando siguieron los pasos del pionero Fernando Zóbel y adoptaron la ciudad de Cuenca como un territorio de libertad y diálogo en tiempos difíciles.

Capital del arte abstracto

Hay que recordar que entonces –Carlos Barral hablaba de “aquellos años de penitencia”– apenas había en España museos e instituciones dedicadas a coleccionar y exhibir arte contemporáneo, y mucho menos abstracto. Por eso, la inauguración de este museo en 1966 fue todo un acontecimiento revolucionario y hasta el director del MOMA, cuando lo visitó en 1967, lo describió como “el más bello pequeño museo del mundo”.

Podríamos decir por todo esto (y por mucho más) que Cuenca es la ciudad de la abstracción. Y es que su caprichoso trazado urbanístico parece que huye del realismo y lo convencional y se aproxima a un diseño también abstracto, en el que caben otros atractivos culturales, como el Cerro del Socorro, uno de los miradores con mejores vistas, o el castillo de Cuenca, cuya muralla sigue en pie desde la última edificación en la época de Felipe II.

En la Ciudad Encantada

Pero si hablamos de abstracción y embrujo, hay que dirigir los pasos hacia uno de los enclaves más populares de la provincia de Cuenca. Hablamos de la Ciudad Encantada, situada en la localidad de Valdecabras, en pleno corazón del Parque de la Serranía de Cuenca y rodeada de grandes extensiones de pinos. Allí la Naturaleza ha moldeado unas formas caprichosas y espectaculares cuyo origen se remonta nada menos que a hace 90 millones de años,

Cuenca tiene un halo de misterio muy especial.





cuando la Ciudad Encantada formaba parte del fondo del mar de Tethis. Al retirarse mucho después el agua, salió a la superficie un espacio geológico que hoy sigue embrujando y haciendo volar la imaginación de pequeños y grandes. Una belleza natural que se extiende por el resto de la provincia, más allá de los tres kilómetros de extensión de la Ciudad Encantada.

Y no podemos abandonar la provincia de Cuenca sin hablar de Beteta, cuyo casco histórico encierra un castillo y una plaza mayor espectaculares. O de la villa medieval de Alarcón, que recibe al viajero sobre una peña abrazada por el río Júcar y que está protegida por un castillo que hoy alberga el Parador de Turismo y en el que Don Juan Manuel escribió parte de su obra literaria. Belmonte es otra parada de gran interés cultural, porque su fortaleza sirvió de prisión a Juana la Beltraneja y fue hogar de la emperatriz Eugenia de Montijo cuando perdió el trono francés.

Y si queremos ir mucho más atrás en la Historia, nada mejor que visitar las ciudades romanas de Ercávi-

ca, Segóbriga y Valeria, convertidas hoy en parques arqueológicos de gran interés cultural.

Naturaleza y gastronomía

Pero Cuenca también es naturaleza y si no, que se lo digan a los que transitan tanto la Serranía Baja, con sus paisajes surcados por impresionantes hoces, o la Serranía Alta, con sus inmensas reservas vegetales, entre las que destaca el Parque Cinegético de El Hosquillo, con osos, cabras montesas, lobos, ciervos, gamos... Y muy cerca se puede disfrutar de la Alcarria y el Parque Natural del Alto Tajo, en la que se produce una de las mejores mieles del mundo.

Para acabar toca hablar de Cuenca como una de las grandes capitales de la gastronomía, con platos únicos como el morteruelo, el ajo arriero y el lomo de orza, excelentes vinos de la tierra y digestivos licores (resolí, aguardiente de la sierra...) servidos en restaurantes singulares que hoy ocupan las páginas de las grandes biblias de la gastronomía nacional. Y es que, se mire por donde se mire, Cuenca transmite magia.

www.descubrecuenca.com



- ▲ Bonita estampa del nacimiento del río Cuervo.
- ▲ Casas del centro histórico de la ciudad.
- ▲ Una ventana para soñar con sus interiores.
- ▶ Tienda tradicional en el casco histórico.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

En coche. Cuenca está a 168 kilómetros al sureste de Madrid por la A-3 y la A-40 en un trayecto que se realiza de forma muy cómoda, ya que prácticamente todo el recorrido se hace por autovía. Es recomendable dejar el vehículo en el aparcamiento gratuito que se encuentra cerca del castillo.

En AVE. El tren de alta velocidad une la Estación de Atocha de Madrid y la de Cuenca Fernando Zóbel en menos de una hora, desde las 7 de la mañana con regreso hasta las 22.15 horas, con una frecuencia de paso de una hora. El precio del billete ronda los 28 euros. Desde la estación hasta el centro de la ciudad, hay que tomar el autobús de la línea 1, que te deja en la Plaza Mayor por sólo 2 euros.

En autobús. Otra forma de llegar a Cuenca desde Madrid es tomar un autobús de la compañía Avanza que sale de la Estación Sur de Autobuses, en la calle de Méndez Álvaro. Salen cada hora y media y te dejan en la estación de Fermín Caballero de Cuenca. El precio del trayecto es de 13 euros y la duración del viaje varía entre 2 y 2 horas y media.

DÓNDE DORMIR

Parador de Cuenca. El hotel se halla en un antiguo convento del siglo XVI ubicado en medio de la impresionante Hoz del Huécar, entre escarpadas paredes de piedra y una frondosa vegetación, con la vista puesta frente a las Casas Colgadas. Tiene un claustro acristalado y una capilla muy antigua donde hoy se encuentra la cafetería del hotel. Hay piscina y unas vistas increíbles.

Desde 135 euros la noche. www.parador.es



Hotel Leonor de Aquitania. Hotel boutique ubicado en una casa rehabilitada del siglo XVIII del centro histórico. Está a dos minutos a pie de la Catedral de Cuenca y a cinco del Museo de Arte Abstracto Español. Cuenta con gimnasio, spa y un restaurante de alto nivel que se esmera en servir platos regionales. Desde 49€. www.hotelleonordeaquitaniam.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía en Cuenca es, sin duda, patrimonio y cultura. Uno de los platos emblemáticos de su cocina es el morteruelo, que tiene una textura similar al paté y que está elaborado con hígado, lomo de cerdo, conejo y perdiz, todo bien especiado. Aquí son

famosos los asados de cordero y cabrito, así como los zarajos o las chuletas de lechal. Entre los numerosos platos de bacalao, destaca el atascaburras o ajo arriero, una pasta hecha con trozos de bacalao guisados con patatas. En la repostería, son célebres las tortillas de San Sebastián, elaboradas con harina de trigo amasada con aceite de oliva y frita en sartén, y los Muertos de San Blasse, tortas elaboradas con manteca o aceite y un chorizo o un huevo, colocado en una orilla ("el muerto").

Trivio (Calle Colón, 25). Galardonado con una estrella Michelin y un Sol Repsol, este restaurante inaugurado en 2015 ofrece una propuesta muy singular sobre la cocina de secano y elabora una cocina de calidad e imaginativa basada en la esencia de los productos. Es el proyecto más personal de Jesús Segura, cocinero revelación de la edición 2012 de Madrid Fusión. Cuenta con un espacio gastronómico, donde se puede disfrutar de un sorprendente menú degustación, y la barra, para saborear la cocina más informal en forma de tapas, como la famosa croqueta de jamón Joselito, ganadora del premio a la Mejor Croqueta del Mundo en 2017. www.restaurantetrivio.com



Raff San Pedro (San Pedro, 58). Detrás del éxito de este restaurante nacido en 2017, está el chef conquense José Ignacio Herráiz, formado en el restaurante familiar Mesón Nelia (Villalba de la Sierra) y en restaurantes como El Bulli. Dice que lo que más le gusta cocinar es aquello que, en cada temporada del año, le ofrecen las huertas, campos y montes de su ciudad. En cualquier caso, su propuesta gastronómica es de gran calidad. Atención a las migas, al rabo de toro estofado al vino tinto y al rodaballo asado. No hay que perderselos. www.raffsanpedro.es



Recreo Peral (Paseo del Júcar, 27)). Es el restaurante ideal para disfrutar de un almuerzo o cena en familia o con amigos. Se halla en un espacio natural rodeado de árboles, junto al río Júcar, que los conquenses conocen como Recreo Peral, del que toma el nombre. Cuenta con diferentes ambientes y con bonitas terrazas que invitan a la charla tranquila y sin prisas, mientras se disfruta de una sugerente y atractiva carta que ha hecho de Recreo Peral todo un clásico en la ciudad. www.recreoperal.es



Hemos cambiado las vidas de más de 7.000 niños con nutrición y educación





- Igreja de la Misericórdia
- ▲ Catedral.
- ◀ Chafariz de São Francisco.
- ▼ Porta dos Cavaleiros.



Viseu

Calidad de vida desde el siglo I

Dicen que Viseu es la capital con el índice de mayor calidad de vida entre los 18 distritos de Portugal.

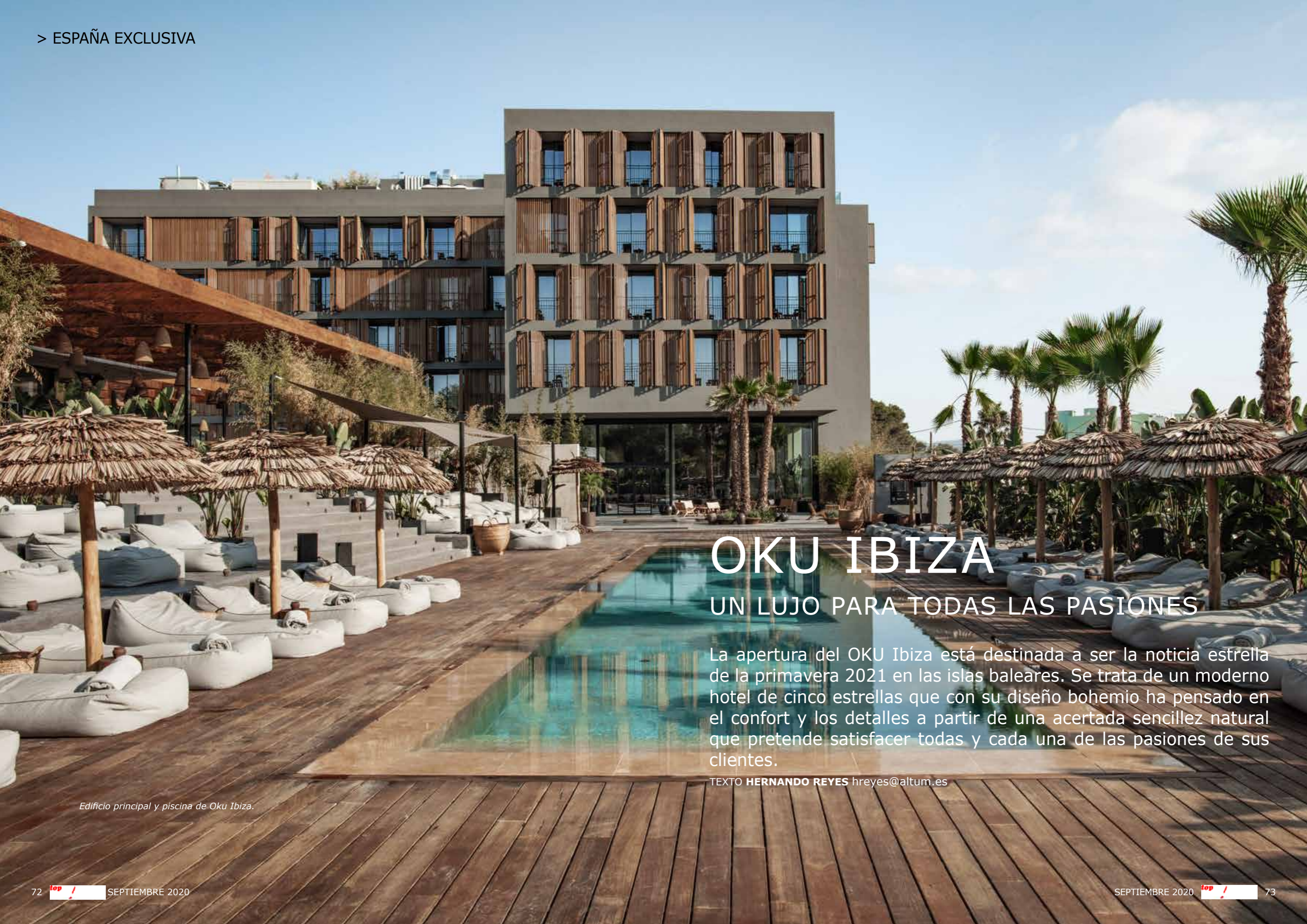
Su origen se remonta al siglo I, cuando los romanos trazaron un perímetro amurallado. Viriato estuvo en estas tierras y se cuentan varias leyendas sobre su estancia. Dos siglos más tarde, ante las amenazas de pueblos invasores y con el objetivo de dotar a la ciudad de una defensa más eficaz, se construyó la muralla, ampliada en 1472 durante el reinado de D. Afonso V.

La ciudad amurallada tenía siete puertas de las que hoy se pueden ver dos. Una de ellas, la Porta dos Cavaleiros queda próxima a la fuente o "Chafariz de São Francisco", donde el escritor del siglo XIX, Camilo

Castelo Branco, sitúa la confrontación mortal entre Simão Botelho y el noble que cortejaba a Teresa en la obra inmortal de la literatura portuguesa *Amor de Perdição*.

El centro monumental abarca el Adro da Sé (atrio de la catedral) de granito, el conjunto formado por el Palacio de los Tres Escalones con el Museo Grão Vasco, pintor del siglo XV, la Catedral con su bóveda manuelina y el Museo del Tesoro, el balcón de los Canónigos y la torre del homenaje. Justo enfrente de la catedral la majestuosa Iglesia de la Misericórdia, con una fachada rococó impresionante en el silencio de la noche.

El distrito de Viseu cuenta además con varios espacios naturales de gran belleza que merecen una visita.



OKU IBIZA

UN LUJO PARA TODAS LAS PASIONES

La apertura del OKU Ibiza está destinada a ser la noticia estrella de la primavera 2021 en las islas baleares. Se trata de un moderno hotel de cinco estrellas que con su diseño bohemio ha pensado en el confort y los detalles a partir de una acertada sencillez natural que pretende satisfacer todas y cada una de las pasiones de sus clientes.

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

Edificio principal y piscina de Oku Ibiza.



▲ Habitaciones tipo Swim Up con "deck" privado sobre la piscina.

► Artesanías de Papua Nueva Guinea, materiales naturales, maderas rústicas y tonos naturales y de color tierra son los que imperan en un concepto de interiorismo muy de vanguardia.

No ha abierto sus puertas aún, pero en topVIAJES hemos tenido la oportunidad de adentrarnos en ese "microcosmos de la vida simple" de OKU Ibiza donde todo es elegancia y comodidad. Concebido para ser un establecimiento solo para adultos y con una acertada combinación de los conceptos de lifestyle y playa, este hotel, al igual que su hermano OKU Kos de Grecia, está inspirado en la naturaleza, sigue los principios del concepto slow life, ofrece enriquecedoras experiencias de viaje y lleva la sostenibilidad impresa en su corazón. Una gozada, vamos.

Simplicidad, bienestar y modernidad balear

Próxima a Sant Antoni, Cala Gració es una coqueta cala de blanca arena y pocas rocas presidida en el horizonte por el islote Sa Conillera y con un pequeño bosque de sabinas a sus espaldas. En este romántico escenario se yergue OKU Ibiza, un establecimiento que estamos convencidos se posicionará muy rápido como la "embajada del lujo balear más simple" poniendo a disposición del cliente todos los mecanismos posibles para conseguir un relax diferente, para revitalizar cuerpos y almas y, como tanto les gusta a ellos pregonarlo, "satisfacer todo tipo de pasiones": hedonistas, gastronómicas, estéticas, saludables y románticas, entre muchas otras.

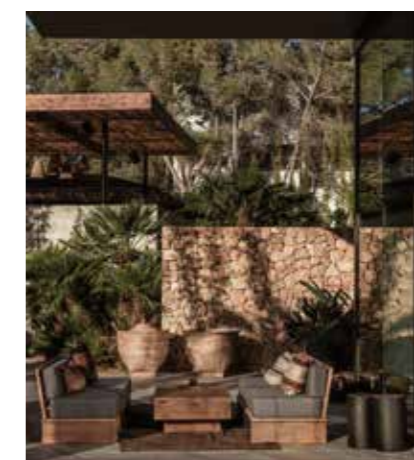
Y es que cuando predomina la filosofía de generar lo que ahora se conoce como "experiencias innovadoras" el trabajo del hotelero se torna creativo y fundamental, aunque también arriesgado.

Hay que encontrar el punto diferencial, hay que ser únicos. En una isla que ofrece playas y calas para todos los gustos; clubes de playa míticos y exclusivos; locales nocturnos únicos en el mundo junto a un concepto de ocio que nadie iguala; acantilados y bosques naturales que quitan el aliento y puestas de sol inolvidables, no ha sido difícil para OKU Ibiza generar toda una suerte de experiencias que utilizan muchos de estos aditamentos personalizándolos y dándoles el toque de exclusividad que busca el tipo de cliente contemporáneo que esperan recibir.

Enriquecer la mente a partir del bienestar, del placer y de todo lo que proporcione sensaciones positivas es una premisa que lleva las experiencias locales al interior del hotel. El equipo OKU está encomendado a nutrir el alma de sus clientes a partir de lo mejor que Ibiza ofrece, y por lo que pudimos observar no tenemos ninguna duda de que lo conseguirán.

OKU: espacio interior

La palabra "oku" deriva de un concepto japonés que significa "espacio interior" y en esta cadena entienden mucho de atmósferas y de ambientes





Mítico islote Es Vedra en la costa poniente de la isla.

que a partir de una maravillosa simplicidad convierten la estancia en una experiencia de enorme profundidad.

Gran parte de los artículos empleados en la decoración de los espacios OKU han sido realizados por artesanos de Papúa Nueva Guinea a partir de tradiciones centenarias y de habilidades transmitidas de generación en generación... Así, cada silla, por ejemplo, se percibe y se entiende como un objeto elegantemente atemporal, es única, es una pieza acertada y a la vez exclusiva. Eso es lo que precisamente ocurre con cada elemento del concepto de interiorismo que aquí se ha implementado. Es fascinante la combinación resultante de conjugar textiles y fibras naturales con la piedra y las maderas locales ya sea en espacios comunes, en pequeños santuarios óptimos para privacidad o en unas habitaciones concebidas en su totalidad para el descanso y la paz interior a partir de la armonía cromática en tonos naturales, en los colores de la madre tierra...

El bienestar como directriz

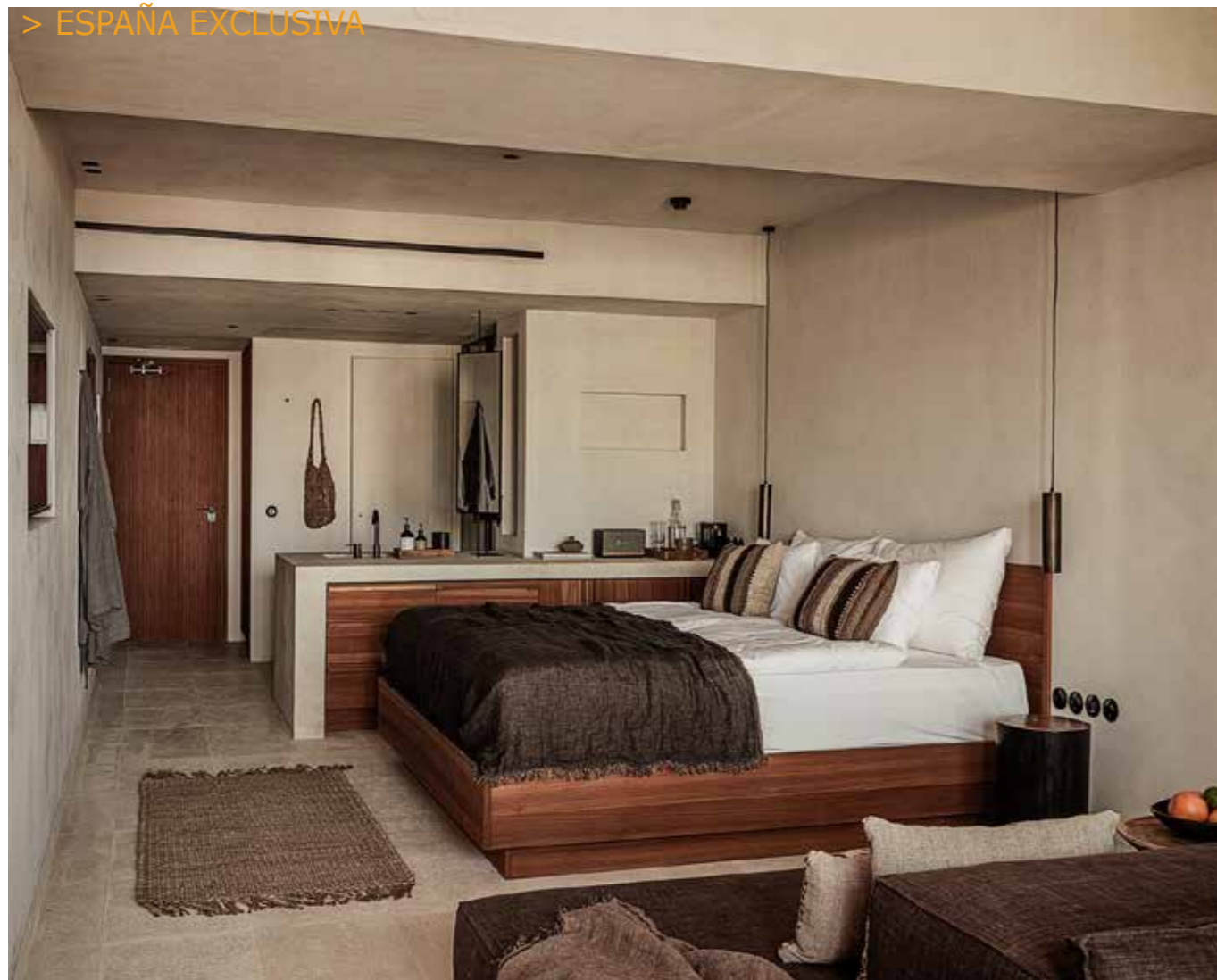
Calmar el alma y dar vida a esa parte del organismo que el cansancio ha amainado son dos mandatos, casi una constante, que se perciben en este establecimiento en aras de despertar los sentidos. El menú de tratamientos del OKU Spa combina tradiciones antiguas con avances modernos utilizando productos completamente naturales; son los terapeutas especializados quienes asesoran al cliente en cuanto las pautas a seguir dependiendo de si lo que se desea es revitalización, limpieza o desintoxicación.

En este paraíso minimalista de tranquilidad se imparten clases diarias de Pilates y de yoga Shala de otras escuelas, hasta sesiones de fisioterapia y fitness. Por su parte, el gimnasio, con vistas a un precioso conjunto de colinas, está equipado con aparatos de última generación tipo NOHRD para garantizar el éxito, y también la elegancia, de cada sesión. Existen clases y terapeutas personalizados para todos aquellos que requieran de una atención más específica.

Una experiencia gastronómica internacional

Todo este ambiente, a veces interpretado como "apto para BoBo's" (burgueses bohemios), tiene que tener una propuesta gastronómica sofisticada y simple a la vez. Por ello, se pensó en el gran chef holandés Mark Vaessen, propietario del afamado Sushi Samba de Ámsterdam, para que ejecutara concierto de recetas y platos lo más diversos posibles para el restaurante The Place. basado en la filosofía de comida de origen local, el menú cambia todos los días y en él se combinan platos de inspiración española, así como de adn internacional.

Japón, por supuesto, encuentra una magnánime representación en las creaciones de Vaessen, pero, también la cocina mediterránea comandada por una excelente materia prima nacional encuentra



aquí un merecido espacio; y todo esto consigue incrementar su oferta con un toque de exotismo proveniente de la pasión del chef por diferentes cocinas latinoamericanas.

Los menús a la carta para el almuerzo y la cena ofrecen pequeños platos para compartir, desde parrilladas de verduras hasta carnes robata, tempuras, ensaladas y sashimi preparados por expertos.

El bar restaurante de la piscina ofrece una acertada variedad de bocadillos y opciones para picar; y antes y después de la cena la mejor opción es dejarse seducir por la carta de cócteles preparados por expertos mixólogos y disfrutarlos al ritmo de los más internacionales DJs que el OKU Ibiza piensa traer.

Por norma del hotel, los desayunos, que, por cierto, son bastante frugales, están siempre incluidos en cualquiera de las tarifas (un detalle que se agradece, y una modalidad demandada cada vez por más viajeros).

Aquella intimidad serena y bohemia

La atmósfera del lugar destila paz, sosiego, en otras palabras, serenidad. Clásicas, tipo suite, con piscina o Swim - Up, superiores, o incluso áticos o una villa privada... así son las 190 habitaciones de este nuevo hotel de la llamada "isla blanca". En

cada una de ellas el estilo bohemio y los colores de la naturaleza ordenan el concepto estético. Muchas de ellas tienen vistas y balcones panorámicos a las colinas ibicencas y salas de estar decoradas con varios artefactos de fabricación local.

Las habitaciones tipo ático (penthouse) ubicadas en la última planta tienen grandes ventanales del techo al suelo, que miran al mar, son perfectas para observar los atardeceres más románticos del Mediterráneo español. Nuestras preferidas fueron las habitaciones llamadas Swim-Up que tienen una terraza privada con acceso directo a una piscina que únicamente se comparte con seis cuartos más. Al igual que el resto, aquí altavoces y todo el sistema de sonido son de la marca Marshall, la TV es satelital, el minibar está alimentado de deliciosas tentaciones. Los colchones y la ropa de cama son de una calidad suprema, y albornoces, zapatillas o ammenities están fabricados a partir de fibras y productos naturales; elementos que hacen OKU Ibiza se diferencie de otros hoteles de la isla, consiguiendo esos toques de contemporánea exclusividad.

En el rincón más tranquilo de la propiedad se encuentra aquel capricho que a todos fascina. Se trata de su fantástica villa privada, una construcción semi-independiente que cuenta con cuatro habitaciones espaciales y cómodas. Diseñada

◀ Habitación tipo suite, amplio espacio dominado por los tonos de la naturaleza y un estilo bohemio.

▼ Los espejos verticales sobre los lavabos son toda una novedad en decoración.

▼ Toallero de madera en la terraza de una de las suites.

▶ Solamente son seis los cuartos Swim Up que comparten la piscina a la que se accede directamente desde las terrazas.





para que grupos de hasta ocho adultos se encuentre mejor incluso que en su propia casa. La villa ofrece una gran piscina y terraza con tumbonas y sombrillas, así como un salón y comedor en el interior. Se puede contratar, bajo petición, un chef privado para unas cenas exclusivas.

Próximamente...

Dejé Ibiza convencido de la veracidad de aquel dicho, tan en boga últimamente, y que reza: "Lo mejor está por llegar..."

Ciertamente, y tras las conversaciones sostenidas con el equipo humano de la cadena, me queda más que claro que la marca está en pleno proceso de expansión. Su estilo es definido, contemporáneo, natural, y, dijéramos, "elegantemente descomplicado". No es de extrañar pues que, en destinos de primer orden mundial pueda aparecer un OKU. No miro a nadie, pero si pasa el lector por Bali, Miami o Myconos eche un vistazo en su central de reservas. Vale la pena estrenar hotel.

www.okuhotels.com

◀ *Menaje para los servicios de mesa acorde con la tendencia de utilizar materiales y fibras naturales así como cerámica artesanal en tonos tierra.*

▼ *El comedor y barra para buffet del Oku Ibiza*

► *La propuesta gastronómica del afamado chef holandés Mark Vaessen contempla todo tipo de ofertas healthy, sanas y pone especial énfasis en productos locales.*





Mar de Fulles

UN HOTEL ENTRE ALCORNOQUES CENTENARIOS

Situado en medio de la Serra d'Espadà, en Castellón, es un complejo turístico, ecológico y autosostenible de 160.000 metros cuadrados

Ubicado en medio de la Serra d'Espadà, en el interior de la provincia de Castellón, el hotel Mar de Fulles cumple con todos los requisitos (y alguno más) para recibir el título de "ecológico" y "autosostenible". No en vano ha sido el primer complejo de alojamiento de España en recibir el premio Citizenergy, un galardón que otorga el Parlamento Europeo para reconocer las mejores iniciativas en el campo de las energías renovables y la economía colaborativa.

Tras el cierre temporal a causa de la pandemia, el Hotel Mar de Fulles reabrió sus puertas para brindar gratas experiencias al usuario en medio de la naturaleza y con todas las garantías y protocolos de seguridad. Está a un paso del pequeño municipio de Alfondiguilla y a seis kilómetros de la localidad de Vall d'Uixó, pero este complejo de turismo social y ecológico tiene el foco en la naturaleza, pues mira sólo hacia los miles de alcornoques, muchos de ellos centenarios, que le

rodean; un paisaje 100 por 100 verde que invita a disfrutar de la naturaleza y a tomar conciencia de su importancia.

Neutros en CO₂

El Hotel Mar de Fulles, construido con cal, madera y termoarcilla, funciona exclusivamente con energía solar, iluminación de bajo consumo y un ciclo cerrado del agua, que consta de un pozo propio, una depuradora y un sistema para reconducir el agua de lluvia al acuífero. Es todo un paraíso para esos viajeros que buscan nuevas sensaciones en medio de un entorno natural protegido y una cocina cuidada y de kilómetro cero. Sólo un dato: antes de levantar el complejo hotelero, se plantaron aquí 40.000 alcornoques para compensar las emisiones de CO₂ de la construcción.

"Somos neutros en CO₂", afirma Juanma Urbán, el gerente y el alma de este proyecto que ha tardado 11 años en fraguarse. "Nuestro compromi-



so es mantener la negatividad en CO₂ y por eso construimos la red de caminos del entorno a pico y azada durante año y medio, sin utilizar medios mecánicos".

Del huerto a la cocina

Los huertos ecológicos rodean todo el perímetro del edificio del hotel Mar de Fulles y lo que se cultiva en ellos es lo que después se utiliza en la cocina del restaurante. Aquí cada día se recolectan frutas y verduras de temporada en el huerto ecológico y es fácil ver a los cocineros cómo se acercan a estos espacios para elegir lo que van a incorporar a sus platos.

Todo empezó en el año 2009, cuando Juanma y Mariajo, una pareja amante de la naturaleza, quisieron demostrar que es posible vivir una experiencia 100% sostenible en pleno bosque. Y con sólo 6.000 euros se lanzaron a dar forma a un proyecto en el que hoy se fijan y aplauden políticos, empresarios y vecinos, pero que antes lidió con pequeños milagros y aventuras, microcréditos, bancos éticos... y mucha pasión.

160.000 metros cuadrados de bosque

Finalmente, hoy se enorgullecen de ofrecer diez habitaciones de hotel, con categoría de cuatro estrellas, con espectaculares vistas a la sierra; otras 5 habitaciones de albergue con capacidad para 8 personas, todas con la naturaleza como telón de fondo; un restaurante panorámico que ofrece una experiencia gastronómica elaborada con productos locales y de sus propios huertos; una piscina desbordante en medio de la Sierra de Espadán, un bosque propio y dos salas para la práctica de actividades de grupo: una abuhardillada con vistas a la sierra y una gran yurta circular en la entrada del bosque, de 160.000 metros cuadrados.

Y es que las instalaciones de Mar de Fulles están diseñadas para realizar cualquier tipo de ac-

tividad relacionada con la naturaleza sin generar ningún impacto negativo sobre el entorno. Por ejemplo, la energía se genera mediante la instalación fotovoltaica aislada e integrada en la cubierta de las habitaciones del hotel; los residuos orgánicos se utilizan para crear compost de calidad para el huerto ecológico; se apuesta por el producto local; sólo se usan leds, el wifi sólo está disponible en los espacios comunes y el agua de la piscina se mantiene con sal para evitar el uso indiscriminado de cloro... Está claro que los responsables del hotel participan de una filosofía particular, según la cual "no hay ecología sin ética ni ética sin ecología".

Plantar un árbol y rutas en bici

Fieles a su concepción de la experiencia turística, en el Hotel Mar de Fulles se programan experiencias muy coherentes con su singular propuesta. Así, invitan a los visitantes a plantar un árbol que ellos después se comprometen a mimar de por vida y organizan recorridos en bicicleta por la Vía Verde de los Ojos Negros, un tramo de 30 a 40 kilómetros que atraviesa puentes y túneles y que transcurre por las proximidades de la laguna de la Dehesa de Soneja, el barranco de las Mosqueras, los humedales de Almenara o las pozas de la Rambla de Uñoz.

Además, los atractivos turísticos que ofrece la zona son muchos, ya que se pueden realizar rutas en kayak o en barca por las grutas de San José, acercarse hasta las vecinas playas de Xilxes y Almenara, recorrer el barranco del Almanzor y subir al pico del Espadán, practicar pádel surf en los embalses de Navajas o Benitandús; visitar la cascada del Salto de la Novia o recorrer el pueblo de Vilafarnés, considerado uno de los 10 más bonitos de España. Todo un planazo.

Más información: www.mardefulles.es

EL WESTIN PALACE de Madrid vuelve más en forma y seguro que nunca

The Westin Palace, Madrid reabrió el pasado 27 de agosto tras poner en marcha todos los protocolos de limpieza e higiene para reforzar la seguridad de huéspedes, clientes y empleados, que son su máxima prioridad.

Muchos transeúntes repararon durante estos meses en la belleza de sus majestuosas puertas, siempre abiertas desde hace más de un siglo, a excepción de los tres años que el hotel interrumpió su actividad para convertirse en hospital durante la Guerra Civil Española hasta principios de 1940, año en que el hotel resurgió con gran fortaleza para ser testigo de los grandes acontecimientos de esta ciudad hasta nuestros días.

A punto de cumplir 108 años el próximo 12 de octubre, el hotel reabre sus puertas más en forma que nunca para volver a formar parte de la vida madrileña y seguir atesorando historias que enriquecerán aún más su histórico legado.

Durante estos meses en los que el hotel ha estado protegido y vigilado por un reducido equipo de profesionales que han trabajado duramente para que el edificio se mantuviera en perfecto estado y a salvo de cualquier incidencia, paralelamente se han llevado a cabo procedimientos e iniciativas que han reforzado sus protocolos de higiene, limpieza y seguridad en línea con el compromiso de Marriott International. De este modo, el hotel ha implementado nuevos protocolos de limpieza que elevan aún más sus exigentes estándares, aumentando la frecuencia de limpieza en zonas comunes y habitaciones, con desinfectantes de grado hospitalario. Asimismo, el hotel promoverá el uso de nuevas tecnologías que reducen el contacto para garantizar la completa seguridad de huéspedes y empleados: *check in* y *check out* a través de la aplicación Marriott Bonvoy, la apertura de la puerta de la habitación mediante el mismo sistema o la posibilidad hacer cualquier petición a través de un servicio de chat interactivo con los empleados del hotel. Todo ello con el objetivo de hacer la estancia más segura para sus huéspedes, clientes y empleados.

www.westinpalacemadrid.com



Galardón para el RADISSON BLU Gran Canaria

La cadena hotelera Radisson Blu cuenta con dos hoteles en Gran Canaria, Radisson Blu Resort, Gran Canaria y Radisson Blu Resort & Spa Gran Canaria, Mogán. El primero acaba de ser galardonado como Traveller's Choice Winner 2020 por los usuarios de Tripadvisor. La plataforma de viajes y ocio concede este premio a aquellos alojamientos, atracciones y restaurantes que reciben constantemente opiniones excelentes de los viajeros y se encuentran entre los mejores establecimientos de Tripadvisor.

Radisson Blu Resort, Gran Canaria se encuentra en la costa de Arguineguín, a escasos 40 minutos de Las Palmas, justo sobre la playa de Patalavaca. Cuenta con 189 estancias entre habitaciones y suites –todas con terraza y vistas sobre el océano–, piscinas, spa, jardines, playa, restaurantes especializados (La Canaria y 222oSW Bar & Grill), gimnasio, peluquería... y la filosofía de servicio 'Yes, I Can' que ha hecho famoso al Grupo en los cinco continentes y que garantiza un 100% de satisfacción del cliente.

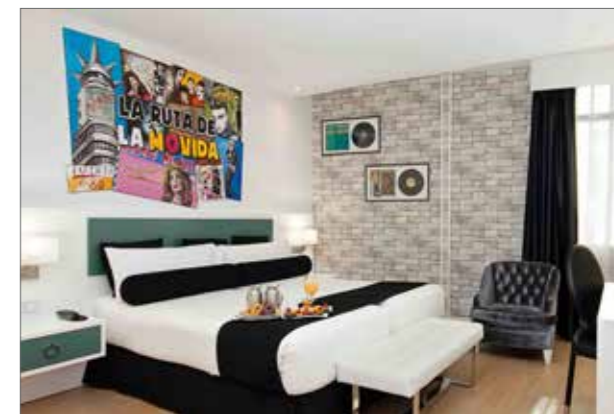
www.radissonhotels.com



Arte castizo de Madrid en el HOTEL MAYORAZGO

Con una ubicación inmejorable, en pleno corazón de la ciudad y a un paso de la Gran Vía, el Hotel Mayorazgo es un lugar único para respirar la personalidad más auténtica de la ciudad, recorriendo los conceptos más representativos de Madrid integrados en el alma del alojamiento. Sus más de 200 habitaciones permiten viajar al Madrid más castizo sin salir de la estancia a través de las obras de arte presentes en sus paredes en forma de mural que representan distintos rincones de la capital y están firmadas por los artistas de Garabato Mural.

www.hotelmayorazgo.com



IKOS ANDALUSIA presenta sus credenciales

Ikos Resorts anuncia que su primer hotel en España, Ikos Andalusia, está preparado para recibir a los primeros huéspedes. El establecimiento, cuyos trabajos de construcción se desarrollaban y fueron completados con antelación al calendario previsto, abrirá en septiembre a grupos seleccionados de agentes de viajes y medios de comunicación para ser los primeros en experimentar el nuevo resort, asegurando que la apertura oficial en abril de 2021 será de la máxima calidad. La apertura al público general ha sido aplazada hasta abril de 2021 debido a la crisis sanitaria provocada por la Covid-19.

www.ikosresorts.com



VINCCI PALACE VALENCIA se renueva

Punto de encuentro de artistas e intelectuales, el mítico Hotel Palace de Valencia pasó a ser gestionado y dirigido por Vincci Hoteles en 2007. Consciente tanto de su peso arquitectónico como cultural en la capital del Turia, la cadena hotelera apuesta por mantener su identidad ornamental y de diseño original, establecido a principios del siglo XX, cuando fue construido. Vincci Palace 4* estrena nuevo interiorismo inspirado en esta época, en la que importantes figuras como Hemingway frecuentaban el establecimiento. La gran presencia literaria llevaron a apodarlo como "Casa de los Sabios", un espíritu que ahora cobra más fuerza que nunca con el nuevo diseño firmado por Triggo Decoración.

Situado en la principal zona turística de la ciudad, a cinco minutos de la catedral y de la iglesia de Nuestra Señora de los Desamparados, Vincci Palace 4* (calle de la Paz, 42) se ha convertido con el paso de los años en un emblema de la ciudad. Su céntrica ubicación fue determinante en la historia de este alojamiento, que se remonta a su transformación en hotel en 1909. Ahora, Vincci Palace 4* renueva su imagen y sus instalaciones como parte de la apuesta de la cadena hotelera por ofrecer la máxima calidad a sus huéspedes, tanto en el servicio como en sus establecimientos, y mantener una constante actualización de sus alojamientos acorde a las nuevas tendencias, necesidades y formas de viajar.

www.vinccihoteles.com



IBEROSTAR pone en marcha un seguro de viaje con coberturas médicas

En línea con su iniciativa How We Care, Iberostar Hotels & Resorts lanza Iberostar Extra Care, un seguro de viaje con coberturas médicas, gratuito para sus clientes, ya disponible para reservas realizadas a través de los canales propios de la compañía (iberostar.com y call center) en cualquiera de sus más de 100 hoteles. Con esta iniciativa, la cadena hotelera reafirma su compromiso con la protección de sus clientes, complementando así las más de 300 medidas de seguridad sanitaria que ha impulsado en sus hoteles de todo el mundo con la ayuda de su Consejo Asesor Médico (CAM). La puesta en marcha de estas medidas tiene como objetivo fundamental innovar en salud y seguridad para crear resiliencia a largo plazo, ofreciendo una experiencia excelente.

Este nuevo servicio, que se aplica de forma automática y gratuita a la hora de realizar la reserva en sus canales directos, quiere brindar tranquilidad a los viajeros durante sus próximas vacaciones y cuenta con tres ventajas fundamentales: la asistencia médica y quirúrgica del asegurado, en caso de que fuera necesario; la prolongación de la estancia, cubriendo los gastos del asegurado y de su acompañante en el caso de que necesite prolongar su estancia por enfermedad o accidente; así como la repatriación por causas médicas.

www.iberostar.com



Un poco más de verano con PUERTO ANTILLA GRAND HOTEL

Los pequeños de la casa juegan en la piscina, chapoteando. Mientras, los adultos, observan desde sus cómodas hamacas la divertida escena y alaban el paradisíaco entorno que les rodea. Cuando llegue el momento de descansar, de desconectar y de disfrutar, ningún lugar mejor que Puerto Antilla Grand Hotel, ubicado en plena Costa de la Luz. Tal vez sea por su inmejorable ubicación, a pocos pasos del Atlántico, por su oferta culinaria basada en una gastronomía donde prima la calidad del producto o por su moderna y sofisticada zona de Spa.

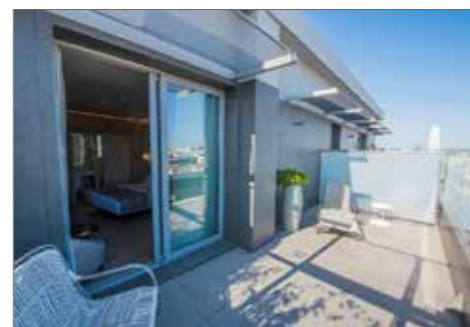
www.puertoantilla.com



HOTEL AMÉRICA SEVILLA reabre sus puertas

Si vas a Sevilla, quizás pierdas la silla, pero vas a ganar otras muchísimas cosas más. ¿Hay un lugar en España donde cada rincón sea especial? Sí, Sevilla. ¿Hay alguna gastronomía repleta de salero y alegría? Sí, la de Sevilla. ¿Hay algún destino con colorido por doquier y ganas en cada conversación? Sí, en Sevilla. Una de las ciudades más bonitas del mundo y no solo por su patrimonio, también por la personalidad única que la caracteriza. Por ello, una escapada a la capital hispalense merece un campo base que te permita vivir la ciudad desde su mismo corazón. ¡Hotel América Sevilla! Este alojamiento es la opción ideal para exprimir la ciudad desde un establecimiento céntrico que, además, ahora, está completamente reformado ofreciendo una experiencia maravillosa al viajero, tras su reapertura el pasado 1 de septiembre.

www.hotelamericasevilla.com



Premio para el Kanuhura Maldivas de SUN RESORTS

Sun Resorts se enorgullece en anunciar que Kanuhura Maldives, su hotel de 5*, ha sido distinguido como uno de los mejores en el mercado de lujo. El resort ha ganado dos Premios Luxury Lifestyle 2020 ya que figura en el "TOP 15 de los mejores resorts de lujo en las islas Maldivas" y también en el "TOP 10 de las mejores experiencias gastronómicas en Maldivas".

Completamente renovado en 2016, Kanuhura Maldives ofrece el balance perfecto entre la sofisticación, el toque moderno y el disfrute relajado con los pies descalzos. Rodeado de jardines tropicales y bordeado por tramos de extensas playas de fina y blanca arena frente a las aguas turquesas de su laguna, se ha convertido en el refugio perfecto para aventureros y viajeros de espíritu libre.

"Kanuhura Maldives" ofrece experiencias culinarias de todo el mundo. Me alegra ver que estamos en el "TOP 10 de las mejores experiencias gastronómicas en Maldivas" dice el Director General Clency Romeo.

Luxury Lifestyle Awards es uno de las marcas más reconocidos y respetadas, proporcionando una garantía de la más alta calidad, y representando a los pioneros excelencia e innovación

www.sunresortshotels.com



THE FORTE, la exclusiva villa privada del hotel The Oitavos

A escasos kilómetros de Cabo da Roca, en el punto más occidental de Europa, se levanta una pequeña edificación de líneas rectas y ligeras que se camufla entre el espesor de las dunas salvajes y el azul del océano Atlántico. Una pequeña villa que hace un siglo representaba un emplazamiento estratégico para la vigilancia naval de la costa portuguesa durante la I Guerra Mundial y que, a día de hoy, se ha convertido en uno de los servicios más exclusivos del hotel The Oitavos 5*, un tesoro reservado para los clientes más exigentes que desean disfrutar de unos días de descanso con todas las comodidades, sin renunciar a una privacidad total.

The Forte es una villa privada y única, totalmente integrada y oculta entre la naturaleza del entorno. Una suite de 120 metros cuadrados con un dormitorio con cama *king size*, salón comedor y cocina totalmente equipada. La villa dispone además de piscina privada al aire libre de agua marina bañada por el sol donde tomar un agradable baño con unas vistas espectaculares.

<https://theoitavos.com/>



A&O abre en Budapest su primer alojamiento en Hungría

La cadena de alojamientos asequibles a&o Hostels & Hotels abrió el pasado 28 de agosto su primer alojamiento en Hungría, que se convierte así en el hostel número 39 de la marca, que cuenta con establecimientos en 23 ciudades y ocho países europeos.

El nuevo establecimiento está situado en el moderno y céntrico distrito VII de la capital húngara, antiguo centro de la comunidad judía de Budapest: Erzsébetváros (Elisabethstadt). El barrio, que lleva el nombre de la emperatriz húngaro-austriaca, cuenta con sus numerosos bares, cafés y restaurantes que salpican sus pequeños callejones, muestras de arte callejero y coloridos murales; apenas a diez minutos de la principal estación de trenes, del Danubio y de la célebre gran sinagoga de la ciudad.

www.aohostels.com





LA CANTINA DEL HIPÓDROMO APUESTA SEGURA



Un viejo conocido de los fogones madrileños vuelve con fuerza y lo hace en un enclave muy especial: el hipódromo de la Zarzuela. Alberto Moya mantiene sus principios de una cocina respetuosa con el excelente producto que capta a diario en el mercado.

Visto el panorama pandémico, cualquier nueva propuesta gastronómica es digna de elogio y consideración, porque exige un plus a lo que ha venido siendo tradicional desde décadas. Hoy, a más de una cocina sin estridencias basada en productos de calidad y tratados con respeto, es necesario contar con el espacio suficiente que permita mantener las distancias reglamentarias entre comensales.

Todo esto y mucho más ofrece La Cantina del Hipódromo, la nueva apuesta del chef Alberto Moya, rescatado para los fogones madrileños tras su etapa como asesor gastronómico de distintos restaurantes en México.

Alberto dejó su impronta de defensor de la cocina auténtica en locales como Bogavante

de Almirante o Pepinillo de Barquillo, un sello que hoy recupera en un entorno propicio para degustar tranquilamente sus creaciones que, en realidad, son recetas de siempre tocadas con su estilo. Y con el aliciente añadido de disponer en el exterior, y a la vista, de una generosa parrilla en la que da el exacto punto de cocción a todo tipo de productos de calidad susceptibles de pasar por las brasas, desde carnes a pescados, mariscos o verduras.

En la carta se alternan los platos de picoteo con otros más 'trabajados y serios'. Entre los primeros encontramos unos mejillones marineros con salsa de tomate picante o naturales al vapor (12€), croquetas caseras de jamón –también de mejillones tigres con un ligero toque picante que elabora su hija Marta, sabro-



sas ambas– (12€), ensaladilla rusa con lascas de bonito (10€), patatas bravas (9€) o unos crujientes torreznos de Soria (10€). En el segundo bloque figuran: paella de pollo de corral (16€), arroz marinero de pescado y marisco (16€), bacalao a Brás –esa receta portuguesa que los españoles hemos dado en llamar bacalao dorado– (14€) o un excelente tartare de lubina (18€).

Una parrilla generosa

Lo más novedoso es la presencia de la ya anunciada parrilla de generosas dimensiones, en la que Alberto da el punto exacto tanto a un chuletón de vaca madurada (13€) como a las distintas opciones de hamburguesa –200 gramos de carne de calidad–: la denominada Cantina, que es la clásica, con lechuga, tomate, cebolla y pepinillo (12€); la bautizada como Mina, con ricotta, tomate seco, rúcula y albahaca (14€) o la Oaxaca, recuerdos de su paso por México, que acompaña con chipotle (chile picante), aguacate y cebolla morada (14€). También pasan por las purificadoras brasas productos marinos como el rodaballo (16€) o el pulpo, servido con patatas revolconas, (18€) o verduras, caso de los corazones de romana a la brasa con croutons (picatostes) y queso curado (12€). También hay sugerencias fuera de carta en función de lo que Alberto encuentre en el mercado: rape, chu-

letas, sepia...

De postre, hay títulos tan apetitosos como melocotones asados y con yogur de romero, tarta de queso con reducción de frutos rojos o el vocano de chocolate con helado de vainilla y cerezas encurtidas (7€ en cualquiera de los casos).

Y más

A mediodía, y entre semana, Alberto sirve un menú sin handicap alguno en comparación con la carta. Con primeros platos como ensalada de manzana y sardinas, salmorejo cordobés, tagliatelle con mejillones o wok de verduras salteadas, y segundos como hamburguesa Cantina, lubina al horno con verduras, secreto de cerdo ibérico o taco de bonito. Servido con postre o café y una bebida por 12 euros!

Otro apartado que cuenta es el de la coctelería: margarita, daikiri, mojito, caipirihna... al precio único de 7 €.

Todo esto, sumado, hace de La Cantina del hipódromo una apuesta segura para disfrutar de una experiencia culinaria de primera categoría. ♦

Hipódromo de la Zarzuela
Ctra. de la Coruña Km.8 - Madrid
918 675 036 / www.lacantinadehz.com



LA MADREÑA Asturias, más "castellana" que nunca

Es una gran tentación. Es Asturias en pleno Paseo de la Castellana en Madrid y aquí, en La Madreña, desde su fantástica terraza es posible recrearse gastronómicamente con unas recetas con visos del Principado y que se elaboran con productos de gran calidad.

Qué gusto es ver cómo en los restaurantes impera la seguridad y las distancias entre mesas, junto a las adecuadas medidas de higiene, se respetan al máximo en esta detestable "nueva normalidad". Aquí, en la terraza de La Madreña la reglamentación se cumple a rajatabla. Este grupo hostelero asturiano, propiedad del cocinero José Luis Rodrí-

guez y su mujer, Margarita Rodríguez, cuenta con tres restaurantes en la capital de España y en concreto, este sobre el Paseo de la Castellana es el de más reciente apertura.

Un oasis en la vorágine urbana

En las inmediaciones de la zona financiera de Nuevos Ministerios, frente a los hoteles Hyatt



Regency Hesperia y Miguel Ángel, la terraza de La Madreña se presenta como un oasis en mitad de la vorágine urbana. La vegetación del propio bulevar en que se sitúa, la de los jardines del museo de Ciencias Naturales que actúan como telón de fondo y la que decora la terraza, un sofisticado sistema de mamparas y sombrillas de última generación que la insonorizan de la calzada y un animado hilo musical, contribuyen a crear una atmósfera única y a transportar al comensal a otro lugar: a algún paraíso natural alejado del tráfico y el asfalto.

Cuenta con 40 mesas, con capacidad para 130 comensales en total, todas ellas separadas por dos metros entre sí y divididas en dos zonas: una al aire libre y otra acristalada y aclimatada para el calor, la lluvia y el frío. Y por supuesto, para su apertura se han tomado todas las medidas de seguridad e higiene necesarias: desde la exhaustiva desinfección del mobiliario tras cada servicio hasta la sustitución de las cartas físicas por códigos QR.

Calidad, estacionalidad y orgullo español

La Madreña hace gala de una cocina tradicional con guiños tanto asturianos como de otras regiones de España. Su éxito se basa en la utilización de la mejor materia prima de cada estación y rincón del país: ternera roja asturiana con IGP, pixín de barriga negra de Luarca, pescados y mariscos del Cantábrico, gamba de Huelva, tomates de la huerta almeriense, espárragos trigueros de Guadalajara, etc. Productos que muchas veces son suministrados e incluso elaborados en exclusiva para el restaurante como es el caso de las anchoas, seleccionadas por una empresa familiar cántabra según los criterios del propio José Luis, o de uno de los quesos que forman parte de la receta secreta de su tarta de queso, probable-

mente una de las mejores de Madrid, que afirman para este lugar en una pequeña quesería de Asturias.

En su exclusiva y privilegiada terraza se ofrece una carta adaptada a la temporada en la que no faltan algunas de las especialidades más demandadas del restaurante como el pastel de cabracho al gratén de ajo negro, el chorizo a la sidra que elaboran durante 12 horas, las anchoas, las croquetas, la ensaladilla rusa con bonito del norte, la empanada casera, el calamar fresco de potera a la romana, los fritos de merluza de pincho de Burela a la romana con mayonesa o los cachopos gourmet de ternera asturiana con cecina y queso de la peral, de ternera asturiana con chorizo a la sidra y queso, de ternera asturiana con jamón y queso, de ternera asturiana con jamón y queso trufado y de ternera Black Angus. También se han incorporado platos veraniegos como el salmorejo de albahaca, la ensalada de perdiz escabechada o el bonito del norte escabechado.

Vinos y copas entre horas

El lugar abre desde las 11 de la mañana hasta la noche sin interrupción, se admiten pero no se exigen reservas, no hay turnos y entre servicios se puede disfrutar de una amplia oferta de combinados, vinos por copas y por botella y cócteles clásicos preparados al momento: Mojito, Daiquiri (limón o fresa), Cosmopolitan, Huracán (Ron añejo, zumo de maracuyá y zumo de limón), Tropical Cooler (frutos rojos y cítricos), Margarita, Negroni, Vermoujito, Moscow Mule y Piña Colada.

Los otros dos restaurantes del grupo son La Madreña Santa Lucrecia, en la zona de Plaza Elíptica y, un tercero en la calle Bronce en Legazpi. www.lamadrena.com



TABERNAS PERRETXICO

De Vitoria, con calidad, tradición y seguridad

Especializadas en pintxos y con un centro I + D, las tabernas vascas de Vitoria orquestadas por Josean Merino y su equipo conquistan Madrid con toda la seguridad sanitaria, y con unos "Pintxos de Premio", en los que imperan la tradición, el buen producto y un toque de ingenio.

Pocas veces el mundo de las tabernas ha tenido tan claro que los sabores de siempre deben engalanar los productos de una carta empeñada en seguir las tendencias gas-

tronómicas actuales. En el caso de perretxiCo, esa es la ley.

Tienen muy claro que, además de mimar su recetario para conseguir el mejor producto

final, las medidas de higiene, las buenas prácticas y la manipulación de los alimentos deben seguir una serie de protocolos supervisados por un departamento de calidad que revisa y garantiza periódicamente el estado de salud de sus tabernas. No en vano, esta cultura de seguridad alimentaria se ha visto reforzada con las nuevas necesidades post Covid-19, distancia social, aforo, implantación de cartas digitales, sustitución de mantelería, desinfección industrial de elementos tangibles en la taberna, control de aire acondicionado, filtros... De esta manera, los comensales solo tienen que preocuparse de una cosa: ¡Disfrutar!

Platos con esencia y honradez

Con una cocina que evoluciona y se reinventa día a día, perretxiCo deleita a sus clientes con pintxos, tapas, platiCos o cazuelitas, platos elaborados al momento, menús de comidas y suculentos desayunos con leche y yogur de caserío, con panes de masa madre y zumos elaborados en el propio local. Una propuesta gastronómica muy actual, pero con los sabores de siempre. La carta cuenta con una cuidada selección de vinos de diferentes denominaciones de origen nacional, selectos txakolís, pequeñas promesas jóvenes de la viticultura de La Rioja Alavesa e interesantes referencias de otras denominaciones.

Entre su propuesta de pintxos destacan el Capuccino de Idiazabal trufé con tomate concassé y crujientes; el Turron de foie con yogur colado de caserío, almendras y picatostes bronceados; o el Bollito de basatxerri asado con su salsa y un poquito de menta. En cuanto a los platiCos, más grandes que un pintxo, cabe

mencionar el Donut de coccido con sus sacramentos; las Manitas de ezkurtxerri (un cerdo de raza vasca criado en libertad y alimentado de forma natural y sin transgénicos) con hongos y habitas confitadas; los Huevos asados a baja temperatura con txistorra, crema de patata y chips; o el Txipiron Begihaundi en otra tinta con fideos crujientes. Platos tradicionales elaborados con buen producto de temporada y mucha honradez.

Ese laureado autodidacta

Merino, vasco y autodidacta, se ha alzado como el cocinero más laureado de Euskadi (con cuatro eguzkilores) en la última ceremonia de la Guía Best 2019, la guía de pintxos que reconoce con sus galardones los mejores bares de pintxos de Euskadi y Navarra. Asimismo, ha sido reconocido por su aportación en el mundo del pintxo en respetados congresos como "Iomjordelagastronomia.com" de Rafael García Santos, quien le nombró como la mejor barra de pintxos y tapas de España.

Entre los premios recibidos, destacan el Premio a la Innovación en el Concurso de Pintxos de Euskal Herria; el Primer Premio de la Semana del Pintxo de Álava; y Mejor Tapa Vanguardista de España en el Concurso Nacional de Pintxos y Tapas de Valladolid.

Regreso triunfal

Tras meses de cierre, estas tabernas vuelven con más fuerza que nunca desde su nacimiento en el año 2013 en la calle San Antonio, 3 de Vitoria-Gasteiz (Álava) y hasta su llegada en 2019 a Madrid a la de Rafael Calvo, 29, de Chamberí, donde se ha posicionado como uno de los locales de moda de la capi-



tal que estrena terraza. Tras meses de cosechar éxitos, en marzo de 2020 abrió el nuevo perretxiCo en la calle Corazón de María, 37, un local con apenas unos meses de vida que cuenta con una amplia y agradable terraza donde continuar disfrutando de lo mejor de la gastronomía vasca. Asimismo, y con una optimista mirada ha abierto sus puertas una nueva taberna en Narváez, 40, con una bonita y acogedora terraza.

www.perretxico.es

DNORTE, el buen picoteo de referencia junto a la Gran Vía madrileña

Hay un gran desconocido en la zona de la Gran Vía madrileña, de esos locales que una vez que son visitados se convierten en una pista clave y en recomendación segura. Se llama dNorte y es el lado informal del reconocido Villoldo; por supuesto, con la tradición por bandera y el sello de la familia Pedrosa.

Como buena taberna que es, en la carta de dNorte abundan las raciones y ante la difícil elección –porque sí, como marca de la casa, todo apetece...– lo mejor es compartir: aquí se come lo mejor del norte, pero también del sur. Una oferta urbana con un estilo desenfadado, pero que, sin duda, será una experiencia de picoteo capaz de conquistar el paladar, convirtiéndose en la parada perfecta para los madrileños que pasean o están de compras por Callao, pero también en una pista clave a la que acudir reepetidamente... de la que puede disfrutarse desde las horas del mediodía hasta el cierre a media noche.

Mesonero Romanos, 8. Madrid
www.tabernadnorte.com



EL RESTAURANTE OSLO se llena de arte contemporáneo y valenciano

Desde su apertura, el restaurante Oslo siempre apostó por el producto local y de calidad, algo que su dueña, Olga Vázquez, ha querido trasladar a todas las esferas de su negocio. Su amor por el arte lo llevó a las elegantes presentaciones de sus platos y el interés por la cultura en general y los artistas locales en particular la condujo a inaugurar su primera exposición de ilustradoras valencianas en diciembre de 2019. Ahora retoma la agenda cultural de su restaurante vegetariano inaugurando una nueva exposición de ilustraciones y fotografías gastronómicas.

c/ Catalans, 8 - Valencia
www.restauranteoslo.com



NEBAK de Bilbao, renueva su oferta gastronómica

El restaurante Nebak de Bilbao, ofrece una renovada carta que centra su propuesta en ofrecer la cocina vasca más tradicional, inspirada en las recetas de las amas y amamas, y donde todos sus platos tienen la particularidad de que se elaboran libres de gluten al 100%. Además, Nebak incorpora su nueva enseña 'Nebak Etxean', su servicio de entrega a domicilio y recogida en el local donde el chef Joseba Egaña ha elaborado una propuesta especial basada en los mejores platos de la carta de los restaurantes. La entrega a domicilio se hace a través de las plataformas Glovo, Deliveroo y Just Eat.

Almejas finas del Cantábrico a la sartén al txakoli de Bizkaia, la degustación de Bacalao pil pil y vizcaína y los chuletones de vaca de ganado mayor, con maduración mínima de 60 días, son sólo algunos de los platos que definen la carta de Nebak. El Grupo Nebak cuenta con un acuerdo comercial con el grupo Raventós Codorníu para su carta vinícola.

Calle Nueva, 4 - Bilbao
<http://nebakjatexea.com/>



Un septiembre muy madrileño en CRUZ BLANCA DE VALLECAS: churros, conejo al ajillo y cocido

"La Cruz Blanca de Vallecas es como llegar a casa: un placer para los sentidos, un deleite para el alma al alcance de todos", asegura su alma mater, Antonio Cosmen.

Desde las ocho de la mañana ofrecen café y churros recién hechos elaborados en la propia churrería del local. Siguiendo al desayuno, también podemos disfrutar del aperitivo, sus patatas fritas preparadas por el propio Antonio Cosmen con aceite de oliva virgen extra y su famosa tortilla de patatas. Como la cocina está abierta hasta la 01:00 AM, sus clásicas tapas y raciones, además del conejo al ajillo y el mejor cocido de la capital están disponibles durante todo el día. Para compartir, destacan por su éxito las patatas dos salsas, los calamares a la romana, las croquetas de la abuela o la oreja a la plancha.

Horario ininterrumpido: 08:00 AM – 1:00 AM todos los días.

Se realizan dos turnos de reserva debido a la situación actual: De 13:30 a 15:00 horas y de 15:15 horas en adelante.

En la terraza no es necesaria la reserva aunque si es imprescindible para el restaurante. Admite animales de compañía.
Calle Carlos Martín Álvarez, 58 - Madrid. (Parque "Amós Acero")
<http://cruzblancavallecas.com/nuestra-terrazza/>



HORCHER reabre sus puertas y mantiene su servicio 'Horcher en casa'

El emblemático restaurante madrileño Horcher reabrió sus puertas el 1 de septiembre tras las vacaciones de verano, pone de nuevo en marcha su sala situada frente a El Retiro, y mantiene su servicio de *delivery* 'Horcher en casa', muy demandado en estos momentos.

Los platos de caza de Horcher son uno de sus clásicos más reconocidos. Recetas con décadas de historia como la becada o la perdiz a la prensa vuelven a la carta del restaurante con la llegada del otoño. Además, Horcher sorprende diariamente con una variedad de platos fuera de carta.

Calle de Alfonso XII, 6 - Madrid
www.restaurantehorcher.com



Vuelve BERLANGA, el restaurante especializado en arroz con una carta muy mediterránea

El restaurante especializado en arroces de José Luis García-Berlanga, hijo del cineasta Luis García-Berlanga, que abrió a mediados de febrero frente al Retiro madrileño, regresa con su carta basada en el recetario levantino y en la despensa mediterránea, además de su servicio de entrega a domicilio y su original 'Pack Retiro', un formato picnic para disfrutar en el parque que se recoge directamente en el restaurante.

<https://restauranteberlanga.com/>



COBO ESTRATOS, abre sus puertas en Burgos

Cobo Estratos es el nuevo espacio de Miguel Cobo que albergará dos restaurantes diferentes, con cocinas independientes: Cobo Tradición y Cobo Evolución

El primero es una tasca evolucionada en la que se podrá degustar la cocina de la tierra y la cocina del mar: platos sencillos y sabrosos del recetario más tradicional

Cobo Evolución, que se abrirá al público dentro de unos meses, tiene como eje fundamental la evolución humana y concretamente los diferentes procesos y técnicas de alimentación desarrollados hasta llegar a la actualidad.

Calle de la Libertad, 9 - Burgos
www.coboestratos.com



CHINA CROWN inaugura en Madrid el templo de la cocina imperial china

China Crown, el nuevo restaurante de cocina imperial china, acaba de abrir sus puertas en la calle don Ramón de la Cruz, 6, en pleno corazón del barrio de Salamanca. Es el nuevo proyecto de los hermanos María Li Bao y Felipe Bao, con el que buscan transportar al comensal a la China Imperial gracias a su propuesta gastronómica y un ambiente único.

La carta de China Crown revive un recetario poco conocido, como el dim sum de aleta de tiburón, el picantón crujiente con anacardos, el pepino de mar con reducción de cebolleta o su plato estrella, el pato imperial beijing, que se cocina siguiendo la receta original de las antiguas dinastías chinas.

Calle Don Ramón de la Cruz, 6 - Madrid
www.coboestratos.com



TEPIC celebra el 'día del grito' con platos 100% mexicanos

Comienza la cuenta atrás para celebrar el Día de la Independencia de México, una fiesta nacional en la que se conmemora el fin del dominio español. El 15 de septiembre, Tepic, referente de la cocina mexicana contemporánea en Madrid y capitaneado por la chef poblana Sara Herrera, celebra el Día de la Independencia de México con un menú degustación a 45 € que incluye además bebida (margarita Tepic, copa de vino, refresco o cerveza) y un 'caballito' (chupito) de tequila.

Platos muy populares en la cultura de México pero menos conocidos que otros en nuestro país, como la sopa tarasca, conforman la propuesta con la que Tepic busca acercar esta importante festividad al público madrileño

Calle Ayala, 14 - Madrid
www.tepic.es



Crema frías y platos frescos con acento asturiano

Los Patios

En el restaurante de Manuel Joven preparan unos cortes de carne para volverse loco, por eso es una pista imprescindible para los amantes de las carnes, en especial de las maduradas. Pero su carta se completa con otras propuestas que resultan de lo más apetecibles. Ejemplo de ello son su salmorejo cordobés "al estilo de mi madre", que sirven con taquitos de jamón ibérico, y el Ajoblanco que terminan con mojama de atún, melón osmotizado y almendra. Dos platos típicos andaluces que "quitan el sentío".

C/ Instituto, 10. Gijón. Asturias



Quince Nudos

La gente viaja desde distintos puntos del país para poder darse el gusto de probar los arroces que prepara el chef Bruno Lombán (y es normal, porque son increíbles). Pero no solo de ello se compone su carta, también cuenta con algunas otras propuestas frescas fuera de carta y, uno de los que más triunfa es su salmorejo con anguila ahumada, hinojo marino y ostra.

Avelina Cerra, 6. Ribadesella. Asturias



Éleonore

Uno de los platos que formaron parte de la carta con la que la chef Cristina Arias inauguró hace poquito su maravilloso restaurante con vistas al mar fue la preciosa tartaleta de verduras que lleva, además, ingredientes como quinoa tricolor, crema doble de albahaca o romescu de avellanas.

Calle Pablo Laloux, 13. Salinas, Castrillón. Asturias



LA MESA DE CONUS, visita obligada en Rías Baixas

Si vives o estás por Vigo -o alrededores, que la escapada bien merece la pena- y eres un amante del producto y la gastronomía de primera, sigue leyendo, porque si aún no conoces La Mesa de Conus te estás perdiendo una experiencia de esas que quedan en la memoria y el paladar.

Aquí se come lo que Víctor Conus propone, un menú único de seis pases, más sorpresas, con un precio de 44 € (bebida aparte) que cambia semanalmente y que depende 100% del mercado. Si ahora nos fijamos en la temporada, el tomate, por ejemplo, está en pleno apogeo así que el chef conquista estos días con un maravilloso 'Chuletón' de tomate del que va variando la 'compañía' y el resultado siempre es de 10, porque es de huerto propio, ¡y eso se nota! Y hablando del huerto, de allí salen todas las verduras y hortalizas que sirve, es decir, recogidas, cocinadas y al plato. Como entrantes, nunca faltan la paleta ibérica Doña Lola y las croquetas 'de la Yaya'. La propuesta se completa con un pescado o arroz; una carne; queso, postre y un romántico final....

Rúa de San Roque, 3 - Vigo
www.lamesadeconus.com



Edición limitada de REAL AGRADO para el Día de Asturias

El 8 de septiembre se celebra el Día de Asturias y la bodega riojana Real Agrado, perteneciente al Grupo El Gaitero, ha querido homenajear a su tierra asturiana diseñando una Edición Limitada muy especial. Se trata de 250 exclusivos botellones de tres litros, es decir, formato doble magnum, que atesoran en su interior un coupage de la añada 2014 y que han sido especialmente creados para la ocasión.

Real Agrado presentó en septiembre de 2019 su nueva imagen, fruto de un precioso proyecto de renovación que ha buscado afianzar la identidad y los valores de la bodega, más reconocibles que nunca: raíces, terruño, pasión, felicidad, disfrute y placer.

La etiqueta elegida para estos botellones muestra la conexión entre el viñedo y el disfrute de quien goza de estos vinos. Y, por supuesto, como no podía ser de otra forma, en ella ondea la bandera del Principado.

www.vinedosdealfaro.com



LUSCO 2019, el albariño que triunfa

La última añada de Lusco Albariño, la 2019, ha cosechado excelentes resultados en dos importantes citas con el vino en España. Los Premios Baco, el concurso donde se reconocen los mejores vinos jóvenes españoles, ha otorgado, por tercer año consecutivo, la Medalla de Oro a Lusco Albariño. Por su parte, la Guía Peñín, una de las publicaciones de vino en España más destacadas, ha otorgado 91 puntos a este vino de la D.O. Rías Baixas, un resultado logrado en las tres últimas ediciones.

Estos éxitos muestran cómo, año tras año, Lusco ofrece el carácter varietal de la uva Albariño. Un logro alcanzado por la dedicada labor de seguimiento realizada en la viña y la meticulosidad aplicada en la bodega. Desde la selección de los racimos de forma manual, al empleo de levaduras autóctonas y su crianza durante seis meses sobre sus lías finas, todo se dirige hacia la búsqueda de un vino blanco de la D.O. Rías Baixas singular, intenso y estructurado.

Servido entre 9 y 11°C, Lusco Albariño es perfecto para acompañar navajas, caballa al horno, merluza o rodaballo.

www.tiendagonzalezbyass.com/lusco

Precio recomendado: 15 €.

Rebels Fire, el cóctel de SEVENTEEN SPICY TOMATO

Este mixer aporta un matiz diferente, elaborado con tomates maduros ahumados y vino de Jerez, ofrece un cuidado sabor para los amantes del zumo natural.

Ingredientes y preparación

200 ml de Seventeen Spicy Tomato

6 ml de Gin Mare

Dale un toque picante con un poco de Piri-Piri o chile en polvo

Añade todos los ingredientes en un vaso alto con hielo y mezcla bien



FELINA, beber alcohol con pocas calorías ahora es posible



Refrescante como la cerveza, pero con siete veces menos carbohidratos y casi la mitad de calorías, se convierte en una bebida más "sana" y vanguardista.

Ha llegado el día en el que la gente que se cuida puede beber alcohol con menos calorías y con un sabor mucho más suave y refrescante. ¿Y ahora la pregunta es... es Felina la bebida con alcohol perfecta? Para ello analizamos su contenido y podemos decir que no se le puede pedir más: No tiene azúcar, tiene 77 calorías y 1.5 g de carbohidratos por botella (la cerveza tiene 130 calorías y 12 g de carbohidratos), es gluten free, vegana y además se presenta en una botella *ecofriendly* con un diseño *chic* y *cool*.

PACK de 6 - envío gratuito - €18,00
www.felinadrink.com

MOM ROCKS, el más puro estilo London Dry Gin

El movimiento punk estimuló un sentido generacional de la moda de aquella década y tomó la forma de un movimiento estético filosófico que se convertiría en una cultura en la ciudad británica.

Años más tarde, MOM, la ginebra más transgresora, amplía su gama con el lanzamiento de MOM Rocks. Esta ginebra recoge la esencia de la estética de Londres de aquellos años y la de una London Dry Gin con una suavidad y un sabor que va un paso más allá.

Y es que con MOM Rocks cualquier amante de la ginebra podrá encontrar un gin & tonic clásico pero, a la vez, atrevido. Porque MOM Rocks comienza mostrando el estilo más clásico de una London Dry Gin y acaba con una fragancia y notas aromáticas de enebro y coriandro que la hacen sorprendente.

Para disfrutar de MOM Rocks, sírvase la ginebra en copa de balón muy fría con un twist de lima y un toque de pimienta negra.

Precio: €15

www.tiendagonzalezbyass.com/mom-rocks



RON DIPLOMÁTICO y café, una combinación llena de aroma, fuerza y sabor



La combinación de ron y café puede resultar sorprendente para muchos, pero en el caso de Ron Diplomático, esta asociación ha surgido de forma muy natural. El café posee una gran afinidad con la gama de rones Diplomático en cuanto a los aromas, que resultan semejantes, y las notas que se pueden encontrar tras su paso por barricas. De esta forma se consiguen unos combinados refrescantes y llenos de carácter.

Ideales para aquellos que buscan nuevos sabores, y para los apasionados del sabor y la fuerza del café, Ron Diplomático ha creado tres exquisitos cócteles perfectos para la sobremesa o la tarde.

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

EL MUNDO NO ES COMO CREES Cómo nuestro mundo y nuestra vida están plagados de falsas creencias

¿Estaba prevista una epidemia como la del coronavirus? ¿La crisis económica y el cambio climático desplazaron las crisis sanitarias de la agenda política? ¿Hacer un voluntariado es la mejor forma de ayudar? ¿La violencia contra la mujer es más alta en los países nórdicos? En tiempos de desinformación y fake news se ha vuelto más necesario que nunca entender el mundo que nos rodea no solo por mera curiosidad, sino por el impacto que tiene en nuestras vidas en multitud de aspectos, desde la política hasta la salud y la economía, pasando por cuestiones culturales, sociales o medioambientales. Y lo cierto es que algunas de las cosas que ya creemos saber sobre el mundo se basan en historias erróneas o falsas. En este libro, el equipo de El Orden Mundial se propone desarmar algunos de los mitos, estereotipos y confusiones más comunes que encontramos en nuestro día a día, como el de que las guerras actuales se dan por el petróleo o que la COVID-19 será el fin de la globalización.



Título: El mundo no es como crees
Páginas: 288
Editorial: Editorial Ariel
Precio: 19,90 euros



VIAJAR POR LIBRE 40 rutas en furgoneta por Europa

Europa, nuestro continente, es un cofre del tesoro repleto de una inagotable diversidad de países, paisajes, gentes, arte y cultura que convierten cualquier viaje por este territorio en una experiencia inolvidable. Con este nuevo título, la colección Nómadas explora el viaje en furgo o autocaravana más allá de nuestras fronteras, a través de 40 rutas que llevan desde los Pirineos hasta la ruta de Stevenson, en Francia, y desde los alces de Noruega hasta las carreteras entre ruinas de Grecia. Un recorrido por Europa a bordo de un medio de transporte que garantiza la seguridad sanitaria sin perder ni un ápice de libertad.

Pedro Madera, historiador, periodista y agricultor vocacional, ha colaborado en numerosos medios de comunicación durante décadas. Su pasión por los viajes y la gastronomía le han convertido en un experto en rutas para descubrir lugares ocultos y escenarios perfecto donde compartir una copa de vino. Tras ayudar a redescubrir España a bordo de una furgoneta, ahora acompaña a realizar un viaje por un continente que siempre tiene algo que mostrar.

Autor: Pedro Madera
Título: 40 rutas en furgoneta por Europa
Páginas: 240
Editorial: GeoPlanet
Precio: 25 euros

SOÑAR ES VIAJAR 88 viajes en confinamiento

El fotógrafo Manuel Charlón y 88 reputados periodistas propusieron, desde el confinamiento consecuencia del COVID-19, soñar un viaje que comienza con bellas imágenes, y sigue con evocadores sueños descritos con precisión y maestría, para hacernos conscientes de la necesidad de ser solidarios, especialmente con la Ciencia y la Investigación, pues de ella obtendremos la prevención y cura a este mal reciente. La Fundación Notariado, tras conversaciones con el Instituto de Salud Carlos III, y de acuerdo con sus 89 autores, asumió el compromiso de editar este libro para donar sus beneficios a este muy reputado Instituto para que los destine a las investigaciones que está llevando a cabo sobre el COVID-19. El Instituto aceptó, por tanto, este libro es una llamada desde la Fundación a la solidaridad y al apoyo a la Ciencia por todos.

Autor: Varios
Título: Soñar es viajar
Páginas: 194
Editorial: Instituto Carlos III
Precio: 30 euros

El libro se podrá comprar en versión papel a partir del día 10 de Septiembre en la web www.fundacionnotariado.org

Los beneficios de este libro se destinarán a la investigación COVID-19 Instituto de Salud Carlos III.



PASABA POR AQUÍ

UN AÑO SIN TURISTAS

ENRIQUE ARIAS VEGA



Nos hemos pasado los últimos tiempos quejándonos del exceso de turistas y ahora, sin que lo hayamos pretendido, han dejado de venir a visitarnos.

Tanto es así que hemos descubierto que Benidorm tenía playa, oculta como estaba la arena por guiris con la panza al sol. Pero, como contrapartida, el 80 por ciento de los hoteles están cerrados y la ciudad mediterránea de los rascacielos parece ahora un cementerio.

Todo, por una enfermedad, pandemia o como queramos llamarla que nos tiene acojados. Si casi un 20 por ciento de los ciudadanos del mundo se movía frenéticamente de un lugar a otro, ahora prefieren

quedarse en casa o, en todo caso, no venir a España, que ha pasado del récord de pernoctaciones a tener la marca mundial de infectados por número de habitantes.

¡Cuánto los echamos de menos ahora que los hemos perdido! Hasta habíamos aprendido inglés para poder servirles paella con sangría y nos habíamos acostumbrado a tener periódicos decesos por practicar balconing entre borrachera y borrachera.

El turismo será mejor o peor, pero es una industria de primera magnitud y una vez perdida resulta irremplazable y es difícil, además, que encuentre el camino de vuelta atrás. Por eso, quienes se han quejado en los últimos años de sus excesos sin saber ponderar al tiempo sus virtudes no tienen perdón de Dios, como se decía antaño.

CÓRDOBA ofrece los secretos del Castillo Hisn-Ashar

En el punto más alto del municipio de Iznájar (Córdoba), controlando la localidad y su entorno, se alza una curiosa joya llena de historia y de leyenda: el castillo de Iznájar (Hisn-Ashar / Castillo Alegre). No solo es una de las fortalezas mejor conservadas de Córdoba si no que, además, es la única de toda la provincia desde la que podemos disfrutar de unas vistas en las que se mezclan agua (la del Embalse de Iznájar), cielo y tierra. Sus muros guardan uno de los aljibes mejor conservados, un homenaje a Rafael Alberti que visitó Iznájar varias veces en los años 20 y dedicó un poema a una de sus torres en su libro *La arboleda perdida* y no podía faltar una leyenda como buen castillo. Esta impresionante fortaleza recibe a todos los viajeros que se acercan hasta el pequeño municipio de Iznájar y contribuye activamente a que sea considerado uno de los pueblos más bellos de España.



MADEIRA, la Fiesta de la Flor y del Vino más segura

Con el lema *Madeira, Universo de Flores*, la Fiesta de la Flor y del Vino contará con más de 50 actuaciones de nueve grupos, y sustituirá el habitual cortejo por varias iniciativas que se desarrollarán en diferentes espacios de la ciudad de Funchal, concretamente en el bulevar de la Avenida Arriaga, en el Largo da Restauração, en la Avenida Francisco Sá Carneiro y en la Praça do Povo, esta última más enfocada a la Fiesta del Vino. Así, hasta el 27 de septiembre, el Mercado de las Flores y Sabores Regionales, en el Bulevar de la Avenida Arriaga, permite al público descubrir las innumerables especies florales y decorativas que existen en Madeira. Este espacio cuenta con 10 casitas de madera, que albergarán comerciantes de flores y productos regionales donde lugareños y visitantes podrán, de este modo, comprar flores en un entorno pintoresco y tradicional, además de productos regionales.



La región se compromete a garantizar el mantenimiento de un destino seguro, habiendo sido ejemplar en el control de la pandemia y en la implementación de medidas preventivas como la exigencia de pruebas gratuitas en la entrada de los aeropuertos.

Descubra todo sobre la seguridad en la región en www.madeirasafetodiscover.com

Las siete islas más desconocidas de JAPÓN

Uno de los secretos mejor guardados de Japón son algunas de sus islas, aún inexploradas por el turismo internacional y con atractivos únicos que no encontrarás en ningún otro lugar. Caminar por playas de arena con forma de estrella, practicar el boteo de oro, presenciar el lanzamiento de cohetes espaciales o contemplar animales en peligro de extinción son sólo algunas de las experiencias más singulares que es posible combinar con el tradicional turismo de sol y playa en enclaves paradisíacos.



Isla de Sado, retiro isleño ubicado en la prefectura de Niigata. **Isla de Tanegashima**, perteneciente a la prefectura de Kagoshima. **Isla de Iriomote**, en la isla de Okinawa. **Isla de Tsushima**, ubicada en las remotas aguas del norte de Nagasaki. **Isla de Zamami**, es uno de los puntos más bellos de Kerama.

www.japan.travel/es/es/



“Todos creíamos ingenuamente que en junio se había acabado el susto y todo volvía, poco a poco, a como lo conocíamos. Pero no, esto no ha hecho más que empezar.”

DARWINISMO PURO

El horizonte engaña sin mentir. Esta vieja afirmación parece vigente y oportuna habida cuenta de lo que está sucediendo en el mundo. Porque cuando todos creíamos ingenuamente que en junio se había acabado el susto y todo volvía, poco a poco, a como lo conocíamos, una nueva rebelión de la naturaleza ha decidido contarnos su vida: que esto no va a quedar así, parece querer decir; esto no ha acabado; es más, añade, esto no ha hecho nada más que empezar.

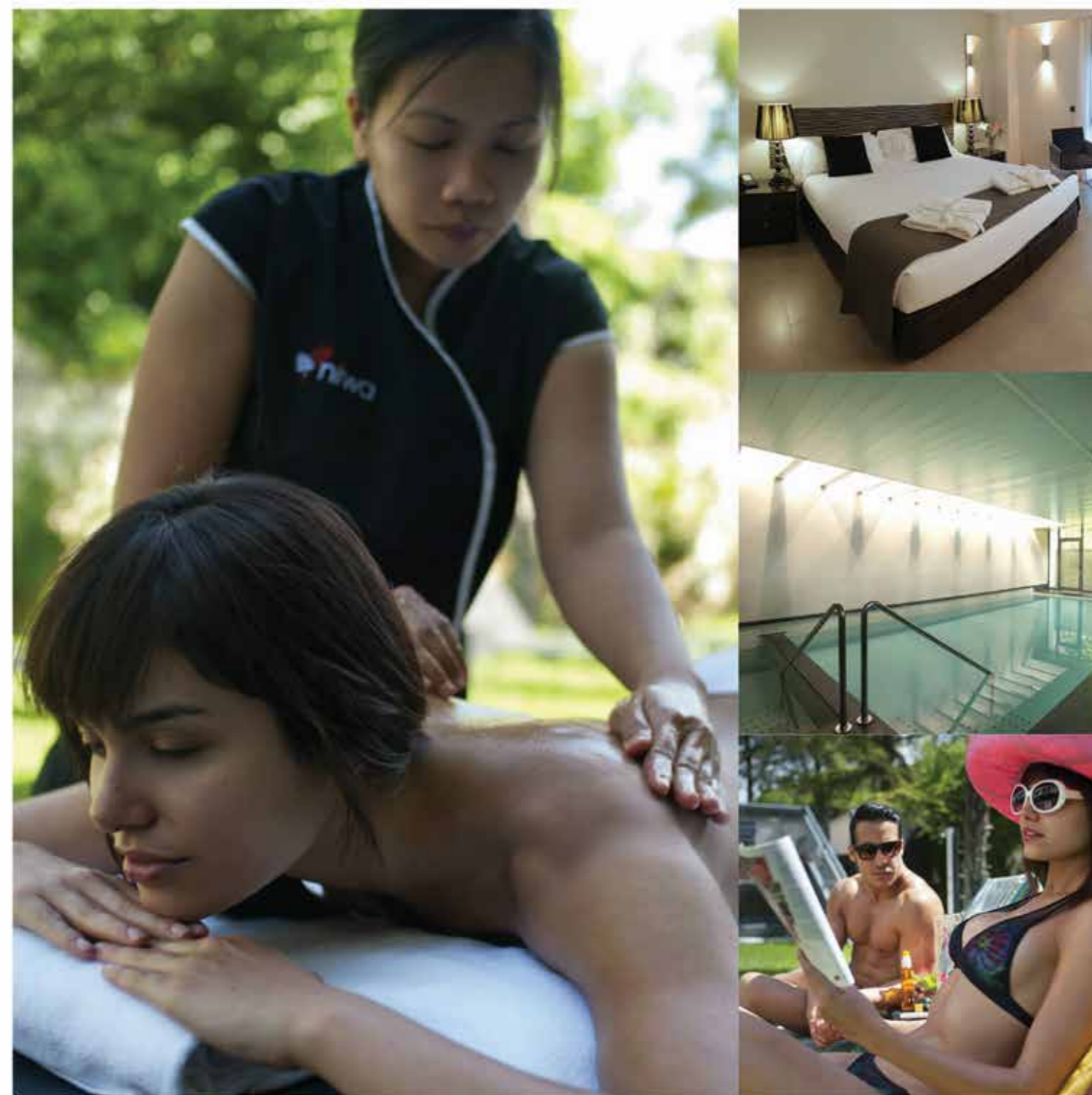


Hace mucho tiempo que sabíamos que el crecimiento del planeta estaba alcanzando el umbral de la sostenibilidad. Ni había sitio para todos ni se sabía cómo alimentar a una población camino de los diez mil millones. Y entonces se especulaba con un virus de laboratorio que redujera la humanidad a un tercio. Pues ya se ve, no ha hecho falta. Un virus natural, espontáneo, ha paralizado el mundo, ha cerrado hoteles, ha dejado a los aviones en tierra, ha sellado fronteras, ha suspendido viajes, ha encerrado a la gente en sus casas y ha llenado los cementerios de tumbas recientes.

Un virus darwiniano, sin duda, que ha arremetido contra los más viejos, los más débiles, los más pobres, los más indefensos. El inicio de su poder destructor y paralizador. Y, repito, eso no ha hecho nada más que empezar: los siguientes, a falta de respuesta científica, serán adultos, jóvenes e incluso niños del primero o del tercer mundo, en ello no habrá distingos.

El horizonte parecía señalar el límite de la tragedia pero, como es su naturaleza, nos engañaba sin mentir. Caminando hacia él, vemos que sigue, y sigue, y sigue siguiendo. ¿Hasta cuándo? A saber. Porque, es duro decirlo, las pandemias son beneficiosas. Visto con perspectiva histórica, gracias a ellas la humanidad ha mejorado genéticamente porque dejó indemnes a los más fuertes y sanos. Es el remedio de la naturaleza para que hoy se pueda duplicar la media de edad de hace, tan solo, cien años. Darwinismo puro.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Escápate al paraíso del relax, a menos de 1 hora de Madrid

HOTEL SPA NIWA - Pº Jesús Ruiz Pastor, 16 - Brihuega (Guadalajara)
Reservas: +34 949 28 12 99 - +34 606 41 07 88

www.hotelspaniwa.com



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

True by Nature



CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

constancehotels.com