

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XI - Nº 120 abril 2021



RUTA DE RUEDA
DISEÑA TU PROPIO CAMINO

LYON
LA CIUDAD DE 'EL PRINCIPIITO'

SALZBURGO
CAPITAL DE MOZART

GANTE
BELLEZA FLAMENCA

PALERMO
HISTORIA MONUMENTAL

MEDELLÍN
TIERRA MUSICAL




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

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA

Pasarela que conduce al Viejo Lyon.
OFICINA TURISMO LYON

SÍGUENOS



El aumento del ahorro a causa de la pandemia producirá un efecto rebote en el consumo: optimistas dixerunt

VISADO DE ENTRADA

La esperanza del ahorro

Quien no le pone optimismo a esto de la pandemia es porque no quiere. Bueno, no a la pandemia en sí, sino más bien al final de la situación que estamos viviendo. Me explico. Al parecer esto de no salir de casa, y cuando se sale no tener donde gastar, ha llevado a aumentar los ahorros de las familias españolas hasta alcanzar la cifra récord de 108.000 millones de euros en el año 2020, cuando en 2019 el dinero ahorrado no superó los 48.000 millones.

Y aquí, en estos milloneros ahorrados, es donde los optimistas enganchan su ánimo y la esperanza de que el efecto rebote, una vez derrotado el puñetero virus, sea mayor de lo previsto inicialmente. O, al menos, de lo que nuestra menguada fe prevé a estas alturas de la película de terror (mejor sería decir serie, pues ya llevamos varios capítulos) que estamos viviendo desde hace un año largo... muy largo.

Por otro lado, y en sentido contrario, el número de divorcios en España ha seguido cayendo por sexto año consecutivo, pero en 2020 en un porcentaje mucho mayor. Dicen las estadísticas que el año pasado poco más de 95.000 parejas rompieron su relación matrimonial, es decir, un 13,3% menos que el año anterior. Pero, al parecer, y según las mismas fuentes, el Consejo General del Poder Judicial, la baja se produjo fundamentalmente en el segundo y cuarto trimestres, como consecuencia de la paralización de los procesos judiciales a causa del confinamiento por la covid-19. O sea que no sería extraño que cuando se recupere la actividad en los juzgados la cifra de divorcios se dispare. O no.

Y de estas dos premisas me saco de la chistera una conclusión que, de regresar a la vida, devolvería a la tumba al pobre Aristóteles, padre de la lógica, pero que a mí me sirve para poner un punto de optimismo y el punto final a esta columna que, cada mes, da paso al resto de la revista: habrá más viajes. Si hay más dinero en casa y las parejas han aguantado el tirón, se pueden descongestionar las tensiones provocadas por el encierro haciendo ese viaje que siempre estuvo pendiente. ¡Alegría!

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
delmoral@topviajes.net



VISADO DE ENTRADA> **Visado de entrada***La esperanza del ahorro*

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS**ESPAÑA**> **Ruta del vino de Rueda***Diseña tu propio camino*

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 6

AMÉRICA> **Medellín***Del cártel de la droga a capital mundial del reguetón*

HERNANDO REYES

PÁGINA 24

EUROPA> **Salzburgo***Un paseo musical por la infancia*

MANENA MUNAR

PÁGINA 38

> **Lyon***La ciudad de "El Principito"*

PILAR ORTEGA

PÁGINA 56

> **Gante***Belleza flamenca*

ORIOI PUGÉS

PÁGINA 70

> **Palermo***Historia Monumental*

ANTONIO BASCONES

PÁGINA 86

> **Con historia***Abadía de Beauport*

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 98

HOTELES> **España exclusiva***Gran Hotel Miramar*

HERNANDO REYES

PÁGINA 100

> Noticias

PÁGINA 111

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

PÁGINA 112

> Noticias

PÁGINA 118

> Productos gourmet

PÁGINA 126

> Enología

PÁGINA 134

PISTAS CULTURALES> Fascinación por **Banksy**

PILAR ORTEGA

PÁGINA 138

> Libros

PÁGINA 120

> **Viñeta**

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 149

BAZAR Y BELLEZA> **PROPUESTAS**

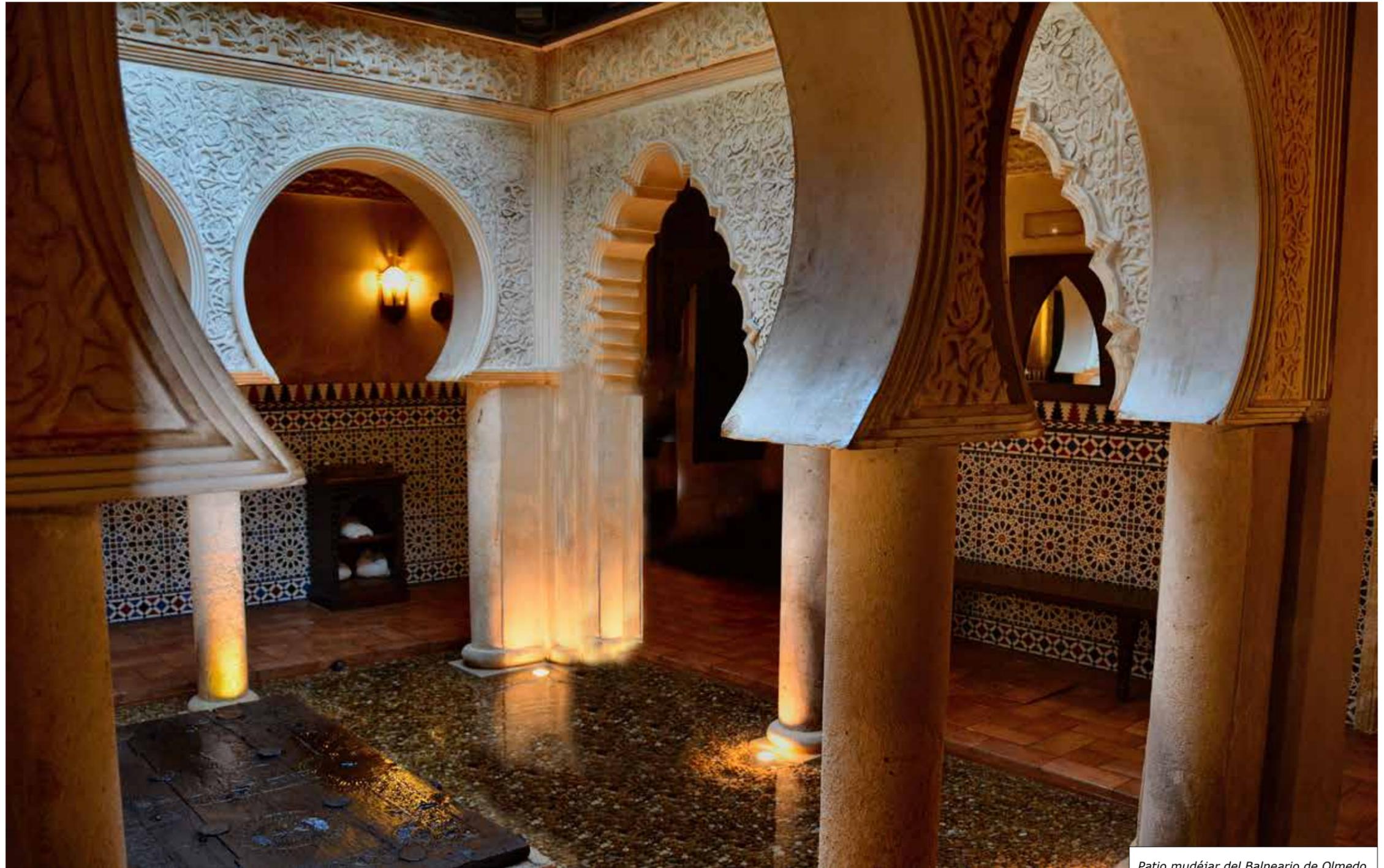
PÁGINA 150

> **KM 0***Abril en ámbar*

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 152





Patio mudéjar del Balneario de Olmedo.

RUTA DEL VINO DE RUEDA

Diseña tu propio camino

No hay una sola Ruta del Vino de Rueda. Situada en el corazón de Castilla a lo largo del Duero, la D.O. está compuesta por más de 30 municipios por los que el turista puede trazar su propio recorrido.



TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS
www.mamaqueroserturista.wordpress.com



Santa María del Castillo, Olmedo .

Casas rurales, rutas gastronómicas y enoturísticas son hoy mismo los pilares sobre los que se levantan los nuevos viajes de ocio. Escapadas cortas, en entornos naturales cercanos, poco masificados y sobre todo sanitariamente seguros.

Según la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN www.acevin.es), en España existen 30 rutas del vino repartidas a lo largo de las 17 comunidades autónomas, que recibieron en 2019 más de tres millones de visitantes y generaron un volumen de negocio de 85,6 millones de euros. Una de las más pujantes es la Ruta del Vino de Rueda, situada en el corazón de Castilla a lo largo de la ribera izquierda del río Duero y en torno a la localidad vallisoletana de Rueda, que da nombre a la Denominación de Origen. Más de 30 municipios en los que se sabe que se produce vino al menos desde el siglo XI. Una ruta compuesta por 25 bodegas que se ha consolidado como el tercer destino con mayor oferta enoturística de España, solo su-

Lope de Vega situó en Olmedo a Don Alonso Manrique, protagonista de su obra "El caballero de Olmedo"

perado por la cercana Ribera del Duero y Enoturismo Penedès.

La D.O. Rueda se creó en 1980, siendo la primera denominación de origen de Castilla y León. Abarca 72 municipios de Ávila (2), Segovia (17) y Valladolid (53) con suelos ideales para el cultivo de la vid, especialmente la variedad autóctona verdejo. También se elaboran vinos blancos con otras variedades: palomino fino, viura o sauvignon blanc, y vinos tintos con uvas tempranillo, garnacha o merlot.



Viñas de las Bodegas Diez Siglos en Serrada.

Una extensión tan grande se presta a confeccionar múltiples itinerarios, desde la histórica Medina del Campo a la cartógrafa Tordesillas, desde la austera Olmedo a la agrícola Serrada... se puede hacer un recorrido histórico-cultural, otro gastronómico, otro de naturaleza, otro en familia, o quizá uno que mezcle todos. El turista informado manda y es quien debe trazar su propio camino. Nosotros sugerimos uno que acabamos de hacer, pero hay muchos otros posibles.

OLMEDO

Lo habitual es situar el campamento base en Valladolid o en Rueda, en esta ocasión nosotros lo hemos puesto en Olmedo, una villa típica castellana en la que

Las Bodegas Diez Siglos están rodeadas por 400 hectáreas de viñedo verdejo

Lope de Vega situó a Don Alonso Manrique, protagonista de su obra de teatro *El caballero de Olmedo*. Considerada como una de las capitales del mudéjar castellano, Olmedo recibía anualmente más de 60.000 visitantes. Sus principales atracciones son el Parque Temático del Mudéjar, la Plaza Mayor o la Parroquia de Santa María del Castillo, pero hoy nos vamos a centrar en su balneario.

ANTIGUO CONVENTO

"Castilla Termal Balneario de Olmedo" se asienta sobre el antiguo convento de Sancti Spiritus del siglo XII. Se trata de un complejo compuesto por tres edificios que combina el clasicismo del monasterio mudéjar con dos modernas edificaciones

Calle Marcos Salgueiro de Olmedo





Espadaña del Balneario de Olmedo.



Iglesia de San Pedro y San Julián en Olmedo.

sabiamente integradas en el conjunto. El hotel de 4 estrellas cuenta con 78 habitaciones y 4 suites, además de 5 salas para conferencias, reuniones y banquetes. También un restaurante especializado en cocina de mercado y tradicional, el Hontanar de Castilla. Pero lo que lo hace definitivamente único son sus baños medicinales con tratamientos de masajes terapéuticos, relajantes, atmiátricos (con vapores), aromaterapia. El Circuito de Contrastes combina espacios húmedos y secos, fríos y calientes que favorecen la circulación de la sangre, la termorregulación, eliminación de toxinas y descongestión de las vías respiratorias. Durante este recorrido se pasa por el Patio Mudéjar, reproducción del que se encuentra en el Real Con-

Olmedo está considerada como una de las capitales del mudéjar castellano

vento de Santa Clara en Tordesillas. Los zócalos de mosaicos están inspirados en los del Alcázar de Segovia.

Tras el obligado cierre provocado por la pandemia, el balneario volvió a abrir sus puertas el 12 de marzo siguiendo un meticuloso plan de seguridad con todo tipo de medidas antivirus.

www.castillatermal.com

TIERRA DE PINARES

Diecisiete kilómetros al norte, por la VA-405 llegamos a Matapozuelos, en plena Tierra de Pinares. Un pequeño pueblo de escasos mil habitantes en el que destaca la iglesia de Santa María Magdalena, del s. XVI, cuya torre dicen que se parece a la Giralda de Sevilla. Pero esta vez no nos atrae su pasado sino una exquisita gastronomía en la que

Nuestra Señora de la Asunción, Rueda.





Museo de las Ferias en Medina del Campo.

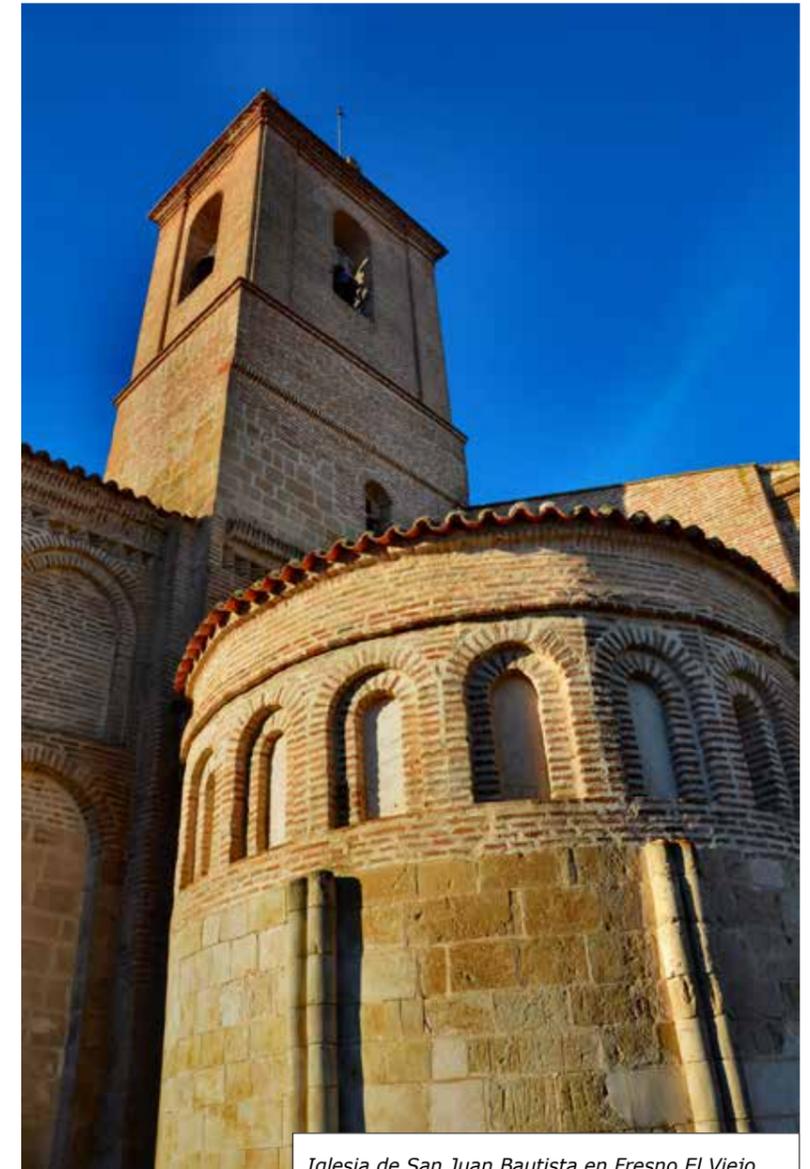
En la sala central del Museo de las Ferias de Medina del Campo destaca la estatua de alabastro policromado de Fray Lope de Barrientos

el conejo es el rey, y una repostería tradicional y de temporada, como podemos comprobar en "La Giralda de Castilla" -

<https://lagiraldadecastilla.es/> - establecimiento que ha ido evolucionando de la antigua panadería Leonardo que el padre de los actuales propietarios fundaron en 1986. Un taller de repostería tradicional enseña a los visitantes a realizar todo tipo de dulces artesanos.

Seguimos entre viñas y llegamos a Serrada, situada en el cruce entre los caminos de Valladolid, Medina del Campo, Tordesillas y Olmedo. Además de ser un museo al aire libre donde decenas de artistas han colocado en las calles sus esculturas y pinturas, Matapozuelos tiene una quesería artesanal, Campoveja www.quesoscampoveja.com, que merece una visita. Allí Jesús Sanz Esteban, que dirige la empresa junto con su hermano, nos enseñará como se hace un buen queso, la diferencia entre las leches de oveja, cabra y vaca, de los quesos frescos y los curados, y las nuevas tendencias en las que entran el ahumado, el wasabi, los boletus...

A estas alturas de nuestra ruta es posible que alguien se pregunte dónde está el protagonista de la misma, el vino. Aquí mismo, en Serrada, tenemos una de las bodegas más significativas. Bodegas Diez Siglos - www.diezsiglos.es -, en la carretera 610 (Valladolid-Piedrahita) destaca por su moderno edificio obra del arquitecto vallisoletano Pablo Rodríguez, rodeado por 400 hectáreas de viñedo. Aquí podemos realizar una cata guiada de blancos verdejos



Iglesia de San Juan Bautista en Fresno El Viejo.

En Fresno el Viejo se encuentra la iglesia de San Juan Bautista, joya del románico-mudéjar

y los innovadores vinos *frizzantes* (con gas).

LASECA

Seguimos 15 kilómetros hacia el Suroeste por la VA-405 y llegamos a La Seca. Ahora en primavera está muy verde, pero si la visitamos en verano comprobaremos el porqué de su nombre. En el centro del pueblo vemos una casa solariega del s.XVIII típicamente castellana, son las Bodegas Campo Elíseo - www.campoeliseo.es -. Galerías subterráneas seculares que, además de las barricas tradicionales (fou-



Aula de la Naturaleza en un palomar tradicional de Fresno el Viejo.

El Aula de la Naturaleza "Cañada Natural" de Fresno el Viejo, está situada en un palomar típico de la zona

dres), albergan curiosos tanques de hormigón con forma de huevo en los que el vino envejece, a diferencia de las barricas de madera, sin adquirir nuevos sabores.

Quizás hemos tardado un poco en llegar al vino, pero ha merecido la pena. Sin salir del término de La Seca está la Bodega de Javier Sanz - www.bodegajaviersanz.com -, 104 hectáreas de viejos viñedos, algunos de 1863, anteriores a la Plaga de la Filoxera. Cinco generaciones de viticultores empeñados en la recuperación de variedades de uvas casi extinguidas.

Y por fin llegamos a Rueda, una po-

blación de unos 1.300 habitantes junto a la A-6 y con un eje central muy claro. Es aquí donde se encuentra la joya de Rueda, la iglesia de Santa María de la Asunción, construcción barroca del

s.XVIII. En su casco urbano o en sus inmediaciones se han establecido más de una docena de bodegas que tienen sus señas de identidad en el verdejo.

EL CORAZÓN DE LA D.O

Continuamos hacia el sur y a 15 kilómetros está Medina del Campo, Plaza Mayor de la Hispanidad al menos desde el s.XIII. Está enclavada en el corazón de la D.O, Rueda y fue declarada Conjunto His-

tórico-Artístico en 1978. Atracciones turísticas son el Palacio Real Testamentario de Isabel la Católica, lugar en el que vivió y murió la esposa de Fernando, el Centro Huellas de Pasión, las Reales Carnicerías y el Castillo de la Mota. Pero hoy nos interesa el Museo de las Ferias -

www.museoferias.net - único museo de su género en España, dedicado a la historia de las ferias de mercancías y financieras habituales en los siglos XV y XVI. Inaugurado en 2000 en la antigua iglesia de San Martín (s.XVI) ha reabierto sus puertas el pasado 9 de marzo.

Además del vino, la Ruta de Rueda pasa por diversos lugares de gastronomía tradicional

En la sala central destaca la estatua de alabastro policromado de Fray Lope de Barrientos, obra de Egas Cueman, la más antigua representación en actitud orante del arte español. Y la talla La Piedad, de Juan de Juni.

Lindando con las provincias de Ávila y Salamanca está el pequeño pueblo de Fresno el Viejo. Además de la iglesia románico-mudéjar de San Juan Bautista, declarada Bien de Interés Cultural en 1931, en sus inmediaciones se encuentra el Aula de la Naturaleza "Cañada Natural" enclavada en un palomar típico de la zona, un edificio circular cuidadosamente restaurado en el que hay representaciones de la flora y fauna de la zona. De vuelta a Olmedo hay solo 48 kilómetros ●



Jesús Sanz en su Quesería Campoveja, La Serrada.



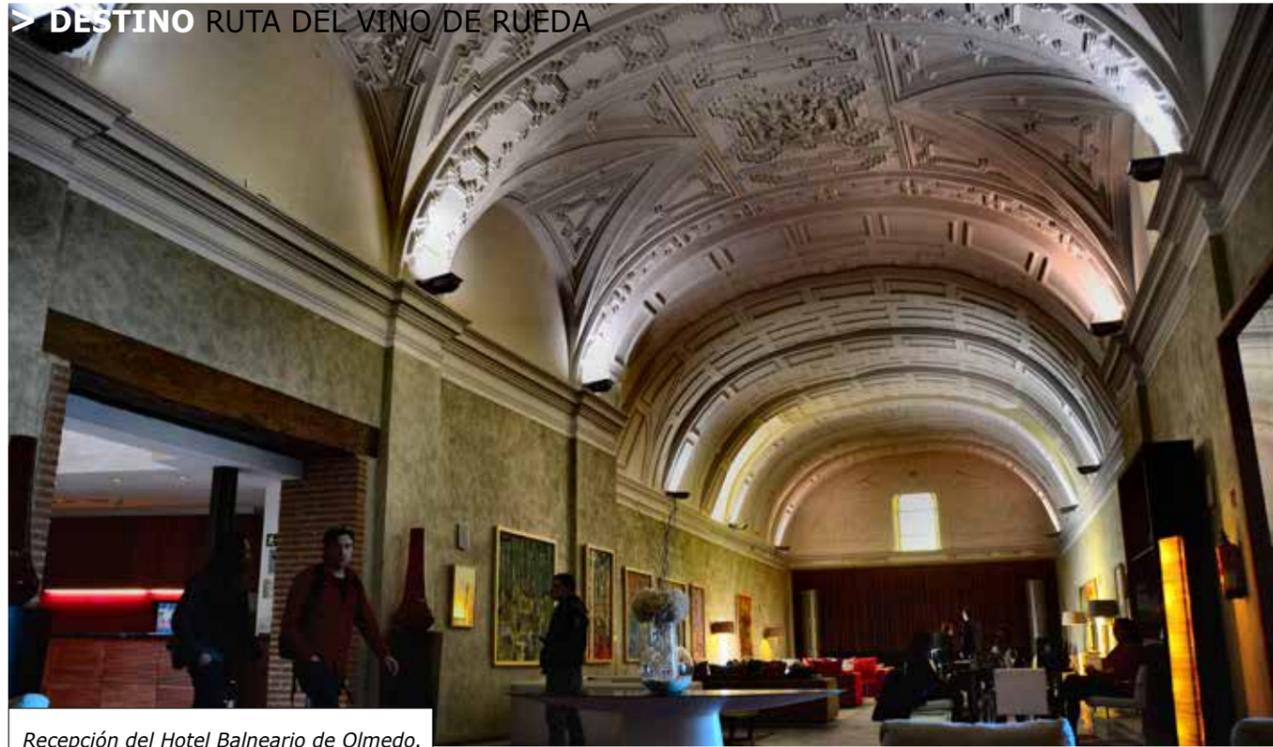
Taller de repostería en La Giralda de Castilla, Matapozuelos.



Javier Sanz en la viña Pago de Saltamontes, La Seca.

Huevos de hormigón en las Bodegas Campo Elíseo de La Seca





Recepción del Hotel Balneario de Olmedo.

"Castilla Termal Balneario de Olmedo" se asienta sobre el antiguo convento de Sancti Spiritus del siglo XII

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Olmedo se encuentra en la carretera N601 (Madrid-Valladolid), a 44 km. de Valladolid y 147 km. de Madrid

DÓNDE DORMIR

Castilla Termal Balneario de Olmedo es un hotel-balneario de cuatro estrellas en un edificio del s.XII completamente restaurado y acondicionado para la lucha contra la COVID-19.

Cuenta con 78 habitaciones y 4 suites.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía de la Ruta del vino de Rueda conjuga hábilmente los platos tradicionales con los más innovadores. Des-

taca el lechazo asado (cordero) de tierras de Medina del Campo, el cochinito asado y el cochifrito, los garbanzos de Fuentesauco, las setas de Tierra de Pinares y el cocido morraño (por su proximidad a la provincia de Ávila).

Y, por supuesto, los vinos blancos de la DO Rueda de la variedad de uva verdejo, aunque desde 2008 se están empleando otras variedades que permiten elaborar vinos tintos y rosados.

El Hontanar de Castilla, el restaurante del Balneario de Olmedo, está especializado en cocina de mercado y regional con una excelente ensalada de pampinas (hierbas que crecen silvestres junto a los arroyos), chuletilas de lechazo churro

con timbal de patatas al grán, y torrijas de crema de leche y compota de manzana asada

La Botica de Matapozuelos

es una auténtica sorpresa en una antigua casa de labranza construida en 1876, que fue una botica. La cocina creativa y delicada de Miguel Ángel de la Cruz le ha valido conseguir una estrella Michelin. Ajoblanco de piñones y trucha marinada con hierbas silvestres y molleja de vaca lacada con un velo de leche de vaca y flores, crema de piñas verdes de pino.

MÁS INFORMACIÓN

Ruta del vino de Rueda
www.rutadelvinoderueda.com

top VIAJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE
TURISMO, VIAJES Y
GASTRONOMÍA EN **ESPAÑA**

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

www.topviajes.net

Así como descargar los que te gustan
¡EMPIEZA YA A VIAJAR CON topVIAJES!



MEDELLÍN

Del cártel de la droga a capital mundial del reguetón

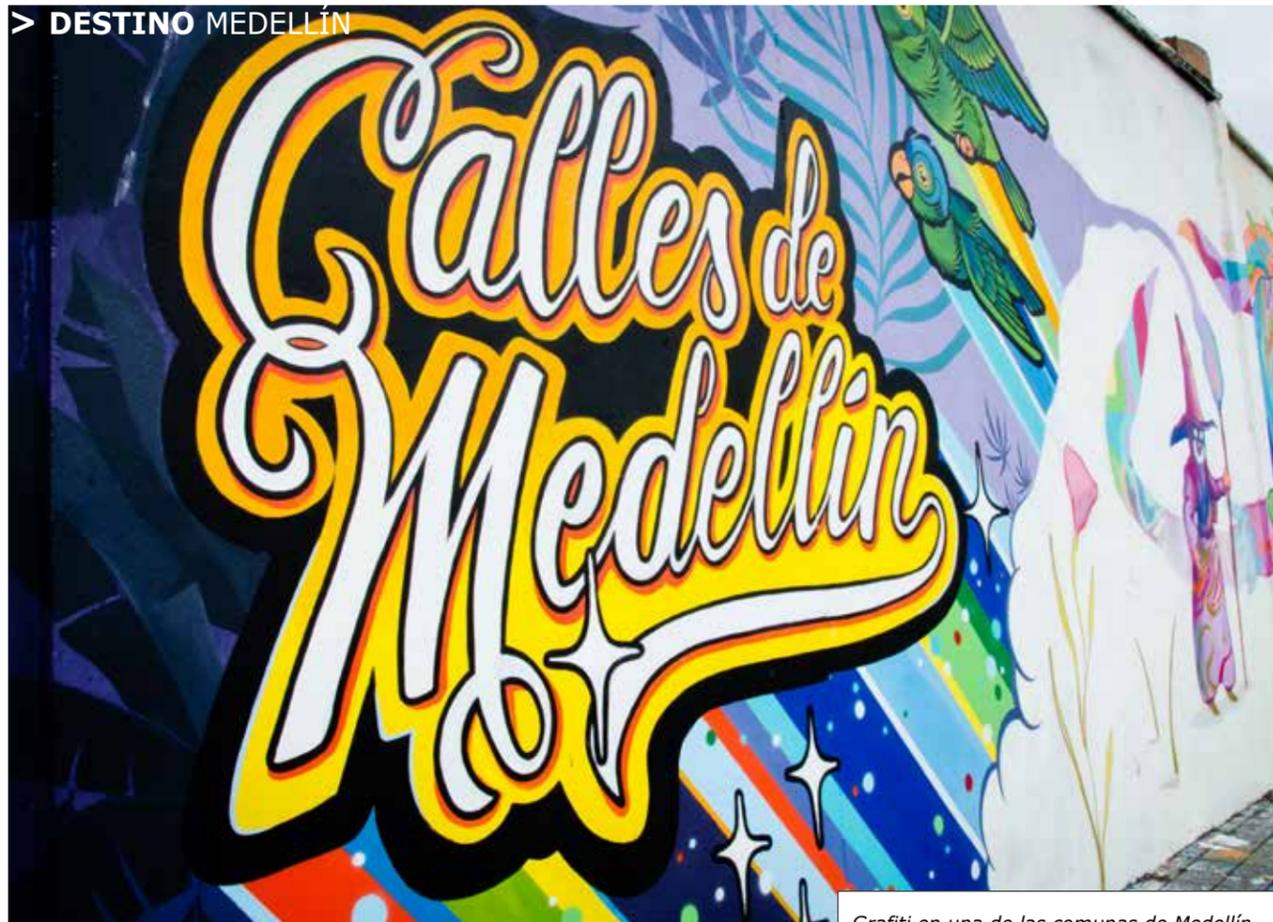


Medellín - Colombia

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **PROCOLOMBIA / ALTUM**
www.altum.es



Cautivadora y prolífica, invencible y pujante. Así es la segunda ciudad de Colombia, una urbe que tras enterrar su pasado como sede del cártel de la droga más sanguinario de todos los tiempos se ha convertido en el Imperio Mundial del Reguetón, ese más que controvertido género musical que ha llegado a todos los lugares del planeta para “perrear”.



Grafiti en una de las comunas de Medellín.

El reguetón, ese género musical odiado y amado con la misma pasión, se ha instalado en Medellín con la misma fuerza que lo ha hecho su éxito mundial

Del reggae jamaicano al rap de los puertorriqueños. En el istmo y en San Juan se disputan su origen: para los panameños es suyo y para los puertorriqueños de ellos. Lo cierto es que es un estilo musical cargado de diversas influencias y que es amado y odiado con la misma pasión, pero sin duda, lo innegable del reguetón es su inmenso éxito mundial. Sus detractores se aferran al machismo de sus letras y a la misoginia que estas profesan

para así demeritar un estilo de música que, para ellos, además utiliza la narco estética en sus relatos visuales: oro a raudales, lujosos coches, vestimentas estrafalarias y mujeres —“mamis”— de silicona, bótox e implantes de glúteos. Por el contrario, quienes lo

defienden, bien sustentan que el éxito como industria se traduce también en desarrollo social y económico; que muchos de los jóvenes conflictivos ya no aspiran a convertirse en sicarios de barrio sino en estrellas de las redes sociales y artistas musicales para salir adelante. Afirman que, sin lugar a dudas, “con buenas estrategias de marketing el reguetón puede ser aprovechado como industria y como canal de comunicación entre la juventud y el destino”, y traen el ejemplo de Nashville que, como capital

de la música *country*, mueve más de 16.000 millones de dólares al año, además de generar cientos de miles de puestos de trabajo en una ciudad mucho más pequeña que Medellín.

JUANES: LA SEMILLA ORIGINAL
Medellín, la ciudad de la eterna primavera —como bien la llaman los colombianos—, no ha sido una ciudad que haya destacado por su talento musical, eso en Colombia tradicionalmente ha estado en manos de los costeños, con sus ritmos caribeños, o de los caleños, con su salsa. No obstante, el mundo fue consciente de la capacidad de superación de la capital del valle de Aburrá cuando gracias al sello *Made in Medellín* aquel estigma de la capital violenta y de drogas se fue tornando en una imagen de talento, innovación, diseño y creatividad que cautivó al mundo.

Juanes, no cabe duda, musicalmente fue pionero en eso de enfatizar el amor por su tierra con sus canciones en español batiendo récords en el mercado de los Estados Unidos. La imagen de la ciudad viajó por el mundo de las manos de un cantante que, con su talento y carisma, convenció a todos del cambio que vivía su ciudad.

La música urbana llegaría luego, y con ella el reguetón. Tal como afirma Nicky Jam, uno de los arquitectos de este género junto a Daddy Yankee, y quien ahora reside en la capital antioqueña: “El reguetón ahora es del mundo entero, pero en Medellín está quizás el más potente de sus hogares”. Pero no es el único profesional del género que vive



Pueblito Paisa, con Medellín a sus pies. @Procolombia

Este estilo de música se sirve de la narcoestética para sus relatos visuales: oro a raudales, lujosos coches, vestimentas estrafalarias y las llamadas “mamis” de silicona y bótox



Panorámica nocturna de Medellín.



Maluma lleva a Medellín tatuado en su cuerpo.



Graffiti callejero.

aquí, también lo hacen los boricuas Ñejo, Ñengo Flow y Macki Ranks, además de muchos artistas colombianos que también apuestan por Medellín para crear su música.

PÓKER DE ASEs

Los entendidos de la industria musical en Latinoamérica saben que la capital paisa es el barómetro de la música urbana, y están convencidos que la canción *reguetonera* que despegó en Medellín está destinada a ser un éxito mundial.

Casualidad o no, esta ciudad ha visto nacer a cuatro de los más grandes de este género a nivel mundial: Maluma, J Balvin, Karol G. y Yatra, un

Sus defensores sustentan un éxito traducido en desarrollo socioeconómico inspiracional

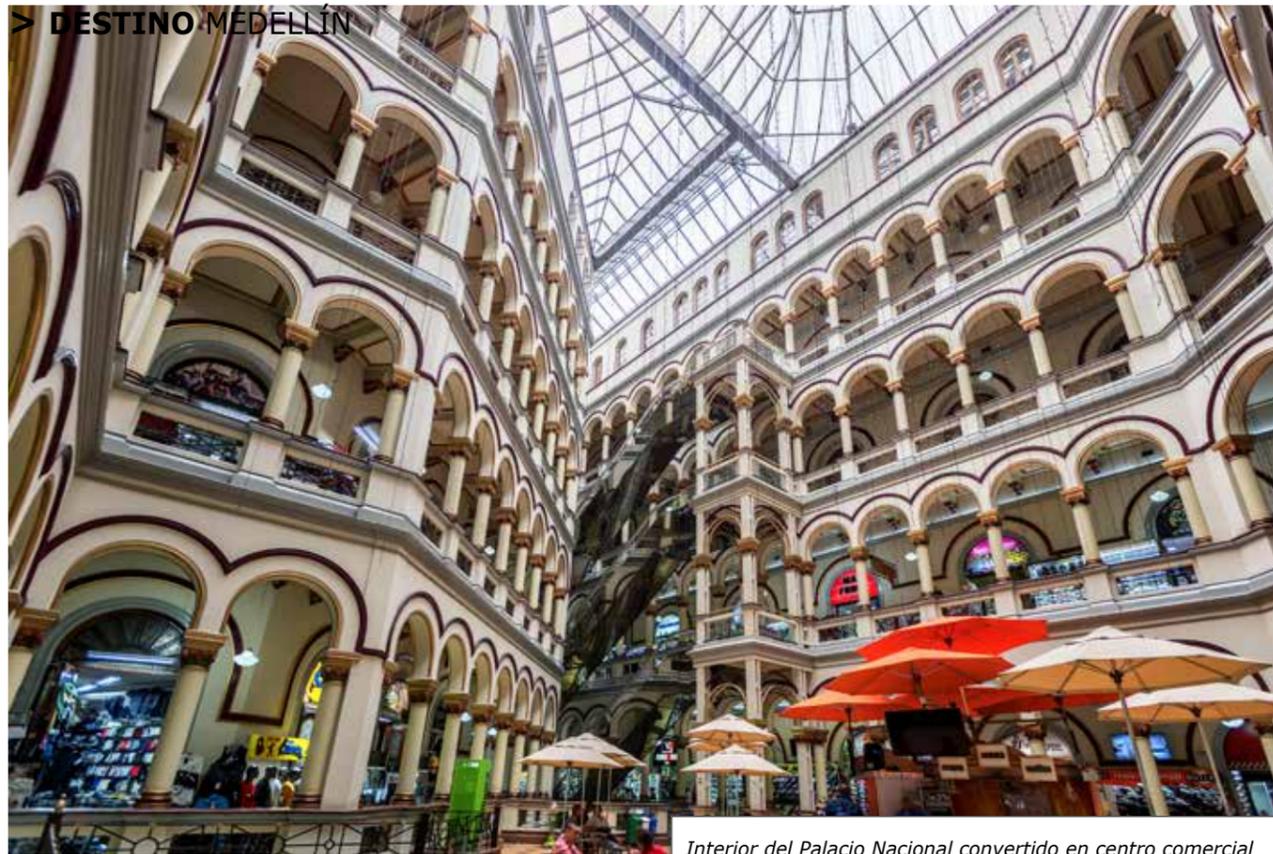
póker de ases en toda regla del que la ciudad está muy orgullosa.

J Balvin ha roto Guinness Records de nominaciones a Latin Grammys (en una sola edición), ha ganado más de 90 premios internacionales;

es el tercer artista más escuchado del mundo este año y el noveno en todos los tiempos en la plataforma Spotify. Según la revista *Time* fue una de las 100 personas más influyentes del mundo en 2020, y próximamente lanzará en Amazon Prime un documental sobre su vida, *El niño de Medellín*. Es un fenómeno de ventas que en cuestión de horas logra agotar un modelo de zapatillas en todo el mundo y además es el artista más visto en la plataforma mundial Vevo. Infinity Music es su propia productora, con sede en esta capital y no podemos olvidar que ha grabado con Beyoncé y Rosalía.

Actuación de Karol G.





Interior del Palacio Nacional convertido en centro comercial

Aprovechado como industria y como canal de comunicación entre la juventud y el destino, la industria del reguetón antioqueña se apoya en la transformación de Nashville gracias a la música country

Maluma pasó de jugar al fútbol en la cantera del Atlético Nacional a cantar junto con Madonna, la diosa del pop, sobre Medellín; y también lo hizo con Ricky Martin. Sus seguidores en Instagram superan los 56 millones y en 2018 fue galardonado con el premio al Mejor Álbum Pop Contemporáneo en los Latin Grammy.

Por su parte, Karol G, la artista femenina más escuchada en España en 2019 pelea con la música por la libertad y expresión femenina, y no en vano ha roto barreras en un género dominado por hombres. Fue galardonada en 2018 como Mejor Artista Nueva en los Grammy Latinos

y en los dos últimos años ha sido nombrada en el listado nacional de las 50 mujeres más influyentes de Colombia.

Sebastián Yatra ha dividido su carrera entre la balada, el pop y el reguetón. Posee continuas nominaciones a los Grammy y Grammy Latinos, y diversos trofeos obtenidos en diferentes premios entre los que destacan el Festival de Viña del mar y los MTV Europe Music Awards. Tiene 26 millones de seguidores en Instagram y es un fenómeno en Youtube.

LA CIUDAD QUE ‘PERREA’

Se calcula que en esta ciudad hay afincados más de 100

productores y alrededor de 60 estudios de reguetón. Ningún otro lugar del continente recibe tantos artistas dispuestos a impulsar sus carreras. Cantantes, productores, bailarines, diseñadores, *youtubers* e *instagramers* están intentando contar algo y todos ellos, al igual que la gente local, saben muy bien lo de *perrear*. El reguetón parece estar interiorizado entre los jóvenes y en Medellín todas las clases sociales entienden de un baile que se expresa muy bien con los movimientos del cuerpo sin haberlo aprendido y a pesar de que no todas las letras agraden siempre. Las fiestas *regueteras* proliferan en

muchos barrios, siendo las comunas, es decir, los más humildes, en los que el triunfo es absoluto.

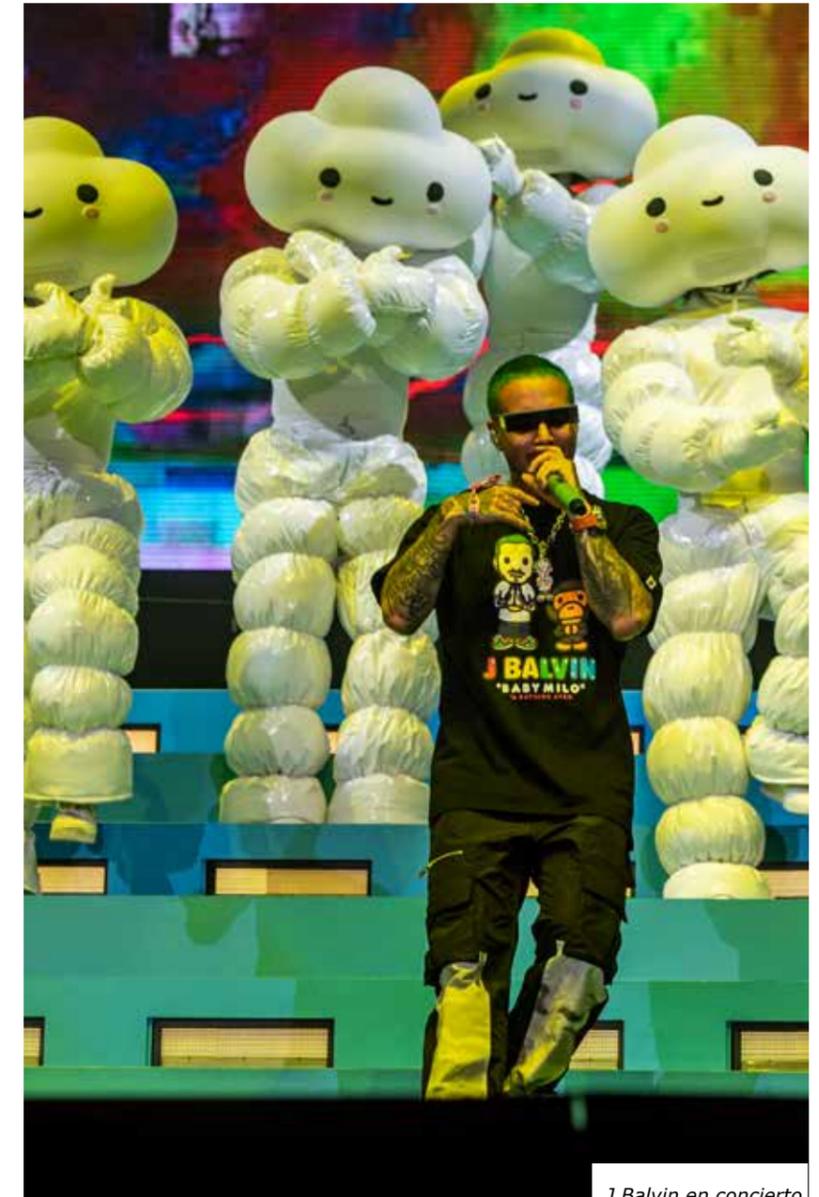
Medellín empieza a superar a Miami y Puerto Rico, las grandes bases de la música latina, en volúmenes de negocio. Detrás del reguetón hay una gran industria, y esta gente paisa, tan comercial y con tanta visión para las bue-

Gracias al sello "Made in Medellín" aquel estigma de la capital violenta y de drogas se fue tornando en una imagen de talento, innovación, diseño y creatividad

nas oportunidades, bien sabe que tiene una mina de oro ante sus ojos. Medellín, ya de momento se ha ganado el título de Capital mundial del Reguetón. El destino se promociona casi sin esfuerzo gracias a las letras de las canciones, la esencia de sus principales protagonistas y a través de muchos de sus videoclips.

ARITMO DE PARQUES

En un viaje a esta ciudad no pueden faltar las visitas al Parque España (un aporte de nuestro país a la ciudad) en metrocable compuesto por tres grandes bloques negros en forma de piedra, en cuyo interior se realizan encuentros culturales y lúdicos enfocados a la orientación social de niños y jóvenes. Imprescindible también es el Parque Arví, un espacio ecoturístico donde sobresalen majestuosos sistemas



J Balvin en concierto

Plaza Botero. Medellín ©Procolombia





Alumnos de la academia Do Re Mi en una actuación calejera. ©Procolombia

Musicalmente, Juanes fue pionero en eso de enfatizar el amor por su tierra con sus canciones en español batiendo récords en el mercado de los Estados Unidos

de agua salada y se ofrecen charlas para lograr la preservación botánica y faunística de la zona.

Buscando la relación de los ciudadanos con el universo, los doce mil metros del Parque de los Deseos ofrecen una réplica del observatorio de los indígenas muiscas.

Haciendo caso al eslogan del Parque Explora, *Divertirse es una ciencia*, niños y jóvenes disfrutaban con las más de trescientas atracciones interactivas diseñadas para sacar la ciencia de su hermetismo y acercarla a las gentes.

La Plaza de las Esculturas o Plaza Botero, es la antesala del Museo de Antioquia. La grandeza que le otorgan las veintitrés esculturas donadas por el artista Fernando Botero es colosal. La generosidad del maestro se manifiesta a través de los 108 óleos y dibujos

de su autoría, además de los cuadros de diversos pintores europeos y estadounidenses del siglo XX que pertenecían a su propia colección.

MEDELLÍN CON CORAZÓN
A esta ciudad nunca le ha bastado con ser la capital industrial de Colombia y gozar de un clima perfecto. Tiene el único metro de Colombia y anualmente organiza un festival internacional de poesía que, por su éxito, se alzó en Estocolmo con el premio Nobel Alternativo. Tras la muerte del legendario Carlos Gardel

en estas tierras en 1935 la ciudad se convirtió en un sitio de culto para los amantes del tango; es por otra parte, ciudad pionera en América Latina en trasplante de órganos y cada año celebra el evento más importante del continente en moda y diseño: *Colombiamoda*.

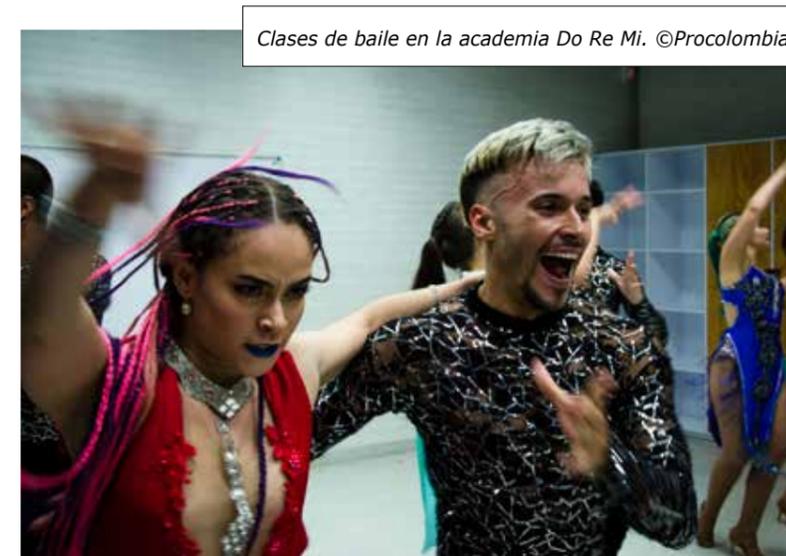
Ha sabido dejar atrás viejos estigmas hasta convertirse en modelo cívico y urbanístico a nivel mundial; ha apostado al s.XXI a través de un profundo proceso

Casualidad o no, esta ciudad ha visto nacer a cuatro de los más grandes de este género a nivel mundial: Maluma, J Balvin, Karol G y Yatra, un póker de ases en toda regla

de transformación social tendiendo una mano generosa a quienes se quedaron rezagados; ha recuperado plazas y abierto bibliotecas en una reconocida lucha sin cuartel contra el analfabetismo. En este hermoso valle, palabras como renovación, compromiso, oportunidades, participación y equidad hacen parte de su geografía.

La capital paisa, como se conoce en Colombia, ha logrado ocupar un importante lugar en el mapa internacional gracias, en gran parte, al empeño de ofrecer cultura a sus ciudadanos, y por supuesto, en el corazón de los viajeros. ●

Más información:
www.colombia.travel



Clases de baile en la academia Do Re Mi. ©Procolombia



J Balvin en concierto.



El artista Maluma en uno de sus conciertos. ©Karel Uyttendaele



SALZBURGO

Un paseo musical por la infancia

Si hay una ciudad idónea para pasearla y sentirse niño esa es Salzburgo, dos de sus muchos atractivos que en los tiempos que corren son altamente aconsejables.



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



Deliciosos pralines en el mercado callejero de Salzburgo

El Festival de Salzburgo está dispuesto a recuperar con creces este año el vacío debido a la pandemia del verano 2020

De un primer vistazo se observa una hermosa urbe dibujada por los meandros del Salzach (río de la Sal), por el que navegaban desde tiempos romanos las antiguas gabarras transportando sal de las muchas minas del oro blanco de la zona. Este río de la Sal ha dado nombre a la ciudad de Wolfgang Amadeus Mozart, su hijo predilecto, al que rinde culto de todas las posibles maneras, desde los deliciosos bombones envueltos con su sonriente rostro, hasta los muchos festivales protagonizados por su música. Salzburgo está considerado como El Gran Teatro del Mundo donde se celebran más de 4.000 acontecimientos al año, entre ellos el de Pascua, que creó el célebre director de orquesta Herbert von Karajan, también oriundo de Salzburgo; los con-

ciertos en la Universidad Mozarteum, y el Festival de Salzburgo de verano. En 2020 se suspendió prácticamente el programa preparado para el Festival, sin embargo, este 2021, su centenario, Salzburgo está decidido a recuperar con creces el año perdido y promete celebrarlo por todo lo alto.

www.salzburgerfestspiele.at

Se repondrán algunas propuestas del año anterior como *Così fan tutte* y *Don Giovanni*,



En Naschmarkt las flores tienen un papel primordial

ambas óperas de Mozart; *Elektra*, de Strauss, o *Tosca*, de Puccini, entre otras.

LOS PRÍNCIPES-ARZOBISPOS

Con el transcurso de los siglos y los sucesivos mandatos de los 24 príncipes -arzobispos, Salzburgo se convirtió en una importante urbe barroca, ruta de paso y por lo tanto centro de comercio y cultura que dejaron la enorme impronta de la que hoy disfruta y que la Unesco incluyó en su patrimonio en 1997.

Un plan estupendo al aire libre es reproducir la escena de la legendaria familia Von Trapp, cuando en la película que recrea su vida (*Sonrisas y lágrimas*) con más o menos veracidad, pedalean entre verdes prados bajo el amparo de los Alpes, al son de do, re, mi, fa.... hacia el

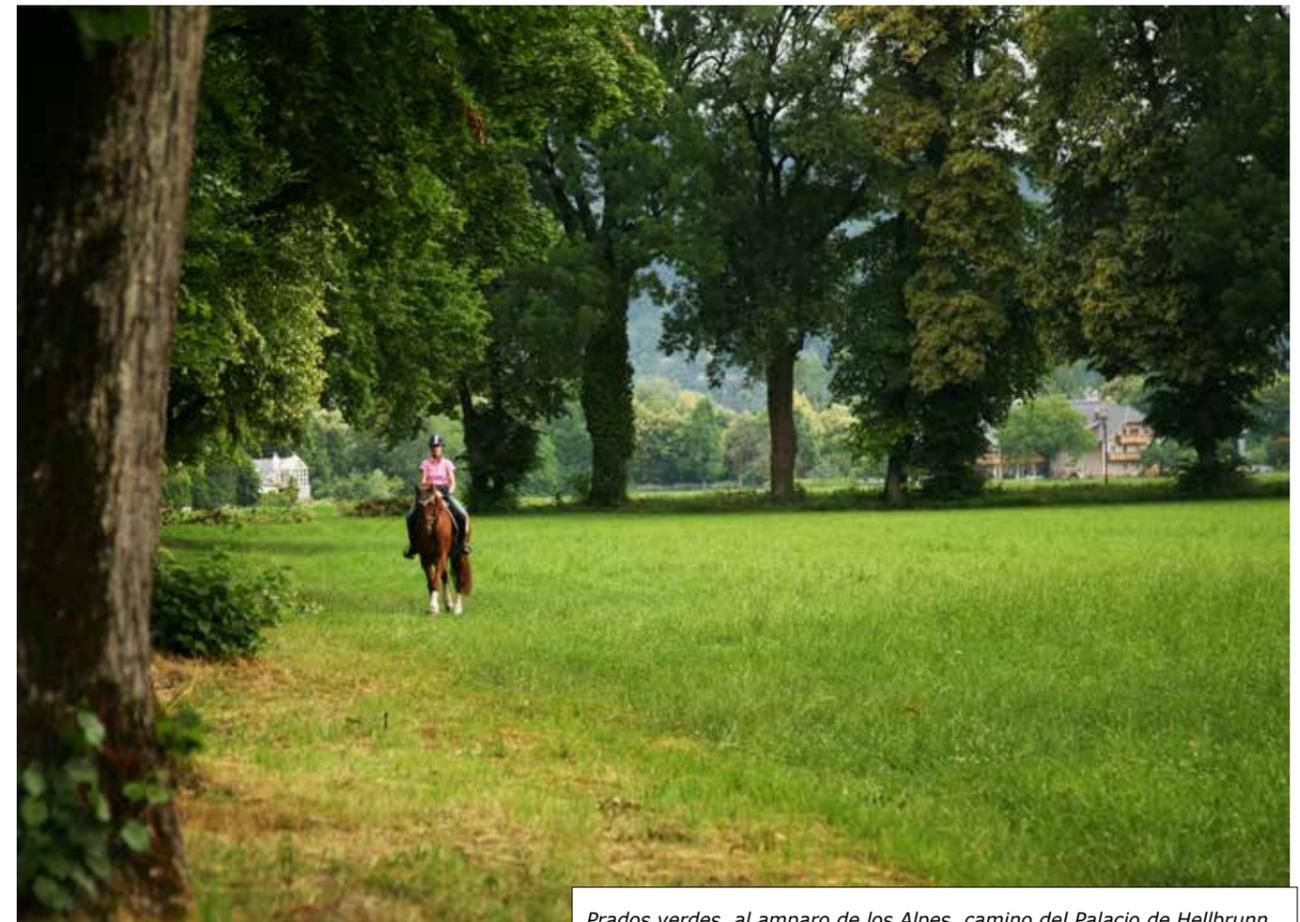
palacio de Hellbrunn. Si el paseo es bucólico e inocente, al entrar en el alucinante edificio el escenario cambia de forma radical. Los caprichos y extravagancias del príncipe arzobispo Markus Sittikus se ven reflejados en la muestra del rococó artificial, el barroco llevado a fantasías caricaturescas, un parque de atracciones del siglo XVII lleno de sorpresas, siniestras muchas de ellas. Había que rezar por no estar en la lista de invitados de Sittikus, pues según el humor que tuviera el príncipe ese día, al convidado le podían caer una serie de grotescas bromas y salir mal parado del jolgorio. Los juegos del agua siguen protagonizando el bellissimo escenario del palacio y al sentarse el turista a la mesa de Sittikus, rodeada por el Teatro Romano, puede que le caiga una

Golden Sphere en Kapitel platz, obra de Stephan Balkenhol y el Castillo de Hohenwerfen al fondo.





En el Castillo de Hohenwerfen se comprende la importancia de los príncipes-arzobispos que regían Salzburgo.



Prados verdes, al amparo de los Alpes, camino del Palacio de Hellbrunn.

En el Palacio de Hellbrunn había que rezar por no ser blanco de las bromas del príncipe-arzobispo Markus Sittikus

ducha espontánea. Y, una vez fresquito, seguir con el recorrido por este universo fantástico de grutas artificiales, la de Diana cazadora, la de Venus o la del Espejo, los teatrillos con la vida cotidiana de la ciudad escondidos en cada recoveco, o el magnífico teatro mecánico de agua de 156 piezas representando un pueblo medieval.

El palacio de Mirabell y sus espléndidos jardines, patrimonio de la Unesco, fue edificado en 1606 también gracias al capricho, esta vez antojo de amor, de otro de los príncipes arzobispos, en este caso Wolf Dietrich, que se lo dedicó a su amante Salomé Alt y lo bautizó como Mirabell, epíteto italiano para bella, bonita.

Se impone subir en el funicular más antiguo de Austria hasta el castillo de Hohenwerfen, que comenzó a construirse en 1077 bajo las órdenes del príncipe arzobispo Gebhard. Una vez arriba, la panorámica de la ciudad es un auténtico regalo, mientras que en su interior se comprende el poder y las señas de identidad de cada príncipe- arzobispo que decoran la estancia.

A SALZBURGO NO LE FALTA NADA
Entre castillos, palacios o cementerios, no hay más remedio que hacer un alto en la Cervecería de los Agustinos y disfrutar de la cerveza elaborada por los monjes. Allí se reúnen de antaño los habitantes

Desde la montaña de Untersberg se contempla una espléndida panorámica.





Wolfgang Amadeus Mozart es hijo predilecto de Salzburgo.

Desde 1961 el teleférico del Parque Natural Untersberg sube a la montaña homónima desde donde se disfruta de una panorámica espectacular

de Salzburgo para jugar a las cartas o disfrutar de la conversación con los amigos en una de las acogedoras salas, rellenando su jarra de cerámica a lo largo de la estancia. Se aconseja acompañar la birra con el famoso filete empanado *schnitzel* y de postre deleitarse con una de las deliciosas tartas del Café Tomaselli, sito en lo que fue morada de Constanza, viuda de Mozart. También se aconseja visitar las acogedoras Gasthausbrauereien (cervecerías), que producen su cerveza propia y donde se puede disfrutar del versátil universo de esta bebida.

La casa donde residió la familia de Leopold Mozart entre 1717 y 1773 es un lugar evocador para sentir cómo era la vida de estos salzburgueses, observar los instrumentos de su hijo Wolfgang, como su violín infantil, partituras, notas y maquetas de las coreografías diseñadas por el gran compositor.

TEATRO DE MARIONETAS

El entrañable Teatro de Marionetas, uno de los pocos que quedan en el mundo, es el lugar apropiado donde presenciar la magnífica interpretación de *La flauta mágica*, *La Traviata* o incluso *Sonrisas y lágrimas* a cargo de unos títeres que lloran, ríen y aman con una veracidad asombrosa, la que les otorgan esos hombres y mujeres que, ocultos y llenos de amor y disciplina, logran seguir haciéndolo posible, a pesar de que dar vida a una marioneta en una ópera cuesta al menos seis años y de que este mundo digital del siglo XXI tiene demasiada prisa para disfrutar de algo que requiere tiempo y devoción.

EL SUEÑO DE UN HOMBRE

A Dietrich Mateschitz, dueño de



El detalle de la costura en los vestidos tradicionales austriacos

Dar vida a una marioneta que ríe, llora y canta La traviata, con una veracidad asombrosas, requiere al menos seis años de la vida de aquel que tras el telón lo hace posible

Palacios y jardines de Mirabell.





Los Juegos del Agua en el Palacio de Hellbrunn.

Red Bull, le apodan el Rey Midas pues todo lo que toca lo convierte en oro desde que, influido por Krating Daeng, bebida energética de extremo oriente, decidió fundar Red Bull GmbH junto con su propietario tailandés, Chaleo Yoovidhya. El refresco dulzón y tonificante pronto se convertiría en una bebida de culto para los jóvenes "Red Bull da alas". Dietrich Mateschitz completó su sueño cuando se hizo con dos hangares en el aeropuerto de Salzburgo que, gracias al genio del arquitecto Volkmar Burgstaller, quedaron convertidos en Hangar-7, la espectacular estructura cristalina, símbolo del Imperio Red Bull y receptáculo de una galería de arte, del restaurante IKarus, con dos estrellas Michelin, y expositor de su flota de aviones, coches, y helicópteros de todas las épocas. ●

El refresco dulzón y tonificante pronto se convertiría en una bebida de culto para los jóvenes bajo el eslogan "Red Bull te da alas"



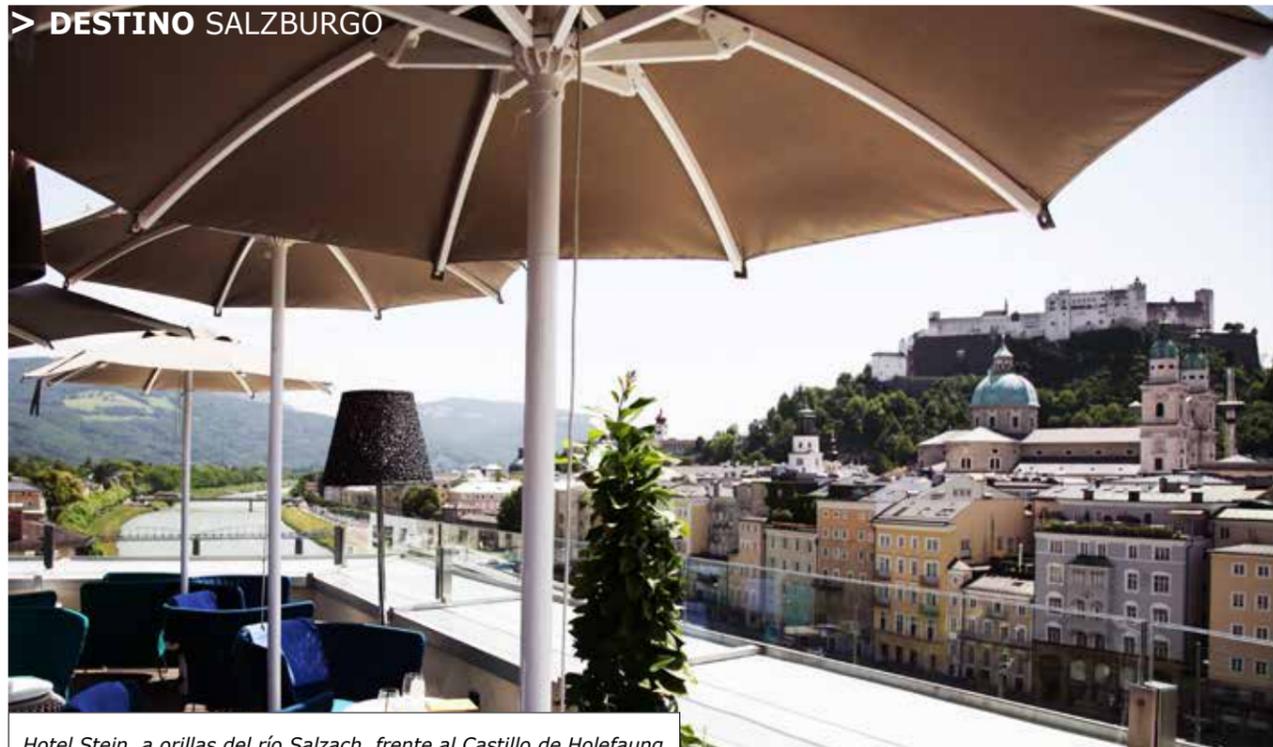
La cerveza dorada y deliciosa es un ineludible de Salzburgo



Philippe Brunner, director artístico del Teatro de Marionetas.



Casa montañesa en el Parque Natural de Untersberg.



Hotel Stein, a orillas del río Salzach, frente al Castillo de Hohenwerfen

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Una buena opción es volar a Múnic en [Air Europa](#) y desde allí coger el tren a Salzburgo en la misma terminal. La duración del trayecto es de 2h30'.

DÓNDE DORMIR

Hotel Stein
En un edificio del s. XIV se abrió en la primavera de 2018 el Hotel Stein, que pertenece a Preferred Hotels & Resorts. En pleno centro de la ciudad, a orillas del río Salzach y frente al castillo de Hohenwerfen, es un oasis de comodidad decorado con el cristal de Barovier & Toso y las fotografías de Luigi Caputo.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Seven Seas es el rooftop bar y restaurante del Hotel Stein des-

de donde contemplar unas espectaculares vistas al Salzach y la ciudad.

Restaurante M32. Excelente gastronomía y una de las mejores panorámicas de Salzburgo.

Restaurante St. Peter Stiftskeller para disfrutar del Mozart Dinner Concert en un entorno palaciego con músicos ataviados con trajes de época.

Restaurante Sternbrau. Las austro-tapas son una auténtica delicia, una escogida selección de tapas internacionales para degustar en pequeños bocados.

Cervecería Stiegl. La primera destilería de Austria en operar de forma orgánica y con economía circular.

A SABER

Salzburg Card le abrirá todas

las puertas de Salzburgo con entrada libre a los lugares de interés turístico, uso gratuito de los medios de transporte público y descuentos en conciertos y excursiones. Puede conseguir la Salzburg Card en la recepción del hotel, en todas las oficinas de turismo municipales, así como en las oficinas de venta de entradas. Es válida durante todo el año para 24, 48 ó 72 horas consecutivas.

Covid -19. Para conocer las medidas de seguridad de Austria respecto a la pandemia, clica [aquí](#):

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Salzburgo:
www.salzburg.info

Oficina de turismo de Austria:
www.austria.info/es

1st
ANNIVERSARY



Ready for
*our future
together*

EL SELECTO CLUB DE NETWORKING Y NEGOCIOS
DE TURISMO, OCIO, GASTRONOMÍA Y SHOPPING

CLUBOFCOURSE.COM



Fachada del Hotel-Dieu de Lyon, antiguo hospital situado junto al río Ródano. FOTO Tristan Deschamps



TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com



LYON

La ciudad de ‘El principito’

Se cumplen 75 años desde que se publicó, el 6 de abril de 1943, la célebre obra de Antoine Saint-Exupéry, la más traducida de la Historia después de la Biblia. Patrimonio de la Humanidad desde 1998, la segunda capital francesa luce las huellas de un pasado cultural de gran esplendor, del que también son protagonistas los hermanos Lumière



Detalle de la basílica de Notre Dame.

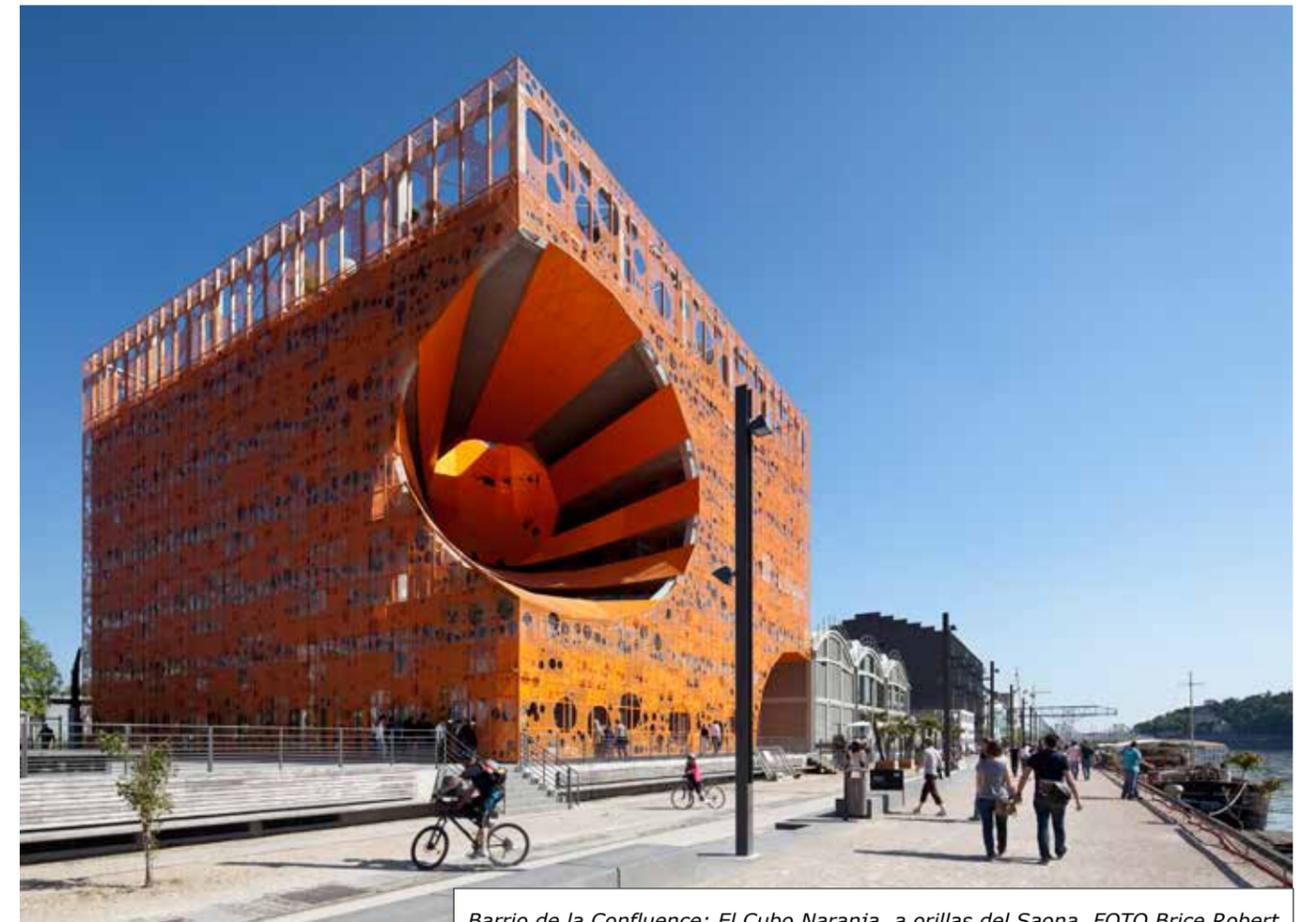
Es la cuna del cine y del guionol, pero Lyon, la segunda capital francesa, también es el gran referente de la gastronomía francesa, pues no en vano sus restaurantes concentran el mayor número de estrellas Michelin del mundo. Y, aunque son republicanos por mandato constitucional, se postran ante *El principito*, la obra literaria que encumbró a uno de sus hijos más ilustres, Antoine Saint-Exupéry (1900-1944), cuyo nombre recibe al visitante nada más pisar el aeropuerto internacional de esta hermosa ciudad, lugar de nacimiento también de André-Marie Ampère, pionero de la electricidad.

El 6 de abril de 1943, hace exactamente 75 años, se publicó esta obra en la ciudad de Nueva York y desde entonces se han vendido 150 millones de ejemplares en más de 300 lenguas y dialectos. Es, dicen, el libro más traducido de la historia después de la Biblia. Y la historia del aviador y del principito del asteroide

sigue cautivando a niños y no tan pequeños con su mensaje universal y su nueva manera de mirar el mundo, detectando lo que es esencial para vivir: cuidar de la rosa, acercarse a los zorros, empatizar con lo diferente, custodiar la naturaleza, confiar en el destino y aceptar el infortunio.

LYON- SAINT EXUPÈRY

“Bienvenidos al Aeropuerto de Lyon-Saint Exupéry”. El viajero aterriza en la ciudad lionesa pensando en el escritor francés y recordando la historia de un



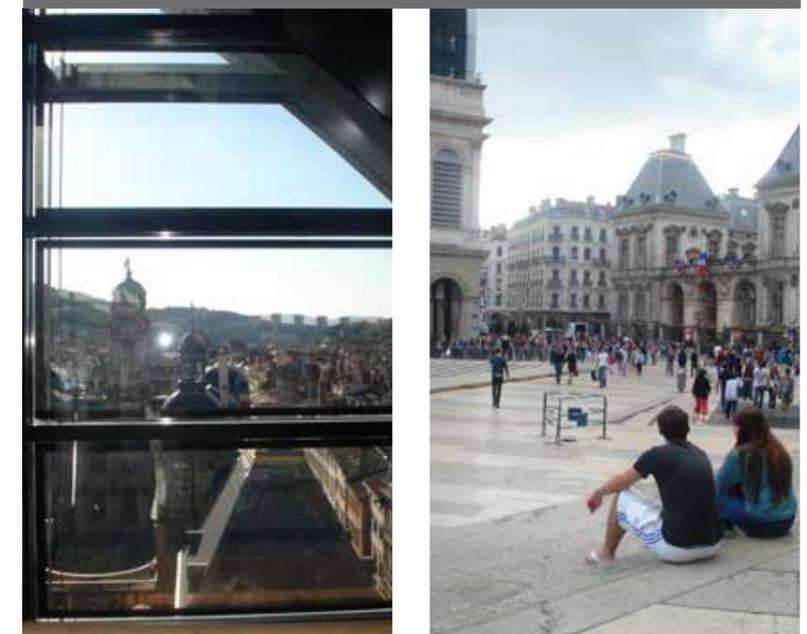
Barrio de la Confluence: El Cubo Naranja, a orillas del Saona. FOTO Brice Robert

El aeropuerto de Lyon lleva el nombre del autor de El principito

escritor que también era piloto y que murió en un accidente de aviación. Sucedió el 31 de julio de 1944, a las 8.45 horas, poco después de despegar de una base aérea de Córcega. Finalizaba así una vida entregada a la aviación, parte de la cual quedó inmortalizada en sus obras *Correo del Sur* (1928) y *Vuelo nocturno* (1931).

El aeropuerto de Lyon, el cuarto francés por tráfico de viajeros, lleva el nombre del autor de *El principito* desde su apertura en 1975. Es un homenaje y

▼ Lyon visto desde el edificio de la Ópera diseñada por Nouvel.
▼ A los lioneses les encanta disfrutar de su ciudad.





Detalle del edificio de la Ópera.



En la plaza de Bellecour se hallan las estatuas de Luis XIV y de Antoine Saint-Exupéry.

Lyon siente orgullo de su historia milenaria y de sus museos

un reconocimiento del pueblo francés a este héroe de la Segunda Guerra Mundial y a su obra más internacional, *Le Petit Prince*, en la que exalta su pasión por la rosa, emblema de su gran amor, María Consuelo Suncini Sandoval Zeceña.

PILOTO CON 21 AÑOS

Nos adentramos ahora en la ciudad natal de Saint-Exupéry, quien, huérfano de padre, se crio en el seno de una familia aristocrática arruinada. Cuando creció, intentó entrar en la Escuela Naval, pero fue

rechazado y encaminó sus pasos hacia el ámbito aéreo. Y se hizo piloto mientras cumplía el servicio militar en Estrasburgo, en 1921.

Lyon rinde homenaje a uno de sus hijos más ilustres con un monumento en el que aparece junto a su noble personaje, una escultura que fue erigida con motivo del centenario de su nacimiento, en el año 2000. Está ubicado en la plaza Bellecour, un lugar emblemático de la ciudad por ser

uno de los puntos de encuentro de locales y visitantes. Y al lado del monumento se halla también la calle que lleva su nombre. En el número ocho, concretamente, podemos ver una placa conmemorativa. El edificio no es accesible al público, pero sí lo es la casa donde pasó su niñez, que ahora es un museo sobre su vida y su obra y que está ubicada en otro departamento de la región Rhone-Alpes.

UN DESTINO CULTURAL

Pero Lyon no solo se siente orgullosa de *El principito*,

Vista exterior del edificio de la Ópera Nacional de Lyon, diseñado por el arquitecto Jean Nouvel





Museo de Historia Natural y de las Sociedades, en las Confluences. FOTO Gaël Fontaine

El casco antiguo de Lyon es Patrimonio de la Humanidad desde 1998

sino también de su historia milenaria, de la tradición artesana de la seda, de sus ríos (el Ródano y el Saona), de sus calles estrechas, de sus *traboules* o pasadizos escondidos, de sus museos, de su ópera... Y es que a los lyoneses les gusta gozar de la inmensa riqueza artística que atesora la ciudad.

Comencemos por el casco antiguo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1998, y que cuenta con numerosos museos, entre los que resulta preciso citar el de Bellas Artes, el segundo en importancia de Francia, tras el Louvre; el Instituto Lumière, y los dedicados a los Autómatas, la Imprenta y la Resistencia.

DE LA EDAD MEDIA A LA VANGUARDIA

La época medieval está re-

presentada en la Iglesia de Saint Paul y el Renacimiento sigue intacto en las calles del viejo Lyon con sus casas de corte italiano y sus originales *traboules*, pasajes que atraviesan los patios interiores de varios edificios. Y así hasta llegar al siglo XXI, con obras firmadas por Nouvel, Renzo Piano o Santiago Calatrava y el innovador barrio de la Confluencia, donde los edificios más modernos se dan la mano con las más atrevidas salas de arte.

La programación cultural no se detiene nunca en Lyon. Los años que no hay Bial de Danza hay Bial del Arte Contemporáneo. Y si no, dirigamos nuestras miradas al cine para seguir los pasos a

los hermanos Lumière, que crecieron en esa ciudad y en cuyo homenaje existe un museo dedicado a los inventores del cinematógrafo. Además, para celebrarlo, todos los años se convoca la Fiesta de la Luces, en la que, durante cuatro noches seguidas, las calles y plazas de la ciudad modifican su apariencia gracias a la luz que diseñan los artistas. Una atmósfera única y mágica creada con proyecciones y luces multicolores que, antes de la pandemia, reunía a cuatro millones de visitantes llegados de todo el mundo para impregnarse de la alegría, la imaginación y las impresionantes coreografías elaboradas sobre la fachada de casi 200 edificios con un material intangible: la luz.

‘ANTOINE’, EN TEATRO

Con motivo del 75 aniversario de la publicación de *El principito*, la biografía de su autor ha sido llevado al teatro en España. La obra, *Antoine*, es una recreación de la vida del escritor y piloto francés con banda sonora del grupo Elefantes. El montaje se ha centrado en mostrar la historia de un hombre de espíritu inquieto que llenó el mundo de poesía y ensalzó la grandeza del ser humano por encima del individualismo. A través de esta obra, el espectador co-

Lyon, la segunda capital francesa, es la cuna del cine y el guiñol

nocerá las personas que trató, las que amó con mayor intensidad, su beligerancia frente a la injusticia, la guerra, el odio y las ideologías extremas. Con formato de musical, la obra está protagonizada por el actor y cantante Javier Navares (*Hoy no me puedo levantar, Queen, El médico, La familia Addams,*

Anastasia...), quien se pone en la piel de Antoine. Él mismo va desgranando los diferentes hitos de su trayectoria vital y los que inspiraron su indispensable obra literaria. Por su parte, el papel de *El Principito* es interpretado por Shuarma, cantante de Elefantes. La obra está dirigida por Ignasi Vidal y la idea original y la producción ejecutiva llevan la firma de Dario Regattieri. ●



Fresco de los Lyoneses, un edificio con un enorme trampantojo. FOTO Franck Chapolard

Las orillas del Ródano invitan a disfrutar de la calma. FOTO Brice Robert





La Confluence es el nuevo barrio ecológico, en el que han intervenido arquitectos de prestigio internacional.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Hay vuelos regulares y diarios desde Madrid y Barcelona. Se pueden conseguir precios económicos si los pasajes se reservan con antelación. Air France, Iberia, EasyJet y Vueling ofertan varios vuelos al día.

Desde el aeropuerto se llega al centro de Lyon con el Rhône-express, una línea de tranvía que desemboca en la estación Lyon Part-Dieu en menos de media hora.

En Lyon hay tres estaciones de tren: Lyon Part-Dieu, Lyon-Perrache y Lyon-Saint-Exupéry TGV.

DÓNDE DORMIR

COUR DES LOGES.
www.courdeloges.com
Dispone de 61 habitaciones con

un precio medio de 150 euros. Situado en el casco antiguo, consta de cuatro edificios renacentistas restaurados, dos de los cuales tienen una decoración única en la que se incluyen guiños históricos. Ofrece cocina gastronómica con productos frescos de temporada que se sirven bajo los arcos de piedra del patio central. En el spa del hotel hay salas de masajes, sauna y un hammam.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Auberge du Pont de Collonges. <https://bocuse.fr/>
Si quieres tener una inolvidable experiencia gastronómica, puedes acudir al mítico restaurante del desaparecido Paul Bocuse en las cercanías de Lyon. La decoración está muy cuidada.

Café Épicerie.

www.courdesloges.com
Sirve platos muy exóticos y cuenta con una terraza muy agradable. En su tienda de delicatessen se pueden comprar condimentos gourmet y vinos.

Brasserie Le Nord.

www.brasseries-bocuse.com
Es una de las cinco braserías que tiene el sello de Paul Bocuse en Lyon, pero a precios más asequibles. Entre sus platos más solicitados están la sopa de cebolla, los sesos de ternera y el fricasé de pollo.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Lyon:
<https://es.lyon-france.com/>

Turismo de Francia:
<http://es.france.fr/>

‘Expresiones que valen una vida’



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

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

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



Gante atrapa, Gante enamora. Atrapa por su exquisita belleza, enamora por su capacidad sorpresiva.

Es una joya, una ciudad que no se visita, sino que se disfruta y se acaricia. Hoy, la capital de Flandes Oriental atrapa por su belleza y por su capacidad de enamorar al viajero.

GANTE

Belleza flamenca

TEXTO Y FOTOS **ORIOl PUGÈS**
oriolpuges@gmail.com





El casco histórico está lleno de edificaciones góticas.

Todas las ciudades históricas de Flandes parecen sacadas de un cuento de hadas, moldeadas por edificios históricos, calles, plazas y canales que apenas han cambiado desde hace cinco siglos. Una vez en el corazón histórico de aquellas, uno tiene la sensación de retroceder en el tiempo, a la época en que Flandes era una de las principales regiones comerciales del norte de Europa. Y esta sensación crece aún más en los me-

En invierno, la bruma que invade los canales medievales sumerge a la ciudad en una atmósfera de misterio

ses de invierno. Cuando la bruma invade los canales medievales y las calles de las ciudades flamencas se sumergen en una atmósfera de misterio es cuando vale la pena hacer caso a los consejos que hemos recibido de la propia Oficina de Turismo: hay que caminar despacio, saborear sus rincones, conocer la historia de estos románticos escenarios. Porque todas ellas son ciudades propicias al deambular reposado, a pie, en bicicleta o en barca, na-



No cabe duda de que Gante es una de las ciudades más bellas de Bélgica.

La ciudad portuaria de Gante cuenta con una zona peatonal en el centro de la misma donde se puede admirar la hermosa arquitectura flamenca de principios del medievo.

vegando por canales bordeados de casas de silueta medieval y surcado por cisnes.

Una vez finalizado nuestro paseo, nada como reconfortarse en alguno de sus renombrados restaurantes, cuyos chefs, herederos de los antiguos cocineros borgoñeses, experimentan con el famoso chocolate para elaborar sorprendentes platos.

“Los flamencos son unos gourmets y comer es el pasatiempo nacional”, dice

Ángeles, de la Oficina de Turismo. Que los flamencos aman la buena mesa salta a la vista solo con ver la calidad de los ingredientes que entran en las cocinas, la buena mano que tienen en la elaboración de los platos y el toque repetido de tradición e innovación en que se inspiran. Se dice que la gastro-

nomía flamenca combina la exquisitez de la comida francesa con la abundancia de la cocina alemana, pero dicho así resulta una apreciación demasiado escueta. La

A orillas del Leie, la zona de Graslei cuenta con un increíble conjunto de casas gremiales.





Catedral de San Bavón.



Las casas gremiales confieren personalidad a Gante.

En el siglo XVI, Gante, cuna de emperadores, era una de las capitales europeas más importantes.

gastronomía es, pues, una muy buena excusa para descubrir Flandes.

Pero no es la única. Desde luego que no. Tiene Flandes ecos de gestas imperiales y los trazos nacidos de la paleta de los maestros flamencos. Tiene, además, el honor de ser solar de Bruselas, la gran capital de Europa, y de Amberes, que conserva las joyas de sus ilustres hijos: Rubens, Van Dyck... Pero eso no es todo. Hábil jugador, Flandes esconde la carta para ganar la partida de la belleza y la historia: la espléndida Gante, con el permiso, claro, de la gran dama del norte, Brujas.

Efectivamente, Gante atrapa. Gante, enamora. Atrapa por su exquisita belleza; enamora por su capacidad sorpresiva.

Porque de sorprendernos, créanme, lo hace y mucho.

Es mucho lo que se puede hacer en esta ciudad de cuento. Aquí todos quedan satisfechos: los que buscan

una escapada gastronómica, los que vienen de negocios, los apasionados de la historia, los que quieren probar buenas cervezas. Por cierto, estos últimos están en el paraíso: en Flandes encontraremos la mayor variedad de cervezas del mundo. Sus 120 empresas cerveceras elaboran 800 tipos distintos de esta bebida.

Gent, como la llaman los flamencos, o Gand, los francófonos, es un mundo aparte entre todas las ciudades históricas flamencas. Su nombre proviene de la palabra confluencia, pues aquí convergen los ríos Escalda y Lys. Los amantes de la

El castillo de Gravensteen fue sede de los condes de Flandes.





Flandes ejerció su poder cultural y económico entre los siglos XIV y XVII y Gante es un exponente muy claro de ello

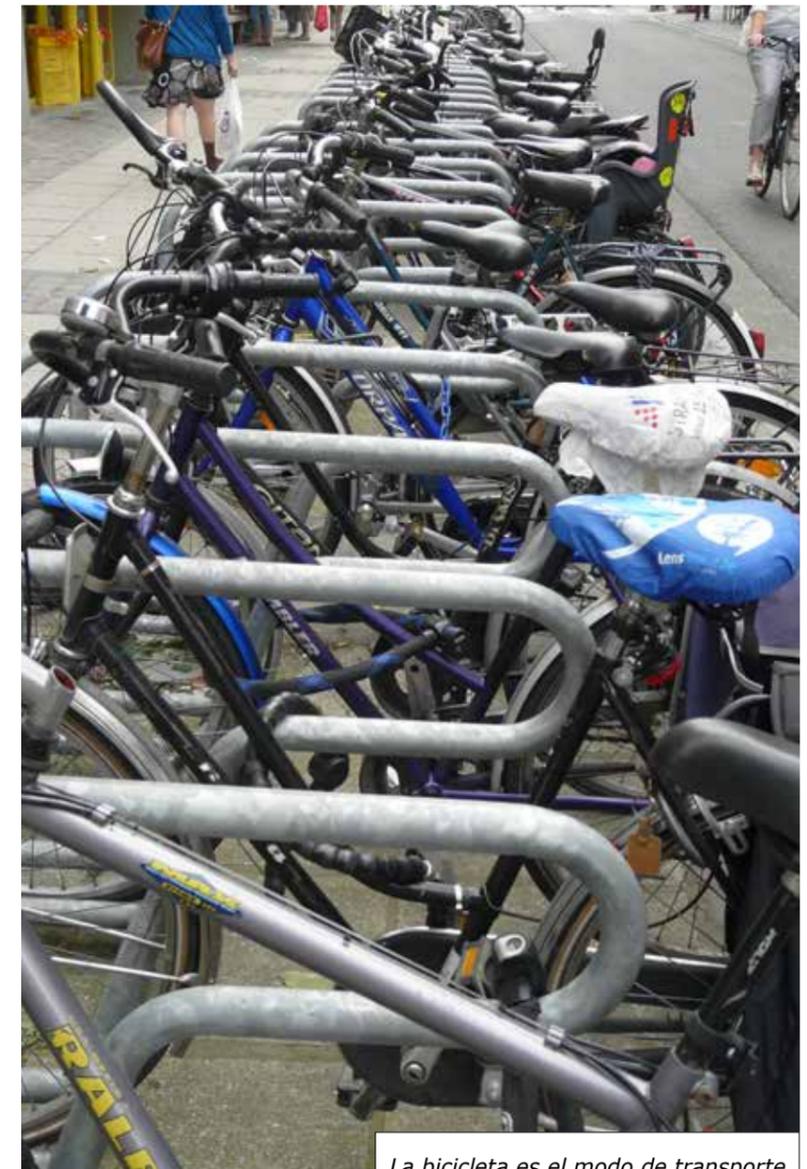
historia no pueden haber elegido mejor lugar. De entrada, su vinculación con España viene de lejos: Corría el año 1500 cuando una fría noche de febrero una joven princesa llamada Juana daba a luz en el castillo de Gante. Con el tiempo Juana sería recordada como la Loca, mientras que su vástago se convertiría en el emperador Carlos I de España y V de Alemania.

Ya no existe aquel castillo que vio nacer a Carlos I pero sí el barrio en el que hundía sus cimientos, Prisenhof, un tranquilo vecindario bañado por el canal que une Gante y Brujas, antaño una de las más importantes rutas comerciales de Europa. En el pasado fue una ciudad inmensamente rica, gracias a sus telares y al ingenio de sus comerciantes, como lo demuestran las increíbles mansiones medievales y renacentistas que aún se conservan en el casco antiguo.

Tres torres destacan en el perfil de Gante: el campanario de la catedral de San Bavón, la torre Belfort y la torre de la iglesia de San Nicolás.

En la Catedral de San Bavón fue bautizado Carlos I de España, y en su baptisterio se encuentra el cuadro *Adoración del Cordero Místico* (1432), obra de los hermanos Van Eyck, a quienes se considera precursores de la nueva pintura flamenca. El campanario fue erigido en 1314 para simbolizar el poderío de los gremios. Hay que subir casi cien metros, pero el esfuerzo vale la pena: arriba se despliega uno de los mejores carillones del mundo.

Todas las ciudades tienen su encanto particular y todas tienen sus rincones mágicos y especiales. En Gante ese lugar es el mue-



La bicicleta es el modo de transporte habitual en Gante.

Aunque eclipsada por la belleza de Brujas, Gante es un auténtico cuento de hadas moldeada por edificios históricos que apenas han cambiado desde hace cinco siglos.



Hoy el viajero encuentra la paz en el discurrir calmo del agua de los canales.

Ile de Graslei. Con sus elegantes palacios gremiales, siempre ofrece una gran animación. Aquí se descargaban las fragantes hierbas que escondían los secretos de las cervezas, que las familias guardaban como un tesoro.

Otro lugar recomendado es el barrio que rodea el "corpulento" castillo de los condes de Flandes. Inspirado en un castillo sirio de las Cruzadas, impone, y mucho. Aquí se reencuentran algunas de las cervecerías más populares de la ciudad.

Muy cerca, el barrio medieval de Paterhol es una joya urbanística. Este laberíntico mundo de calles estrechas es el barrio

perfecto para saborear el pasado. Hoy ha cambiado totalmente su fisonomía de antaño y muestra orgulloso los restaurantes y tiendas de lujo.

Así es Gante, una ciudad hermosa donde las haya, una ciudad que se niega rotundamente a ser considerada un museo al aire libre porque se siente joven, vibrante y dinámica, tremendamente dinámica.

Cierre los ojos y acomódese en una de las numerosas terrazas del barrio histórico. Prepárese a beber la mejor cerveza que haya probado jamás. Olvídense de la dieta y regálese un dulce de chocolate. Y sueñe. Gante se lo permite...

El refinamiento abarca también la gastronomía de Gante, reivindicada por sus excelentes verduras, el chocolate y, cómo no, las casi mil variedades de cerveza flamencas



Souvenirs típicos. Sin duda, la cocina flamenca es una excusa perfecta para conocer la gastronomía y repostería de la ciudad.





En cuanto asoma el sol, las terrazas de Gante se llenan de gentes para disfrutar de una buena cerveza.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Diferentes compañías aéreas vuelan hasta Bruselas desde diferentes ciudades españolas. Bruselas está a 50 kilómetros de Gante. Una magnífica red de ferrocarriles une ambas ciudades en 40 minutos.

QUÉ NO DEBES PERDERTE

Catedral de San Bavón. También es una importante pinacoteca. Aquí está *La Adoración del cordero místico*, de los hermanos Van Eyck.

Ayuntamiento. Empezó su construcción en el siglo XVI y

terminó las obras en el XVIII. Eso explica que tenga dos fachadas tan diferentes.

Castillo de los Condes. Domina el corazón histórico de Gante. Alberga un museo con una gran colección de objetos de tortura. Panorámica excelente de la ciudad desde la Torre del Homenaje.

Graslei. Es el antiguo puerto. Su hilera de casas románicas, góticas y renacentistas explica la importancia de la ciudad a lo largo de su historia.

Patershol. Es el barrio más antiguo, un autentico laberinto medieval de estrechas callejas.

Puente de San Miguel. Vista completa de las tres torres de Gante: la de la catedral, la del Ayuntamiento y la de la iglesia de San Nicolás.

Museo del Diseño. Inaugurado en 1999, posee una de las mejores colecciones *art deco* del continente.

Museo de Arte Contemporáneo. Dedicado al arte del siglo XX.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Flandes

www.flandes.net

aseet.es

aseet
ESPAÑA

ASOCIACIÓN
DE EJECUTIVAS
DE EMPRESAS
TURÍSTICAS

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

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

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



Catedral de Palermo.

PALERMO

Historia monumental



TEXTO Y FOTOS **ANTONIO BASCONES**



Capital de la isla de Sicilia, la ciudad de Palermo dispone de un rico patrimonio arquitectónico, reflejo del paso de las sucesivas culturas que han dejado huella a través de la historia. Desde restos púnicos a edificios de estilo árabe, normando, barroco, neoclásico y hasta muestras de *art nouveau*.



Puerto de Palermo.

El Palacio de los Normandos, con su bella fachada principal del siglo XVII, y la torre Pisana son de una esplendor ingente

Palermo es una ciudad de extraordinaria belleza donde se dan cita múltiples culturas que se remontan a la presencia de los sicilianos, cretenses y élimos. Los cartagineses apreciaron la bahía y sus alrededores. Tan buen lugar era la capital que los siracusanos intentaron varias veces apoderarse de ella en la época de las guerras contra los cartagineses. Después del asedio en 250 a.C. se cedió la plaza a los romanos, aunque con la entrada de los bárbaros (vándalos y ostrogodos) la ciudad vivió un nuevo período que finalizó con el impe-

rio bizantino y más tarde con la entrada de los árabes en el año 831. A principios del siglo XI se cede paso a los normandos, con Roberto el Guiscardo y Roger a la cabeza. Era el año 1072 y desde entonces a las últimas décadas del siglo XII se asiste a una eclosión del arte bizantino, que se irradia a todas las ciudades y lugares de la isla. Después vinieron los suevos, con Federico II, hasta que, con su muerte en el año

1250, comienza la decadencia de la ciudad. La alternancia de las casas de Anjou y de Aragón consolida un importante papel por lo que en los siglos XVI y XVII la ciudad se transforma cambiando su desarrollo urbano con diferentes obras de defensa. En la primera mitad del siglo XVIII se alternan los Saboyas y los austríacos hasta la llegada de Carlos III. El virrey español Caracciolo da lugar a una serie de reformas como la supresión del Tribunal del Santo Oficio, y el gobierno de los Borbones desarrolla en 1812 una constitución que será el preludio de la guerra de

la independencia capitaneada por Garibaldi en 1860.

La Catedral

En el majestuoso edificio de la catedral, que se impone por su elegancia y sus bellas líneas arquitectónicas, destacan las cuatro estatuas de los evangelistas en sendas hornacinas. Erigida en el año 1184 por el arzobispo Gualterio Offamilio sobre los restos preexistentes de un edificio musulmán, la fachada pertenece a los siglos XIV y XV y está delimitada por dos campanarios adornados con temas islámicos. En la portada se puede ver una gran cantidad de detalles decorativos de origen gótico. La fachada que mira a la plaza se presenta el pórtico meridional de origen gótico catalán. Sin embargo, el ábside que hay entre los dos campanarios es de origen normando. El edificio, dividido en tres naves, acoge las sepulturas de Enrique VI y Federico II, así como de la emperatriz Constanza y de Roger, además de la bella capilla de santa Rosalía donde se conservan los restos de la patrona de la ciudad. Cerca se encuentra la sala del tesoro con preciosos cálices y ornamentos y, a su lado, la sacristía de los canónigos y la capilla del Sacramento, con un precioso tabernáculo del siglo XVI. Es destacable la preciosa tiara cubierta de perlas y piedras preciosas y que perteneció a Constanza de Aragón, primera esposa de Federico de Hohenstaufen.

Palacio de los normandos

La Puerta Nueva se abre en la vía Calatafimi siendo un apéndice del Palacio de los Normandos



▲ Catedral.
▼ Capilla de Santa Rosalía, patrona de la ciudad.



▼ Santa Agata y santa Cristina, dos de los Quattro canti de la calle Maqueda.



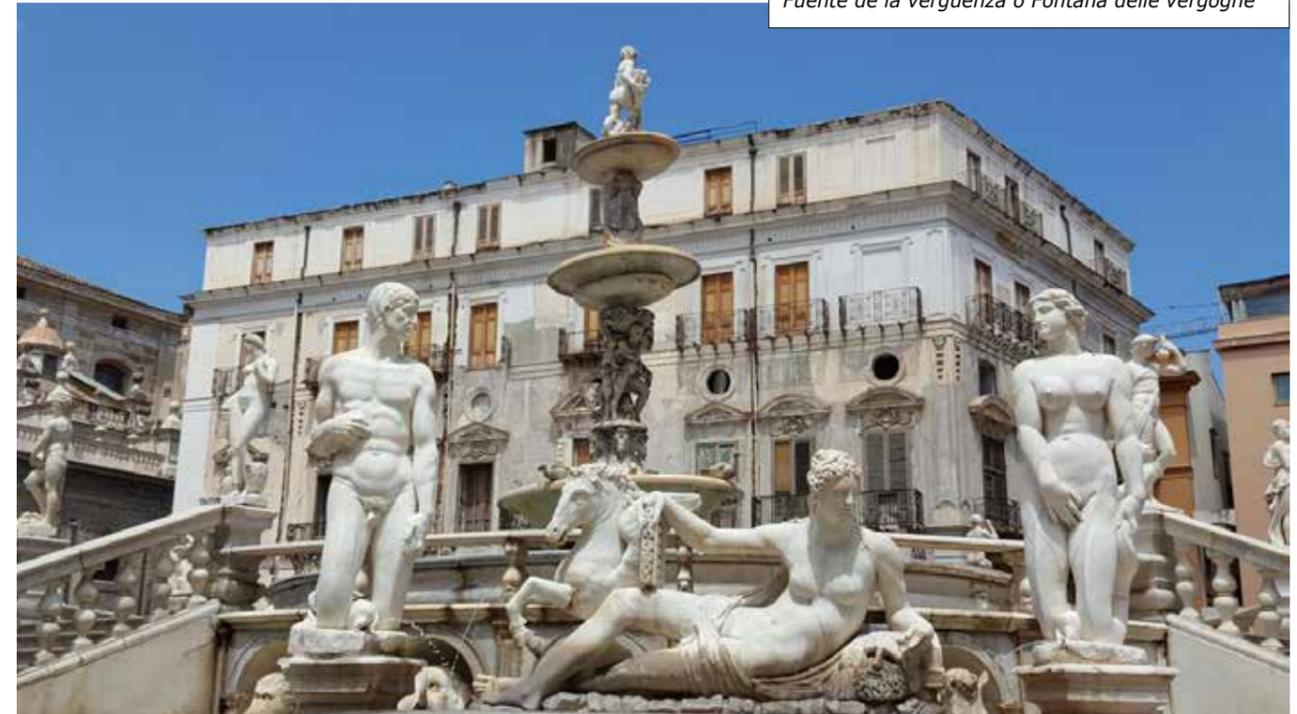


Iglesias de la Martorana y San Cataldo.



Iglesia de San Domenico y monumento a la Inmaculada

Fuente de la verguenza o Fontana delle vergogne



La capilla del Palacio Real destaca por sus mosaicos bizantinos del siglo XII y por el Cristo Pantocrátor que preside todo el centro de la iglesia

cuya bella fachada principal del siglo XVII, junto a la torre Pisana, es de una esplendidez ingente. El patio Maqueda con sus estupendos mosaicos da lugar a la contemplación de uno de los espectáculos artísticos más maravillosos con los que me he encontrado en mis andanzas y visitas. Se conoce también como Palacio Real y fue construido primeramente por los árabes en el siglo IX y, más tarde, en el XI, fue ampliado por los normandos para su rey. Desde 1947 es la sede del Parlamento Regional Siciliano. A la derecha de la fachada principal tenemos la torre Pisana, que cuenta con un observatorio astronómico. El patio interior da paso a través de diferentes pórticos y loggias

a una soberbia escalinata que nos lleva al primer piso. Allí tenemos la capilla palatina expresión máxima del arte normando. Fue edificada en 1130 y consagrada en 1143. El interior presenta tres naves separadas por columnas. El techo de madera se remonta al siglo XIII. Aquí los artesanos árabes dejaron su huella. Son verdaderamente de admirar los mosaicos bizantinos del siglo XII,

el Cristo Pantocrátor preside todo el centro de la iglesia. En los laterales podemos ver escenas de ángeles, episodios de la vida de Cristo, de la vida de san Pedro y san Pablo. Debajo del púlpito nos encontramos con una escalera que nos lleva a la cripta donde reposaron los restos de Guillermo I, que fueron posteriormente trasladados a la catedral de Monreale. En el piso superior sobresalen salas como las del Virrey, la del Rey Roger y el salón de Hércules, en cuyas paredes hay representadas escenas de la mitología. No menos interesante es la visita al convento y la cripta de los capuchinos. Construido en 1621, conserva los cadáveres, algunos parcialmente



Iglesia de San Juan de los Eremitas.

La iglesia de San Juan de los Eremitas, perteneciente al periodo normando, es un claro ejemplo de la arquitectura musulmana de la época como demuestra su cúpula roja

momificados y otros embalsamados, de personas de la alta burguesía palermitana. Hay niños, mujeres y personas de diferentes edades hasta el año 1881 en el que se abolió esta tétrica costumbre. La visita impresiona.

Arquitectura árabe

Otros dos edificios religiosos destacables son la iglesia de San Juan de los Eremitas, perteneciente también al período normando y construida por deseo de Roger en el siglo XII, es un ejemplo de la arquitectura musulmana realizada por los árabes de la época. Se halla coronada por una típica cúpula roja y su interior es sobrio, de una gran sencillez. El claustro

es también normando del siglo XIII.

El segundo es la iglesia de Santa María del Almirante, más popularmente conocida como la Martorana. Datada en la primera mitad del siglo XII, fue fundada por el almirante de Roger, Jorge de Antioquía. Es un edificio ecléctico de arquitectura normanda y elementos barrocos, con fachada de estilo barroco. El campanario está dispuesto en cuatro planos rodeado de ajimeces y tarceas multicolores. En el in-

terior vemos tres naves con los mosaicos de Roger que corona a Cristo, la Virgen del Rosario y un mosaico con Jorge de Antioquía a los pies de la Virgen.

Muy cerca visitamos la Plaza Pretoria con la fuente o fontana delle Vergogne, o de la Vergüenza, debido a la desnudez de las estatuas. En esta plaza está la iglesia de santa Catalina coronada por la cúpula del palacio del Senado. A un lado está el Ayuntamiento de la ciudad, un edificio de la segunda mitad del siglo XV. En su fachada destaca la estatua de Santa Rosalía y desde uno de sus balcones Garibaldi habló a la población con motivo de la independencia (mayo 1860). La fuente, inicialmente

construida para la residencia de Pedro de Toledo y adquirida posteriormente por el Senado de la ciudad, es de un estilo florentino puro, donde se aprecian las esculturas mitológicas.

Entre las construcciones civiles destacan dos teatros: Massimo y Politeama. El Teatro Massimo, proyecto de Giovan Battista Basile, aunque fue concluido por su hijo Ernesto, se encuentra en la plaza Giuseppe Verdi y tiene casi 80.000 metros cuadrados y una soberbia fachada de estilo neoclásico. Dos leones de bronce flanquean una escalinata bajo la mirada atenta de la Tragedia y la Lírica.

Del teatro Politeama Garibaldi llama la atención la cuadruga de bronce que corona su entrada.

Edificios religiosos

Pero el patrimonio más visible de la ciudad pertenece a la arquitectura religiosa, como la iglesia de san Francisco de Asís, localizada en el barrio de los mercaderes en el centro de la antigua Palermo, edificada entre 1255 y 1277. En el siglo XV se le añadieron las capillas laterales y en 1723 se realizó la decoración en estuco. La fachada presenta el portal gótico de principios del XIV cubierto por un templete y un rosetón.

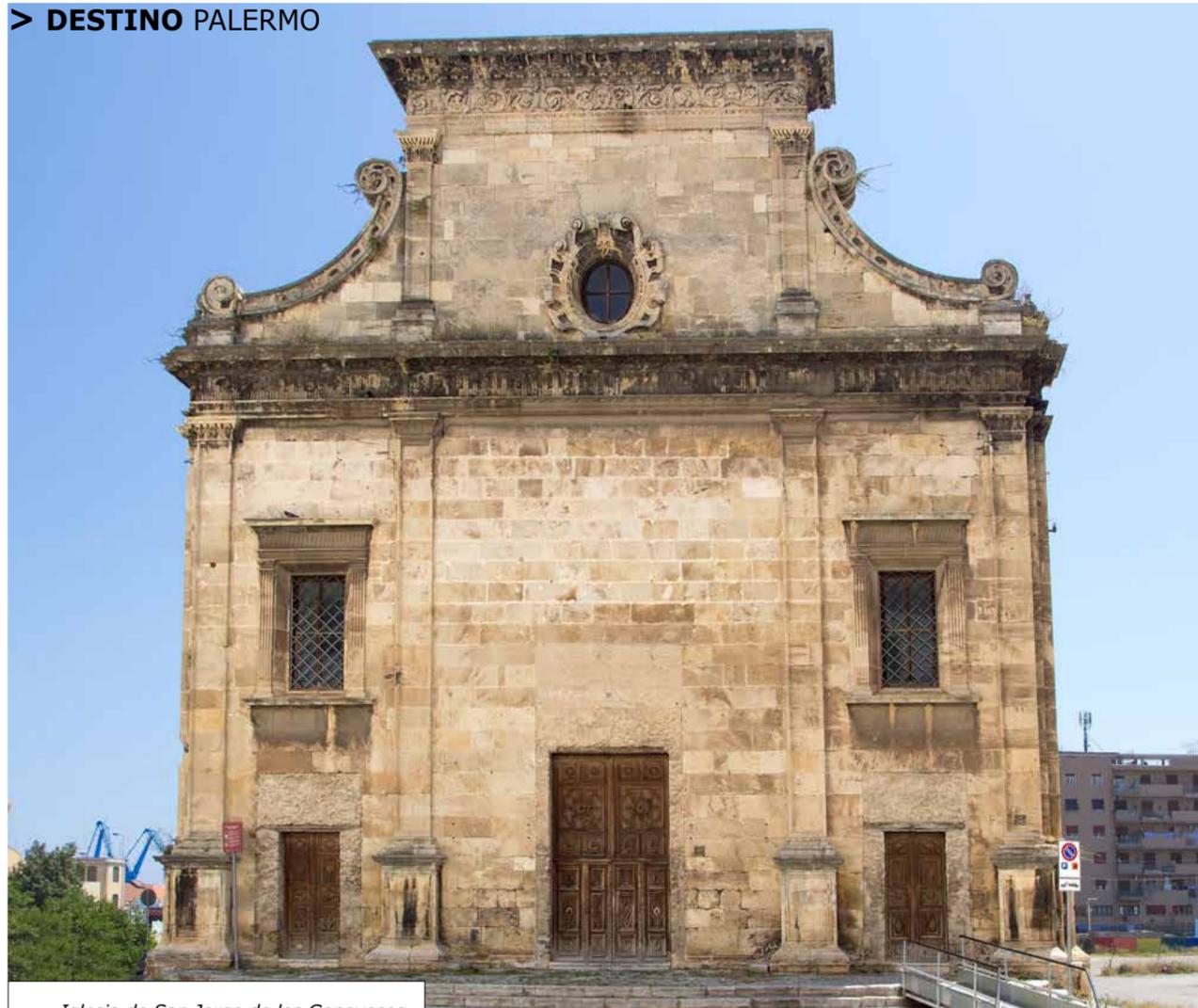
Las dos puertas laterales son de estilo renacentista. El interior, de amplias arcadas, se reparte en tres naves que acogen estatuas de gran belleza.

Más curiosos son los Quattro Canti, las cuatro esquinas de la calle Maqueda que están dedicadas a las santas Nimpha, Agata, Oliva y Cristina. La dedicatoria también se refiere a cuatro Austrias que dejaron su impronta en la ciudad: Carlos V y los Felipes II, III y IV.

La iglesia de San Cataldo, construida en el siglo XII por Mayón de Bari, primer ministro de Guillermo de Altavilla, hijo de Ruggero II, cuenta con



Iglesia de San Cataldo



Iglesia de San Jorge de los Genoveses.

tres cúpulas alineadas que inicialmente fueron blancas y hoy son rojas. El altar está decorado con los cuatro evangelistas. La iglesia, que el almirante convirtió en capilla privada de su palacio, se levantó sobre los restos de la muralla púnico-romana a mediados del siglo XII, aunque ha sufrido numerosas transformaciones a lo largo de los siglos.

La iglesia de Santa Caterina d'Alessandria, del siglo XVIII, ubicada en la Piazza Bellini, es una de las iglesias barrocas más bonitas de Palermo. Está rodeada de mármol, estuco y frescos y compuesta de una

solita nave por lo que parece aún más amplia.

La Iglesia de San Jorge de los Genoveses corresponde al renacimiento tardío de Palermo y fue construida por los comerciantes de la ciudad. Aún se pueden ver en ella las lápidas con sus nombres. Muchos genoveses se establecieron en esta ciudad como comerciantes y tuvieron participación en la vida pública durante muchos años. Esta iglesia fue construida entre 1575 y 1596 en el barrio de la Loggia en el lugar que ocupaba otra iglesia, la de san Lucas, que fue demolida para dar relieve a la

de San Jorge. El proyecto fue elaborado por el arquitecto de origen piamontés Giorgio di Faccio. Se trata de tres naves con capillas laterales. En el interior se pueden ver distintas lápidas sepulcrales y nichos de mármol de las familias genovesas relevantes que vivieron en la ciudad.

La iglesia de san Domenico se levanta en la Plaza homónima, frente al Monumento a la Inmaculada. De estilo barroco, perteneció a un monasterio dominico siendo remodelada en el año 1640. Del templo primitivo del siglo XIV sólo se conservan parte de los claus-

tros, que fueron parcialmente demolidos para ampliar la iglesia. En la parte posterior del edificio se encuentra el Oratorio de San Domenico, fundado por la sociedad del Santo Rosario en el siglo XIV.

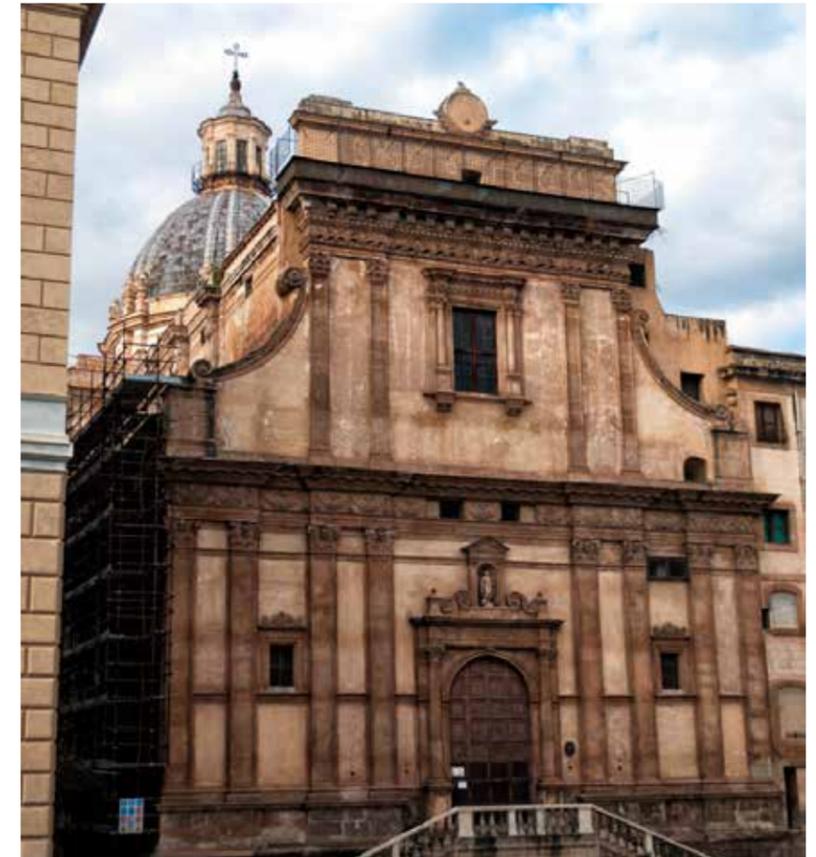
La iglesia de San Antonio Abad, situada en el barrio de La Vucciria, fue construida en el siglo XVI sobre otra anterior de origen normando. Se accede al templo subiendo una monumental escalinata. A sus pies hay una hornacina con un Ecce Homo. La puerta está flanqueada por dos estatuas de mármol: san Pedro y san Pablo. Siguiendo por la Vía Roma, a tan solo unos pasos, nos encontramos con la plaza e iglesia barroca de San Domenico.

Galería de arte

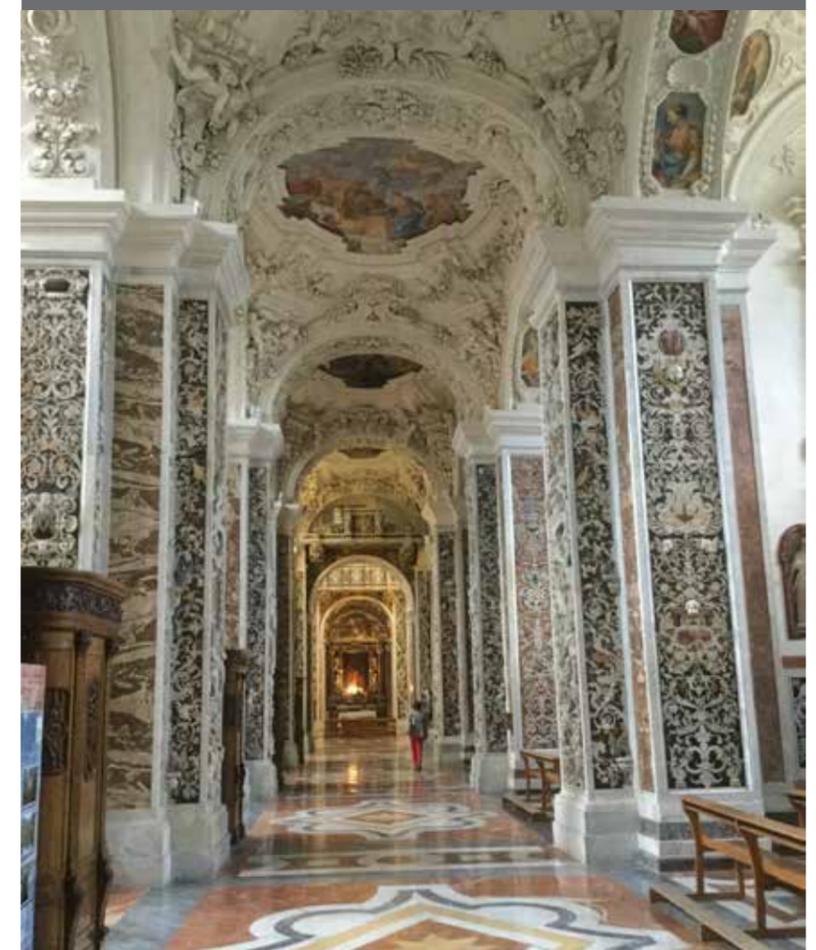
El emblemático Palazzo Abateellis, construido en 149 y sede de la Galería Regional de Sicilia, es ejemplo de la fusión gótico tardío y renacentista. En sus salas se muestra una importante colección de obras escultóricas y pictóricas de los siglos XIV, XV y XVI. Destacan el soberbio busto de Leonor de Aragón y la Virgen de la Anunciación.

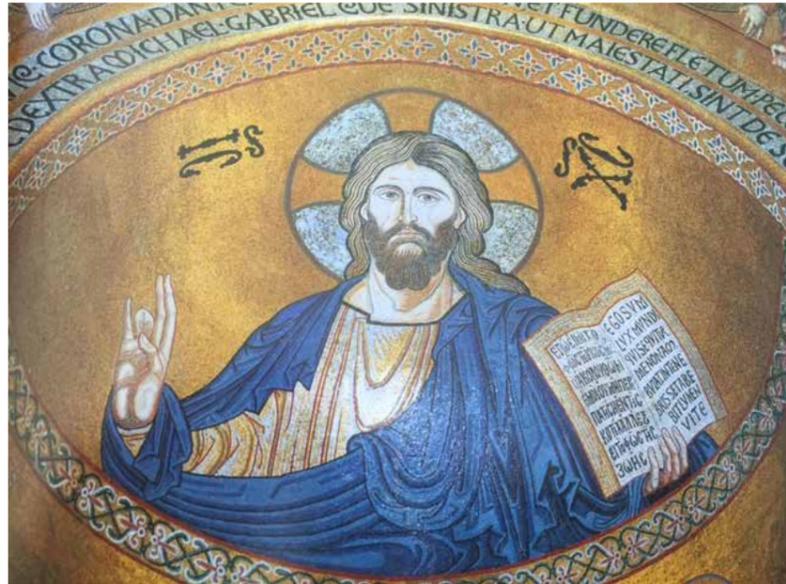
El palacete chino está en la parte superior del parque de La favorita, un jardín público que invita a pasear y a contemplar. Fue mandado construir por Fernando IV de Borbón de arquitectura neoclásica y detalles orientales exóticos. Su interior es rico en pinturas y muebles de la época.

En este rápido paseo por la ciudad dejamos para el final la maravillosa iglesia del Gesú o iglesia de Jesús de los jesuitas, localizada en la Piazza di Cassa Professa. El exterior es de una gran sencillez,



▲ Iglesia de Santa Caterina.
▼ Nave Lateral de la iglesia del Gesú.





▲ Mosaico del Ábside de la capilla palatina donde aparece el Cristo bendiciendo. Puro Estilo bizantino.

▼ La cúpula del altar con el Cristo Pantocrátor.



pero el interior es impresionante, una explosión del arte barroco en su más pura expresión. Fue iniciada en 1564 y, por desgracia, los bombardeos de 1943 dañaron especialmente las bóvedas. He visto muchas iglesias a lo largo de mi vida en el mundo, pero esta hizo que mi interior sufriera el síndrome de Stendhal, algo parecido al que experimenté poco antes en la Capilla Palatina del palacio de los normandos.

Llegados a este punto quizás proceda dar una explicación acerca de este síndrome tan frecuente y descrito por este escritor romántico al contemplar la basílica de la santa Cruz en Florencia. Se denomina también síndrome de Florencia o del estrés del viajero, una enfermedad psicosomática caracterizada por un ritmo cardíaco elevado, confusión, vértigos, temblores, palpitaciones e incluso alucinaciones al exponernos a la atracción de obras de arte, especialmente cuando son extraordinariamente bellas o se muestran en gran número en un mismo espacio.

Estas fueron mis sensaciones en la capilla Palatina y en la iglesia del Ghesú de los jesuitas. Quien lea este reportaje y no conozca Sicilia, y Palermo en particular, debe ir urgentemente a su agencia de viajes y reservar, para esta visita, una semana en la isla. Seguramente al final comprobará que se ha dejado muchos lugares por visitar, lo que le obligará a regresar pronto.

Yo me he dejado mucho que decir. Quiero, simplemente, estimular al lector a conocer esta bella ciudad y a compartir conmigo el Síndrome de Stendhal.

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

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

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

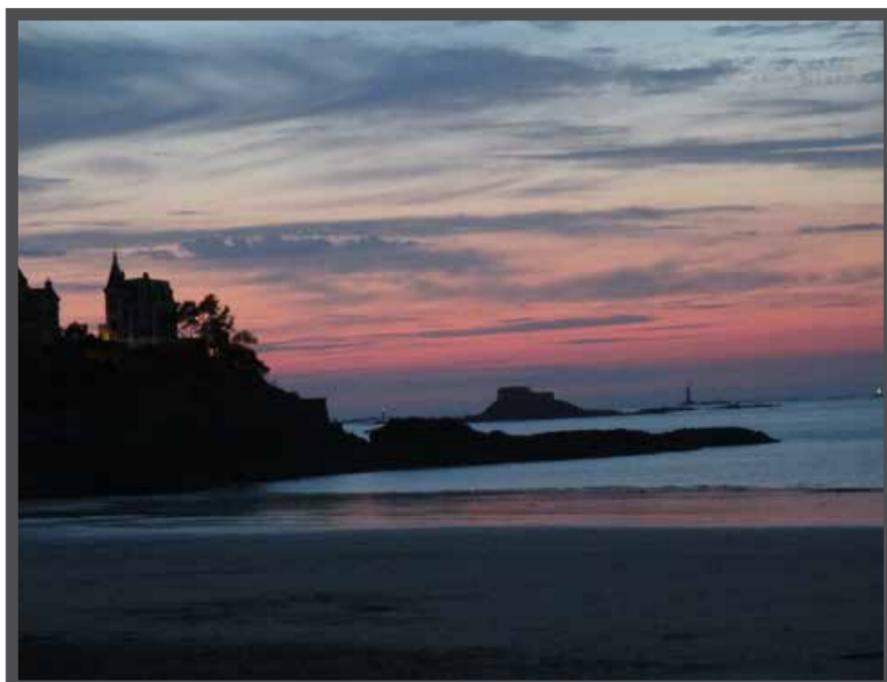
www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

IMMFLY



Abadía de Beauport .



Dinard, una ciudad balneario distinta.

Abadía de Beauport Rincón romántico de la Bretaña

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



▲ ▼ Abadía de Beauport .



Una de las tierras que más fascinación ejerce en los viajeros es la Bretaña. Desde la Abadía de Beauport sale el camino, que, a través de 1.800 kilómetros, llevaba a los peregrinos a Santiago de Compostela, pasando por las ciudades de Rohan, Redon y Nantes, donde se une a la vía Turonensis.

Construida a principios del siglo XIII, la abadía está ubicada en la desembocadura del arroyo Correc y a escasos metros del océano Atlántico. Su decadencia llegó, como a la de la mayoría de los edificios religiosos, durante la Revolución Francesa. Hoy es un lugar romántico y tranquilo que lo convierte en uno de los sitios clave para iniciar un recorrido por la región de Bretaña.

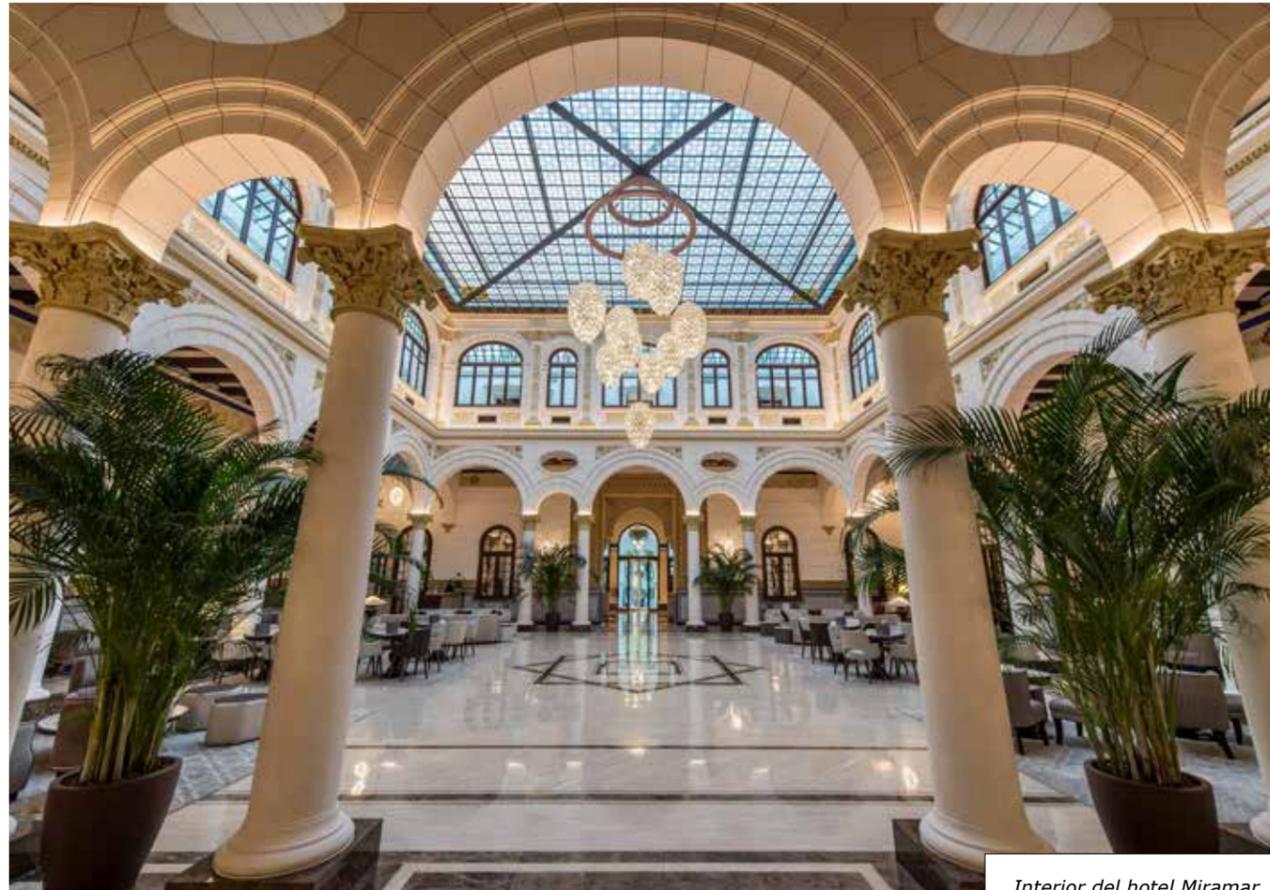
Si nos desplazamos hacia el este podemos seguir la Gran Senda Litoral, utilizada en el siglo XX para vigilar el contrabando que llegaba por mar, y nos permitirá acceder, a tramos de la Costa Esmeralda que brindan unas vistas espectaculares, desde la punta de Grouin, la bahía del Mont Saint Michel y las moles de granito rosa de Ploumanac'h.

Hay que hacer una parada en Dinard, porque no es una ciudad balneario como otras, se desarrolló rápidamente en el siglo XIX gracias a la alta sociedad británica y a los parisinos que buscaban los baños de mar. Hoy llama la atención su dinamismo cultural y su arquitectura, en edificios como la Villa de Roches Brunès, monumento histórico que se alza a la izquierda de la playa en la Punta de la Malouine y que permite disfrutar de unos atardeceres inolvidables.



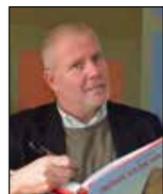
*GRAN HOTEL MIRAMAR
RENACE LA LEYENDA*

Fachada del hotel Miramar.



Interior del hotel Miramar.

TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **GRAN HOTEL MIRAMAR**
www.altum.es



En pleno centro de Málaga, y frente a la playa de La Malagueta, ha vuelto a relucir este emblemático edificio que inaugurara Alfonso XIII en 1926 y que terminaría convirtiéndose en el Palacio de Justicia de esta ciudad andaluza. El edificio modernista y con trazos renacentistas es ahora, gracias a la cadena española Hoteles Santos, un establecimiento de 5*GL destinado a convertirse en todo un hito en la Costa del Sol.

Destinado a convertirse en todo un emblema en la Costa del Sol, el Gran Hotel Miramar es todo un hito arquitectónico que arrastra cien años de historia. Y si Málaga en los últimos años ha venido siendo la protagonista de un desarrollo urbanístico y cultural ejemplar, necesitaba de un establecimiento que aunara tradición, estilo e historia. Eso es precisamente lo que significa este hotel que por su ubicación permite conocer de cerca todo el esplendor de esta capital que vibra al ritmo de la contemporaneidad y atrae cada vez más miradas.

EL RENACER DE UNA LEYENDA

Es el primer hotel cinco estrellas Gran Lujo de la capital malagueña, y desde su apertura estuvo destinado a ser el alojamiento costero con mayor resplandor de la zona. Fue inaugurado por el rey Alfonso XIII en 1926 con el nombre de Hotel Príncipe de Asturias, y su construcción, a cargo del arquitecto F. Guerrero Strachan, duró cinco

años. Por él desfilaron personalidades de la talla de Elizabeth Taylor, Ava Gardner, Orson Welles, Jean Cocteau, Anthony Quinn, Ernest Hemingway, Ruth Roman, Madame Curie o Rita Hayworth, además de personalidades de la nobleza europea, el mundo de las artes y la alta sociedad española. Y cómo no, también fue refugio de afamados toreros dada su proximidad con la plaza de toros de La Malagueta, además de ser fuente de inspiración para novelas y relatos como la novela *Miramar*, que lleva la firma de Carmen Enciso y Eloísa Navas, donde se narra la historia de dos personajes de distinta clase social que coinciden en sus instalaciones.

Resulta especialmente romántico recordar que en sus años gloriosos este hotel abría sus puertas cada domingo al público malagueño para que pudiera disfrutar de sus copas y sus meriendas en un baile amenizado por la propia orquesta del Miramar y cuyas melodías eran retransmitidas por Radio Málaga (Radio Nacional de España).



Para deleitarse por las mañanas.



Jacuzi en la terraza de la Royal Suite



Royal Suite.



Suite Deluxe Sea.



El alma de esta edificación ha estado marcada por las vicisitudes porque ya en el año 1936 se convertía en hospital de campaña durante la Guerra Civil, y en 1939, ya finalizada la contienda, reabría sus puertas con el nombre de Hotel Miramar. En 1967 cerró sus puertas durante veinte años para alojar finalmente en 1987 al Palacio de Justicia de Málaga. En el año 2016 la cadena Hoteles Santos se hizo con la propiedad que ahora reluce con la elegancia y grandiosidad que lo caracterizó siempre.

UN EDIFICIO PROTEGIDO

Tras pasar el umbral de entrada de este establecimiento, que lleva el sello de Leading Hotels of the World, es detectar ese estilo andaluz que tanto seduce: techos altos con arcos de diferentes estilos, suelos de mármol, grandes lámparas de cristal, hornacinas con detalles

nazaríes y arreglos florales y plantas. El llamado Lobby Real es un gran patio central concebido con la pureza geométrica de un claustro renacentista en torno al cual se articula la vida del edificio, toda una referencia arquitectónica que sin renunciar al estilo del sur de España recuerda a algunos grandes hoteles europeos.

Dispone de 190 habitaciones de diferentes categorías que por lo general ofrecen vistas a la ciudad, a los jardines históricos o al patio real: Premier, Deluxe, Deluxe Sea, Suite Deluxe, Suite Deluxe Sea, Crown Suite y Royal Suite. La decoración e interiorismo de ellas es de distintos estilos, que van desde el árabe, mediterráneo o clásico al mudéjar y nazarí; y al estar dotadas de todas las comodidades —varias de ellas con acceso para personas con movilidad reducida— garantizan elegancia y descanso.



Deluxe.



Premier.

El Gran Hotel Miramar dispone de 190 habitaciones de diferentes categorías (hasta siete) y estilos de decoración (mudéjar, clásico, mediterráneo...) que por lo general ofrecen vistas a la ciudad, a los jardines históricos o al patio real



Las llamadas Crown Suites están ubicadas en las torres reales fortificadas del antiguo palacio y son suites de un dormitorio de 60 metros cuadrados dotadas de una cama redonda, baño de mármol y un gran salón independiente con terraza y jacuzzi al aire libre.

GASTRONOMÍA ATEMPORAL

La gastronomía, como es de suponer, aquí cobra especial relevancia. Actualmente cuenta con tres restaurantes según temporada y una maravillosa terraza con vistas al mar desde donde degustar diferentes tipos de cocina y una amplia selección de bebidas nacionales e internacionales. El Lobby Bar es todo un punto de encuentro bajo la espectacular vidriera que cubre el patio.

La joya es el restaurante "Príncipe de Asturias", elegante y fino, con

grandes ventanales desde los que observar el mar Mediterráneo. En él se puede disfrutar de una exquisita cocina elaborada con productos de altísima calidad, con un menú atemporal diseñado por el chef Diego Nicás.

UN MUNDO DE SENTIDOS

El Botanic Spa by Sisley es todo un paraíso de sensaciones holísticas dedicado al bienestar de cuerpo y mente que sabe combinar perfectamente la tradición morisca con el uso de productos naturales de la prestigiosa casa Sisley. Dispone de hidroterapia con piscina climatizada con diferentes jets y también cuenta con sauna finlandesa, hamman, fuente de hielo, salas para masajes y un circuito de duchas. ●

www.granhotelmiramarmalaga.com



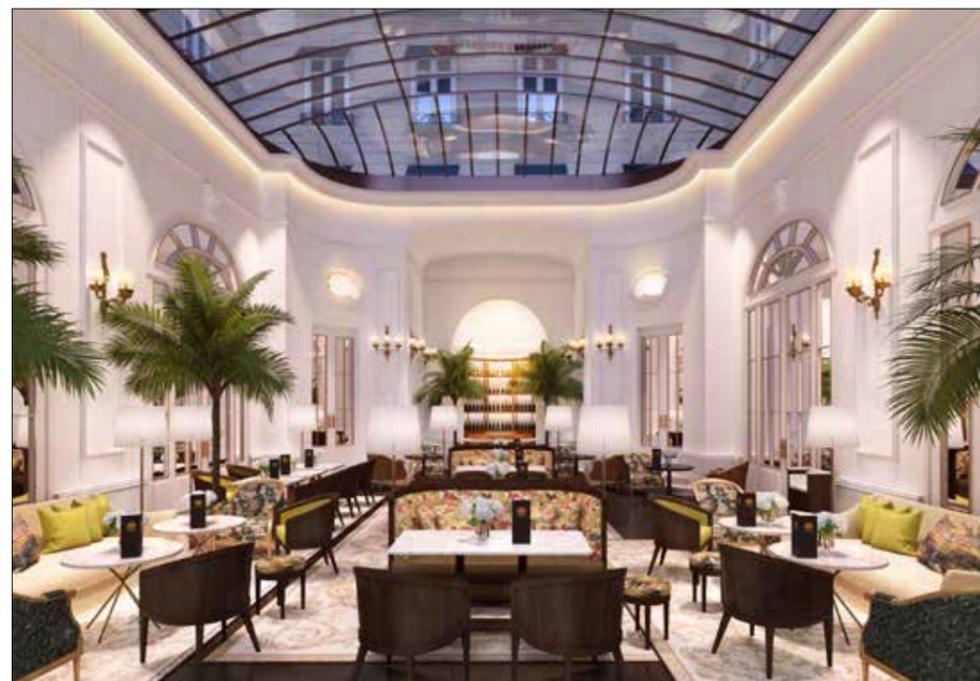
El espacio dedicado a la gastronomía cuenta con tres restaurantes según temporada y una maravillosa terraza con vistas al mar desde donde degustar diferentes tipos de cocina y una amplia selección de bebidas nacionales e internacionales

Quique da Costa dirige las cocinas del MANDARIN ORIENTAL RITZ (MADRID)



Desde el 15 de abril tres nuevos restaurantes, Deessa, Palm Court, El Jardín del Ritz y dos nuevos bares, Pictura y Champagne Bar, abrirán sus puertas en Mandarin Oriental Ritz, Madrid. El renovado Mandarin Oriental Ritz, Madrid se convertirá en uno de los destinos culinarios más innovadores de España albergando un total de cinco espacios gastronómicos creados y dirigidos por el tres estrellas michelín Quique Dacosta.

www.mandarinoriental.es



PARADOR DE MANZANARES cumple 90 años con cuatro estrellas

Su historia está ligada al desarrollo turístico de España ya que fue el primer albergue de carretera del país. Abrió sus puertas el 12 de marzo de 1931. Desde entonces el Parador de Manzanares, mejorado y ampliado, se ha convertido en ejemplo de dinamización económica de la zona.

Hoy es un hotel que acaba de obtener su cuarta estrella y que se ha convertido en parada obligada para el descanso del viaje o punto de partida para visitar el Parque Nacional de Cabañeros, las Lagunas de Ruidera y las Tablas de Daimiel. Sus clientes valoran la tranquilidad, el trato familiar y cercano de su equipo, y su gastronomía local, así como los protocolos de seguridad anticovid puestos en marcha desde el año pasado. Actualmente, el Parador de Manzanares promociona el turismo local con una oferta especial para residentes. Una tarifa que ofrece habitaciones doble estándar para una o dos personas desde 67€ por noche

www.parador.es



20 aniversario de VINCCI HOTELES



Vincci Hoteles celebra su 20 Aniversario con la satisfacción de haber ofrecido experiencias de viaje a 25 millones de huéspedes

- 20 años liderando el encuentro entre la innovación y la tradición
- 20 años liderando la adaptación a los cambios en el turismo
- 20 años liderando los estándares esenciales en el turismo

www.vinccihoteles.com

LA TORRE DEL CANÓNIGO (IBIZA) Nueva Apertura 2021

El emblemático hotel situado en el Dalt Vila miembro de Small Luxury Hotels of the World reabrirá sus puertas como uno de los hoteles más carismáticos de la isla Pitiusa. El nuevo proyecto de diseño e interiorismo está firmado por el conocido arquitecto e interiorista Lázaro Rosa- Violán.

El **Hotel La Torre del Canónigo**, se encuentra situado en la cima de la colina de Dalt Vila, en Ibiza, entre estrechas callejuelas y maravillosas vistas al mar. Dalt Vila está considerado Patrimonio Mundial de la UNESCO.

www.latorredelcanonigo.com



OKU IBIZA abrirá sus puertas el 28 de mayo

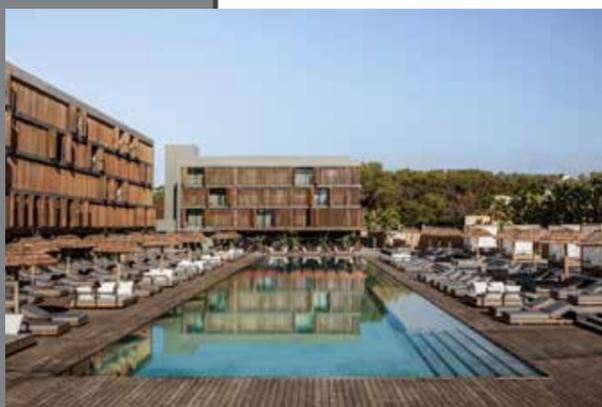
Este hotel boutique 5*, dirigido a los viajeros más auténticos, será el primer cinco estrellas de Cala Gració y uno de los dos primeros hoteles en el mundo de la nueva marca OKU Hotels

Contará con la piscina más grande de Ibiza (una de las cuatro del hotel), un íntimo spa, una exclusiva suite de 140 m², una villa privada de cuatro habitaciones, y restaurantes propios

Con un diseño bohemio y minimalista, inspirado en la filosofía japonesa del wabi-sabi, aboga por el uso de materiales de origen natural y las tonalidades terrosas.

OKU Ibiza ofrecerá una forma alternativa de vivir la isla, fomentando un ritmo más lento, para que los visitantes puedan tener tiempo para centrarse en sí mismos y desconectar de todas sus preocupaciones.

www.okuhotels.com



SOMOS

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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



BELLO E BBUONO

Aires napolitanos en el corazón de Chamberí

TEXTO PILAR ORTEGA

Nace, en plena pandemia, este restaurante que pretende poner en lo más alto la vanguardia de la cocina italiana.

Bello e Bbuono es el nombre con el que Mariella Gambardella y Salvatore Romano, una pareja de viejos profesionales de la restauración, han bautizado a su nuevo restaurante madrileño, ubicado en la mismísima plaza de Chamberí. Lo han hecho en plena pandemia con el ánimo de poner en lo más alto la cocina italiana, fundamentalmente la de raíces napolitanas, de donde proceden. El nombre ya lo dice todo, ya que evoca la célebre expresión "Bell' e bbuon'" que, en dialecto napolitano, significa "algo inesperado" o "repentino", pero siempre con un sentido positivo.

Salvatore Romano, que ya ha firmado varios proyectos de restauración en Madrid, además de ser el propietario desde hace 16 años de la reconocida

trattoria y pizzeria Toto e Pepino, embarcó gustosamente a Mariella, quien procede del ámbito de la hotelería, en esta aventura gastronómica. Toda una hazaña en estos tiempos difíciles y que se sustenta en otro pilar fundamental: el chef Carmine Bavuso, quien acumula una dilatada experiencia en restaurantes renombrados de Londres, Roma, Múnich, Dubái y Montecarlo.

Versiones de lo tradicional

En muy poco tiempo, Carmine Bavuso ya ha encandilado a medio Madrid con su cocina vanguardista en la que reinterpreta recetas de la gastronomía tradicional italiana a las que aporta su particular toque personal, resaltando siempre, eso sí, la importancia de la materia prima.

Entre sus antipasti hay que mencionar las deliciosas capesante con crema de escarola y nduja (embutido típico de la cocina italiana) y la tradicional parmigiana, que en Bello e Bbuono tiene una versión original y se termina en mesa con una crema de provola ahumada. También resultan indispensables su nerano (fusilli con calabacín, gambas marinadas y provolone del Mónaco) o la deliciosa genovese napoletana (tortelli caseiros rellenos de genovese, un tradicional guiso de la región de Nápoles).

Pulpo, cordero, berenjenas...

De sus platos principales hay que destacar el sabroso O'purpo (pulpo cocido a baja temperatura que se acompaña de crema de burrata y berenjena ahumada) o el succulento carré de agnello (cordero) con puré de patata que Bavuso ahúma en cocina.

Una de las curiosidades del restaurante es su imponente horno -traído desde Nápoles y fabricado con piedra especial de origen volcánico- que permite llegar a temperaturas de 400-450° en cocciones muy rápidas (60-90 segundos), para conseguir las genuinas y auténticas pizzas napolitanas.

Una pizza muy particular

Elaboradas con una mezcla de harinas de la marca Mulino Caputo, todas ellas son deliciosas. Si hubiese que elegir solo una, habría que reseñar, sin duda, la Capocollo e provolone, elaborada a base de salsa de tomates, mermelada de tomates del Piennolo, capocollo campano, láminas de Provolone del Mónaco y albahaca o la Bello e Bbuono. El responsable es el propio Salvatore Romano, que se acompaña del prometedor pizzaiolo napolitano Gennaro Zelindo del Gaudio.

Para concluir, el momento dulce de Bello e Bbuono es imprescindible. Para postre, Bavuso propone su versión del tiramisú en tres texturas (Tiramisú 3.0) o la sorprendente torta di Carmine, en la que el chef juega con algunos de sus ingredientes fetiche.

Una bodega casi italiana

La bodega, por su parte, está marcada por la impronta italiana con buen número de referencias



procedentes de las diferentes regiones vitivinícolas del país y con algunas concesiones al mercado español.

No hay que olvidar que Bello e Bbuono cuenta, además, con una agradable terraza cubierta abierta en cualquier época del año y que ofrece menú del día de martes a viernes en horario de comidas. ●

www.belloebbuono.com



RESTAURANTE LA MALONTINA

Un bistró de barrio

TEXTO HERNANDO REYES

Con diecisiete años de rodaje, este pequeño bistró del Madrid de las Letras ha conseguido devolver a su vecindario el casi olvidado concepto de "restaurante de barrio" aferrándose a sus comensales a través de una cocina honesta.



Repetidas veces se ha dicho que La Malontina es uno de esos sitios que lleva "haciendo Madrid" desde que abriera sus puertas hace diecisiete años. Su cocina es honesta, para muchos reconfortante y transparente, y lo cierto es que hace de la sencillez y el producto sus mejores bazas.

Por estar ubicado en pleno centro de Madrid, concretamente en la calle Verónica, este restaurante ha visto cómo su vecindario fue escenario de esa gentrificación desmedida que hasta antes de la pandemia se venía instalando —no exenta de intrusismo— en determinados barrios de las grandes ciudades. Y ahora que el turismo escasea asistimos a este gran espectáculo de valentía en el que su chef Pablo Fernández-Acera se ha arremangado para defender esa actividad culinaria que clama entusiastamente que es del barrio y para el barrio.

Verdad en cada ingrediente

Estamos ante una casa de comidas que expresa honestidad y verdad en cada ingrediente y en la que se refugian quienes buscan confort para el paladar y para sus propias vidas. A su pequeño comedor, que apenas llega a las diez mesas y donde se respetan todas las medidas de higiene y seguridad, ni le falta ni le sobra nada porque desde el primer momento



se tiene la sensación que aquí todo se ha cocido a fuego lento, con dedicación y muchos mimos. Y como su mismo propietario afirma, "el local se ha convertido en una especie de reducto donde se mantiene la felicidad". Su carta está llena de recetas con corazón, unas propuestas que toman de la tradición valores como lo son el buen producto y el respeto por los tiempos que cada elaboración requiere. Entre sus imprescindibles, destacan: ese

clam chowder (originaria de Nueva Inglaterra, es esa sopa de almejas y patatas a veces con trocitos de cerdo); la brandada de bacalao con ajo asado y miel; las alcachofas confitadas a la brasa con hummus; el arroz cremoso a la asturiana; el costillar de cerdo asado y laqueado; el pollo a la vietnamita salteado con cebolla roja, las espinacas, salsa de soja y jengibre, o el bacalao confitado con morcilla de Burgos y patata revolcona.

Cada semana tiene tres platos fuera de carta, con propuestas como el dim sum de carne de cerdo con salsa de chilli dulce, la lasaña Kimuchi de pato confitado o el parmentier de carne de cerdo mechada con piña semi escabechada.

En los postres destacan la crema de mango y mascarpone con spéculoos; el brownie de naranja y chocolate con crema inglesa y la tarta de queso con chocolate blanco y mangaroca de coco.

Su relación de vinos es corta y hace un especial guiño a vinos poco comunes que consiguen maridar a la perfección con los platos de la carta.

En este activismo por la defensa de la vida en los barrios, Pablo ha puesto en marcha el servicio de *delivery* y *take away*. Con él quiere llegar a los vecinos que no pueden acercarse o prefieren disfrutar de su comida o cena en casa. Además de las propuestas de la carta, cuenta con un menú del día con dos platos, una bebida y postre o café.●

www.lamalontina.es



RESTAURANTE ZOCO VALDEMARÍN

Una oda contemporánea al atún

TEXTO HERNANDO REYES

¿Divertido? ¿Gamberro? ¿Irreverente? ¿Desenfadado? ¿Roquero? ¿Asequible?

La respuesta a todo es un SÍ contundente. Zoko Valdemarín es una original y acertada propuesta gastronómica en torno al atún de Zahara de los Atunes, el lugar donde empezó esta aventura de cocina viajera gracias al empuje de dos hosteleros de pura raza: Peter Alexander y Javi Álvarez.



Peter, de origen argentino y con experiencia en Inglaterra, llegó a España hace 17 años y se asentó en la localidad gaditana de Zahara de los Atunes, donde en 2012 abrió "Zoko Zahara", germen del Grupo Zoko. Por su parte, Javi estudió cocina y, tras trabajar en varios restaurantes en su Madrid natal, en Granada y en Londres, decidió, con solo 21 años, abrir su primer restaurante en Zahara, donde solía veranear. Fue allí, siendo cliente el uno del otro, cuando Peter y Javi se conocen y deciden unir fuerzas.

En 2016 abren en "Zahara Zokarrá", especializado en «arroses no inventados»; en 2017 inauguran "Salvaje Zahara", un concepto rendido a las brasas; ese mismo año desembarcan en la capital con "Zoko Retiro", y en noviembre de 2019 crean "Krápula", también en Madrid, donde ofrecen una cocina «castizo-oceánica» que ha revolucionado la gastronómica calle de Jorge Juan.

El clan de los "zokoinómanos"

El Grupo Zoko aterrizaba hace cuatro años en Madrid dispuesto a acabar con el *déjà vu* constante que había empezado a vivir la hostelería tanto a nivel estético como culinario. Su pri-



mer proyecto en la capital, Zoko Retiro —segunda sucursal del establecimiento primogénito del grupo en Zahara de los Atunes—, abanderó el concepto de glamour canalla con una puesta en escena disruptiva y una propuesta gastronómica desenfadada y divertida.

Ahora, en un momento especialmente difícil para el sector, sus cuatro socios que conforman ese clan autodenominado los "zokoinómanos" junto con el periodista Jon Sistiaga y

el dibujante Mikel Urmeneta (creador del universo kukuxumuxu), se atreven a replicar en el barrio de Valdemarín el ambiente alegre, el *look* de garaje, el culto a Bowie y a los Stones y la cocina intuitiva y creativa de sus otros locales.

Despojados de cualquier cliché luchan por que la prioridad sea la puesta en escena y se empeñan en que el comensal haga parte de esta ya reconocida tribu que lidera todo un proyecto de agitación socio-cultural.

Culto al atún

Aquí el protagonista es el atún rojo salvaje que procede de las almadrabas de Zahara, Conil y Tarifa. Su plato más emblemático es quizás el llamado 'Pornografía de atún', con diferentes cortes preparados de distintas maneras: en tataki, en tartar cítrico, en un nigiri con hoja de ostra, en sashimi y flambeado con manteca de cacao. También destacan los tacos de camarón, una fusión entre las cocinas gaditana y mexicana; la ensaladilla de atún con chiles ahumados; el espeto de gambón a la brasa con manzanilla y *pack choi*; la empanada de atún con yema de huevo; las croquetas de atún con bechamel de leche de coco; la picaña de vaca charra o el Cheesecake de queso payoyo. Platos representativos de una cocina con identidad propia, intuitiva e imaginativa que bebe de los viajes y las vivencias del cocinero y de su querencia a Cádiz. ●

www.restaurantezoco.com

LAMAMOUNIA

La reinterpretación gastronómica

La renovación del que ha sido el icono por excelencia del lujo y el glamour de Marrakech, el hotel La Mamounia, reabrió sus puertas en octubre de 2020 tras una renovación que duró algo más de cuatro meses y que fundamentalmente se centró en las áreas gastronómicas de uno de los hoteles más emblemáticos del mundo.

Texto: HERNANDO REYES ISAZA
Fotos: La Mamounia

Durante casi 100 años La Mamounia ha sido no solamente un hotel de alto reconocimiento a nivel mundial, sino un emblema de Marruecos, y por supuesto, de Marrakech, la Ciudad Imperial. Pero, además, ha sido un destino en sí mismo adorado por los viajeros internacionales más exigentes, quienes encuentran en él la perfecta recreación de un palacio oriental. Sus míticos jardines, llenos de cítricos, aromáticas rosas, antiguos olivares y un huerto propio, que surte a los restaurantes del hotel, son un atractivo más de este establecimiento que ahora presenta una nueva cara, aún más contemporánea e internacional, en todos sus contenidos de restauración.

La “nueva” Mamounia

Para modernizar las instalaciones, recrear nuevas energías y revitalizar los espacios se contó con el saber hacer de Patrick Jouin y Sanjit Manku, un dúo de arquitecto y diseñador de gran reconocimiento internacional, quienes emprendieron, bajo la supervisión del director general del hotel, Pierre Jochem, la creación de nuevos conceptos y cuidados ambientes para que la nueva propuesta gastronómica pudiera deleitar a todos los sentidos en una experiencia nunca antes vista. Con la personalización de los detalles como batuta, no resulta extraño que se haya tenido en cuenta la opinión de los clientes para esta reapertura empeñada en enseñar una cara



incluso aún más sofisticada de la que tuviera esta Gran Dama levantada en los años veinte sobre los jardines que, en el siglo XVIII, el sultán Sidi Mohamed Ben Abdellah ofreció como regalo de boda a su hijo Mamoun.

Motivos para pecar, brindar... y comer

El Salon de thé par Pierre Hermé, junto a la Galería Mamounia, se convierte en un espacio acogedor donde se sirven desayunos y deliciosos aperitivos dulces y salados durante todo el día creados por el prestigioso chef pastelero, que ha reforzado su colaboración con el hotel. Pierre Hermé se encarga, además, de la dirección artística del bar L'Italien, diseñando una carta de sabrosas creaciones saladas de la gastronomía francesa.

La Mamounia se ha asociado también con el famoso chef Jean-Georges Vongerichten, cuyo talento se extiende más allá de la cocina. Él está al mando del nuevo restaurante asiático L'Asiatique par Jean-Georges –donde se pueden saborear los mejores platos del sur de Asia– así como del restaurante L'Italien par Jean-Georges, convertido en una elegante trattoria con las mejores pizzas de Marrakech.

El famoso Bar Churchill, donde habitualmente se celebran fiestas, se ha transformado en un lugar muy íntimo, para unas 20 personas, que podrán degustar el caviar maison, elaborado para el hotel por una de las fábricas de caviar más antiguas de París: Kaviari. Y en el emblemático restaurante Le Marocain, su azotea se ha convertido en un elegante y contemporáneo lounge con DJ residente.

El Pabellón de la Piscina también ha sido completamente renovado con nuevos y elegantes espacios, un Sweet Corner by Pierre Hermé y un nuevo Bar de la Piscina con excepcionales cócteles.

Un refugio para el hedonismo

En la nueva vida de esta experiencia de hospedaje cabe destacar la gran proeza arquitectónica que fue la creación de L'Oenothèque, que, ubicado bajo las entrañas de la tierra, resguarda con recelo 2.000 botellas de algunos de los vinos más excepcionales que sirven como decoración para dar vida a un acogedor e intimista espacio pensado en ofrecer una exclusiva experiencia enológica.

No caben dudas que, tras esta reinterpretación, La Mamounia se convierte en punto de encuentro y también de inicio desde el cual descubrir las exclusivas experiencias de viaje que ofrece nuestro vecino país.

www.mamounia.com/es



**NEW YORK BURGER:
cumple 12 años**

Nolita, bacon especial, doble de cheddar, cebolla confitada y salsa de carne.



La reconocida firma de restauración celebra su aniversario durante todo el mes de abril con dos originales hamburguesas y el regreso de su famosa costilla a la carta, además de 72 sorteos entre los pedidos a domicilio y un postre muy especial: nueva receta de la auténtica *cheesecake* americana. Además, los nacidos en abril que vayan a 'soplar' las velas a sus locales iestán invitados al postre!

www.newyorkburger.es

**AURORA MADRID,
el nuevo punto de encuentro del
ocio gastronómico**

Un espacio transgresor y con nombre propio donde encontrar una experiencia culinaria enriquecedora, acompañada de una divertida oferta de entretenimiento con música en directo y grupos locales. La propuesta gastronómica se basa en una cocina internacional cosmopolita, en la que el principal protagonista es el producto de mercado local de calidad al que se aplica diferentes técnicas de cocina globales.

<https://auroramadrid.com/>



Ostras con mignonette de chalota, lima, jengibre y un toque de ponzu.



**Vuelven los 'Martes de Monólogos' a
LA TERRAZA DEL SANTO DOMINGO**

**DON DIMAS
abre las puertas de su casa a
los pies del Retiro**

Esta casa de comidas contemporánea promete convertirse en una de las paradas obligatorias del Barrio Salamanca. En un sitio al que ir, conocer y volver. Un rincón muy especial, con alma de bistró, concebido para que el cliente se sienta como en casa mientras emprende un viaje a través de los sabores del recetario tradicional y en especial de los aromas y sabores que brinda el sur de la península.



C/ Castelló, 1. Madrid
www.dondimas.es



¡martes de monólogos!

EN ABRIL...

LA TERRAZA DEL SANTO DOMINGO

Tras el éxito del concurso de monólogos cómicos 'Sonríe al 2021' que organizó durante el mes de febrero La Terraza del Santo Domingo, las risas vuelven a esta magnífica y céntrica azotea en primavera. Desde el 6 de abril, el segundo día de cada semana tenemos una cita a las 19:00 horas en la séptima planta del hotel con los 'Martes de monólogos'. Serán actuaciones de cerca de una hora con algunos de los monologuistas que ya participaron en la primera edición del concurso y que más hicieron disfrutar al público.

San Bernardo, 1 - Madrid

www.latterrazadelsantodomingo.es

LAMESADE CONUS *celebra su primer aniversario a lo grande*

Carrillera ibérica Doña Lola al vino tinto, cremoso de patata y trufa.



El restaurante La mesa de Conus vuelve por ahora con un nuevo horario: abrirá los siete días de la semana a mediodía para disfrutar de su cambiante menú 100% de mercado. Así, quienes reserven se encontrarán junto a sus dos inamovibles, el Jamón ibérico de bellota Doña Lola y las Croquetas 'de la Yaya', otros deliciosos platos de temporada. Como siempre, por sus características y el hecho de que Víctor es el único que cocina y sirve a los comensales, el restaurante resulta de lo más seguro al tener un aforo de 12 comensales en un espacio de 80 m².

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

PITAYA (Málaga), *cocina thai para todos los gustos*



Sus platos se pueden pedir a domicilio por todas las plataformas de envío o bien acercarse hasta la sala o la terraza de este restaurante en pleno centro histórico de Málaga para ver su fogosa elaboración antes de hincarles el diente... el resultado siempre será rico, rápido y sano! Sus *bowls* ofrecen opciones para todos los gustos: ternera, pollo, gambas... así como una opción *veggie* con o sin tofu. Además, muchos platos son aptos para celíacos y si nos apetece 'pecar' un poco después de comer, tienen nuevas *cookies*.

Calle Compañía, 28 - Málaga.
www.pitaya.es

LAMILLA *rompe con la temporalidad estival*

El chiringuito de playa con aires de restaurante situado a pie de playa entre los hoteles Marbella Club y Puente Romano, vuelve a abrir las puertas de su recién reformado espacio, acondicionado para la comodidad de sus visitantes en cualquier época del año sin perder las vistas al mar Mediterráneo.

Un año más, siendo esta su séptima temporada, La Milla continúa apostando por una propuesta gastronómica basada en el producto fresco y de extrema calidad, que marida con las más de 600 referencias de vino que conforman su carta líquida.

Además de ofrecer todo un festival para el paladar, dispone de lujosas camas de playa para una experiencia completa en los días más calurosos y soleados.



Playa de Nagüeles - Urbanización Los Verdiales - Marbella
www.lamillamarbella.com

BIBO Beach House comienza la temporada 2021 con más ganas que nunca

Desde la playa de Valdevaqueros, en Tarifa, el formato más veraniego de BiBO da comienzo a los días de sol y playa de este 2021, convertido ya en un enclave paradisíaco de visita obligada que invita a relajarse, saborear la gastronomía de Dani García y los atardeceres de la costa gaditana.

El restaurante, que ya conquistó Marbella, Madrid y Doha, inaugura su tercera temporada con una carta donde no faltan los platos más icónicos del chef malagueño que, con nuevas incorporaciones a su menú, sigue apostando por la fusión de cocinas y técnicas en un entorno único a pie de playa.

Carretera CN-340, Km. 76,6 - Tarifa, Cádiz
<https://grupodanigarcia.com/es/>



THE BLACK TURTLE *abre un nuevo restaurante en Valencia*

The Black Turtle, la cadena de hamburguesería valenciana especializada en hamburguesas gourmet, abre las puertas de su nuevo restaurante en la ciudad de Valencia, concretamente en la zona de Benimaclet.

The Black Turtle, que cuenta con servicio de franquicia, tiene como objetivo convertirse en una empresa sostenible y comprometida con el medio ambiente, por ello ha eliminado todo el plástico de sus locales y apuesta por productos frescos y de proximidad.

<https://theblackturtle.es/>



CASA ELENA, *terrace para desconectar a 40 minutos de Madrid*

Casa Elena, el restaurante de filosofía *Slow Food* (con certificación oficial por la asociación *Slow Food*) que se encuentra en Cabañas de la Sagra (Toledo), ha abierto por fin sus puertas tras más de un mes de cierre de la hostelería en toda Castilla-La Mancha. Un periodo que ha empleado el equipo del restaurante para cambiar su carta y elaborar un nuevo menú de degustación con producto de temporada.

Su gran terraza es ideal para desconectar y evadirse por unas horas, dispuesta con las medidas de seguridad adecuadas y exigidas por las autoridades sanitarias.



Calle Nueva, 15 - Cabañas de la Sagra - Toledo.
<http://restaurantecasaelena.com/>

ENRECOLETOS, *cocina española en un ambiente cosmopolita*

En una de las calles más gastronómicas de Madrid abre Enrecoletos, un espacio cosmopolita para disfrutar de la buena cocina española con un esmerado servicio al cliente.

Este nuevo restaurante de vanguardia está situado en el madrileño barrio de Salamanca, en la pequeña y gastronómica calle de Recoletos. El amplio local se reparte entre varios ambientes bien diferenciados. Destaca su decoración minimalista, donde predominan el blanco y el negro en perfecta armonía con una gran variedad de plantas que da vida al establecimiento.

Enrecoletos apuesta por la cocina española renovada con platos elaborados a partir de producto de primera calidad.

En su variada carta destacan, como entrantes, los buñuelos de morcilla con lágrimas de miel, las alcachofas confitadas o el foie a la plancha con cebolla caramelizada y huevo a baja temperatura.

Entre los platos más saludables, llaman la atención la ensalada de burrata con foie micuite y aceite de trufa o el tartar de aguacate y tomate. En los pescados, sorprenden los bocaditos de merluza negra, los chipirones encebollados o una buena lubina al horno para compartir. Y para los más carnívoros, el solomillo y chuletón de vaca vieja o la paletilla de cordero son siempre una elección acertada.

Calle Recoletos, 13 - Madrid
www.enrecoletosrestaurante.com



Vuelve el apogeo del caviar.

De él se dice que fue el arma secreta de los persas; en la Edad Media las clases altas de Rusia lo consumían en los días de abstinencia y más tarde los zares lo convertirían en el símbolo absoluto del lujo. Charles Ritz lo llevó a la alta hostelería y, aunque actualmente solo se produce en piscifactorías, ahora el caviar ha vuelto a tomar las mesas de medio mundo con un concepto mucho más contemporáneo.



Nadie puede desconocer que en las últimas décadas el caviar, un producto inasequible para gran parte de la población, ha sido reemplazado por las huevas de otros pescados que por su gama de precios más reducidos han conseguido llegar al ciudadano medio. Sin embargo, la hueva del pez esturión, siguiendo las propuestas de las nuevas ofertas gastronómicas y también gracias a la fusión de diferentes gastronomías ha vuelto con fuerza, y lo ha hecho en algunos casos, con unas presentaciones más que acertadas.

Si bien es cierto que el esturión vive gran parte de su vida en agua salada, migra a zonas de agua dulce para su reproducción; y se encuentra en el mar Caspio y en el Mar Negro. Su pesca salvaje está prohibida desde 2008 cuando el Convenio de Washington declaraba el descenso de la población de este pez. Así, en los años 90 empezaban a aparecer los criaderos de esturión con el fin de obtener un caviar que en calidad y sabor fuera lo más parecido al salvaje. Las zonas más representativas de la producción de caviar son Irán y Rusia, y el río Amur, que demarca la frontera entre Rusia y China durante muchos kilómetros.

La calidad como insignia

La casa Real Caviar selecciona el caviar en origen, básicamente en los destinos mencionados, en unas piscifactorías donde se sigue la trazabilidad del mismo para que el consumidor pueda conocer la zona de producción de cada variedad, mostrando su procedencia en cada etiqueta CITES (Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres). El salado preciso, la maduración y la selección meticulosa de los granos son especiales en cada especie de esturión y aunque las más valoradas son el Esturión Beluga, el Osetra y el Sveruga hay otras que empiezan a despegar en el mercado de manera interesante. Una de ellas es el Amur



Beluga proveniente del cruce de dos especies de esturiones híbridos del río Amur, una variedad altamente avalada por chefs de todo el mundo. A su color de visos esmeralda lo acompaña una textura firme y un intenso sabor salino que recuerda al caviar clásico, sus huevas presentan un tamaño de 2/3mm.

Fusiones y maridajes que rompen moldes

La supuesta "democratización" del caviar ha conseguido que muchos chefs lo utilicen en sus creaciones, lo lleven a platos de gastronomías de otras latitudes y experimenten con él en unas propuestas generalmente sorprendentes. Fruto de este auge que parece estar asentándose en las cocinas de muchos restaurantes es el esfuerzo que diversas marcas o distribuidoras hacen por posicionar su producto. Ejemplo de ello es la experiencia que ofrece el restaurante mexicano Ánde en Madrid con sus nuevos tacos con caviar fresco, a la que le sigue su "Papada Ibérica y Amur Beluga, los "Nachos con queso gratinados, Ánde, con mole negro" y su "Guacamole" que se maridan con un cóctel de mezcal y maraschino. O el conjunto compuesto por "Aguacate, queso, cebolla roja, crema agria y caviar", el "Huitlacoche, huevo poché, crema de flor de calabaza y caviar" armonizado con un magnífico tequila

1800 reposado, en formato magnum, de maestro Dobel Diamante.

Si en los años 20 fueron los exiliados de la Revolución Bolchevique en París quienes hicieron del caviar un emblema de su exclusividad, ahora los tiempos hacen confluír culturas, lujo y creatividad en experiencias de gran valor gastronómico porque el apogeo del caviar es una realidad.



www.real-caviar.com / www.andele.es

The Miscake o cómo endulzar una pequeña desgracia.



Todo empezó un buen día disfrutando de la playa! Sueña normal pero no lo es, ya que tras un confinamiento de varios meses el poder ir al mar, sentir la arena y el agua salada era un auténtico privilegio. Pep Torres, un hombre polifacético, creativo, consultor, inventor y conferenciante era consciente de lo especial de aquella jornada. Creativo por un lado y deseando hacer algo que aliviara, aunque fuera un poquito, las penas de la época que tocaba vivir, empezó a elucubrar opciones.

Nace The Miscake

¿Algo dulce para almibarar los pequeños disgustos? Una buena tarta parecía una estupenda solución, pero las tartas siempre van asociadas a cumpleaños ¿Por

qué no hacer una que sea todo lo contrario? Una tarta destinada a momentos tristes, a supuestos fracasos, a días nebulosos que, por supuesto, no la compra el que ha metido la pata. Hay que recibirla de alguien que quiera subsanar el error de su amigo o familiar y alegrarle el día. Y así nació The Miscake, cuya traducción no es otra que *mis* (error) y *cake* (tarta).

Un inventor y un maestro pastelero

El siguiente paso era encontrar a alguien lo suficientemente bueno en su oficio para hacer una tarta más que especial y soñador para creer en la idea. Y de esa agenda mental que guarda las carpetas de la vida hasta que necesitan ser abiertas, le vino a la memoria el nombre de Christian Escribà, director de las Pastelerías Escribà, pastelero de cuarta generación, innovador y profesional, al que sin conocer admiraba y seguía en Instagram. Ni corto ni perezoso Pep contactó con Christian, al que el proyecto le pareció más que excelente por su innovadora idea tan apropiada a los tiempos y también por infundir algo de sentido del humor, un intento de desdramatizar los sinsabores, la mayoría de las veces, no tan tremendos como se sienten.



Delicioso conjuro

Se pusieron manos a la obra. Según el proyecto iba tomando forma, más les gustaba y creían en él. Pensaron que al igual que las velas de las tartas en los cumpleaños se soplan como augurio de buena suerte, de felicidad, The Miscake, la tarta del desastre, se merecía un ritual para exorcizarlo. Y ...se introducen los palillos en miscake a la vez que se vocaliza en voz alta aquello que se quiera olvidar, enmendar o remediar, pronunciando las palabras mágicas **cuando esta tarta se coma, el drama desaparecerá,**

“Cuando esta tarta sea comida todo el drama desaparecerá porque ningún error en esta vida una sola lagrima derramará.”

porque ningún drama en esta vida una sola lagrima derramará. Acto seguido se quita el diseño que la cubre, un auténtico y dorado lio 70% chocolate que asemeja a cables cruzados ya que **La vida es maravillosa debajo de un lio descomunal,** y así, exorcizada queda la metedura de pata correspondiente.



Los mejores ingredientes y el más bello envoltorio

Todo hay que decirlo y esta curiosa y dulce iniciativa lleva mucho trabajo puertas adentro. La tarta siempre será la misma, en dos tamaños, una pequeña “cagadita” como la denominan Pep y Christian y otra apta para cuatro personas. Para conseguir una base pastelera de The Miscake Christian dio vueltas y más vueltas. El bizcocho era lo más fácil, pero ¿qué añadirle? Según él, no más de tres componentes. Christian Escribà no es nada amigo de mezclas excesivas. Pensó en el mango, pero le quitaba protagonismo al chocolate, y al final se inclinó por la fruta de pasión.

Christian Escribà es embajador de Barry Callebaut, considerado el mayor productor de cacao del mundo y para The Miscake escogió el chocolate más apropiado y se encargó de hacer miscakers al resto de embajadores. Miscaker es aquel que en diferentes partes del mundo se encarga de hacer la tarta —miscake no es solo nacional— y de proporcionarla. Se vende en Sídney, Ciudad del Cabo, Ciudad de México y en breve estará en Houston, Tokio, hasta más de cien ciudades en el mundo. Por su parte, Pep se encargó de diseñar la caja que envuelve The Miscake en tonos dorados y azules, un envoltorio de lujo del que cuelga el código QR dónde vienen las instrucciones para un satisfactorio conjuro que desheche el desmán.

Intendencia The Miscake

The Miscake se pide en su página web <https://themiscake.com/> y se recoge en la pastelería de la ciudad destinada a confeccionarla, una por ciudad. Pastelerías Mallorca en Madrid; Gran Vía de les Corts Catalanes 546 y Rambla de les Flors 83, en Barcelona; Rocambolesc de Jordi Roca, en Gerona; Adriana Cabot, en Arteixo, (Coruña), etc. etc. El Precio de la mini es de 9 euros y 25 € el de cuatro raciones.



Gama renovada BONDUELLE

Bonduelle, la marca de alimentación vegetal, amplía su gama de soluciones vegetales dando respuesta al auge de la alimentación saludable impulsado por la pandemia

El número de *flexitarianos* creció un 42% en marzo de este año, el doble respecto al mismo mes de 2020, que solo lo hizo un 24%. Los españoles han aumentado en un 14% las opciones vegetales en su alimentación en los dos últimos años, reduciendo cada vez más el consumo de carne.

La misión de Bonduelle es inspirar la transición hacia una alimentación vegetal gracias a una gama renovada de productos para contribuir al bienestar de las personas y la salud del planeta.

“A nivel nutricional no son calorías vacías, sino buenos nutrientes para el organismo”, destaca la nutricionista Mireia Cervera.



Guisantes sin azúcares añadidos



Judías verdes reducidas en sal



Maíz 0% Sal



Remolacha sin aromas añadidos

Bonduelle
www.bonduelle.es

KAIKU explica los beneficios del kéfir sin lactosa

El kéfir es uno de los alimentos que más adeptos va ganando gracias a sus propiedades y beneficios. Desde Kaiku Sin Lactosa, la gama de productos sin lactosa, ricos y ligeros, que cuenta con su propia versión de kéfir natural sin azúcar añadido, cuentan por qué es el alimento que deberías incorporar a tu dieta diaria para mantener un estilo de vida ligero.

El kéfir es un probiótico que facilita la digestión, refuerza las defensas y que, además, está lleno de sabor. Se trata de un tipo de yogur búlgaro que se obtiene a partir de leche fermentada por levaduras y bacterias. No solo está repleto de bacterias beneficiosas, sino que además es rico en calcio, proteínas y vitaminas del grupo B.



Propiedades del kéfir

—Fuente de energía: Entre sus nutrientes están las grasas propias de la leche entera, desnatada o semi. Sin embargo, tiene un aporte calórico que podríamos considerar saludable, es decir, que el kéfir es una buena fuente de energía.

—Azúcares bajos: el kéfir tiene menos azúcares que la leche. Los fermentos transforman la lactosa (el azúcar natural de la leche) en ácido láctico.

<https://kaikusinlactosa.com/>

CORTIJO DE SUERTE ALTA triunfa en el primer certamen olivarero de la temporada



AOVE Picual en envero de Cortijo de Suerte Alta es un monovarietal que se caracteriza por su amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatara y cítricos. Ahora que todas las nuevas cosechas están en el mercado, comienzan los concursos en el mundo del aceite y para este delicioso Picual la temporada ha empezado con buen pie, ganando dos premios en el prestigioso Monocultivar Olive Oil Bio 2021 —el primer certamen de este año—, donde ha conseguido la ‘Medalla de Oro en la categoría de ecológico’ y la ‘Medalla al mejor *packaging* en la categoría de ecológico’.

Este concurso internacional con base en Milán y con Gino Celletti al frente valora las características organolépticas, el aroma, el envase y la innovación del aceite.

www.suertealta.es

Destapa la primavera con NUTELLA

En primavera dar luz a tu hogar con plantas y flores es una necesidad que alegra el corazón. Nutella, consciente de ello, ha puesto en marcha una bonita promoción que une la estación más alegre del año, con el reciclaje de los icónicos tarros de cristal de la marca.

Durante el mes de abril podrás reciclar los tarros de Nutella convirtiéndolos en bonitas macetas gracias a las semillas gratuitas que encontrarás en las tapas de los tarros.

Compra el tuyo en los puntos de venta habituales, guarda las semillas que encontrarás bajo la tapa junto con las instrucciones y disfruta de tu Nutella como siempre... Una vez la termines, reutiliza el tarro vacío, llénalo de sustrato y planta las semillas. Dale mucho amor, riega y descubre cómo florecen.

www.nutella.com



Homenaje de ORLANDO al tomate frito

Orlando presenta su nuevo libro *Más que un tomate*. 26 recetas para chuparse los dedos esta primavera-verano, dentro de su campaña *Más que un tomate*, diseñado por el chef y embajador de la marca, Iván Sáez.

Con el lanzamiento de este libro, Orlando celebró el primer Día de la Versatilidad Gastronómica el pasado día 27 de marzo, realizando un curso de cocina en directo y abierto para todos los hogares, en el que María Castro, Saúl Craviotto y Raquel Meroño cocinaron junto a Iván Sáez.

El curso de cocina de Orlando, basado en las recetas del nuevo libro, ha sido dividido en cinco pases, uno por cada uno de los cinco momentos gastronómicos del día y está disponible en youtube. Clica en cada momento para ver el vídeo: [desayuno](#), [aperitivo](#), [almuerzo](#), [merienda](#) y [cena](#).



Puedes descargar el libro en la web de **Orlando** www.orlando.es



Experiencia cultural única en una barcaza de teca tradicional descubriendo Ayutthaya, patrimonio de la humanidad por la UNESCO



www.thanatharee.com



Limoncello de autor desde 1890

Villa Massa es el auténtico Limoncello di Sorrento realizado artesanalmente con ingredientes naturales que dan vida a un licor rigurosamente made in Italy, refinado y mediterráneo, que surgió de la convivencia. Los limones se cultivan en las laderas de las colinas desde las que se divisa el golfo de Nápoles; los árboles crecen en suelo volcánico y disfrutan de un microclima templado que favorece la lenta maduración de los limones. Se suele servir frío antes o después de las comidas. También se utiliza en cócteles o combinando con una ensalada de frutas, un helado de vainilla o incluso café.

VILLA MASSA introduce dos bebidas típicas italianas

Amaretto con almendras de Sicilia

Dispuesto a convertirse en el licor por excelencia de los paladares más exigentes desembarca en España esta icónica bebida artesanal de almendras. Su botella transparente da protagonismo al color ámbar que hace alusión a la tierra y al fruto del que proviene. Como recuerda Julián Fernández, Director de Innovación y marketing Global para Licores en Zamora Company: "Las almendras sicilianas se caracterizan por su cáscara espesa y leñosa que protege la almendra del exterior, conservando el intenso sabor y aroma del fruto, que se aprecia en cada trago de Villa Massa Amaretto".

Al igual que el lmonceello, se suele servir frío antes o después de las comidas, en cócteles o combinando con una ensalada de frutas, un helado de vainilla o incluso café.



Más información:

<https://tienda.bodegasramonbilbao.es/productos/espirtuosos.html>

FERRATUS AØ 2018, más María Luisa que nunca



Un vino que proyecta elegancia y vanguardia, tanto en su imagen como en la copa. Una creación muy personal de María Luisa Cuevas, destinado a ser tendencia.

En boca es denso, frutado, con buena madera, acidez muy equilibrada, amable y fácil de beber. Un tinto con enjundia, de estilo contemporáneo y perfil vanguardista, que ha depurado también su imagen, con una etiqueta más luminosa, blanca con elegantes reflejos acerados, en los que se marca en negros y rojos el nombre y los principales datos del vino.

Una imagen moderna para un vino actual, que siempre ha destacado por encima de sus inmediatos competidores por una inmejorable relación calidad-precio: un vino destinado a marcar tendencia

Ferratus

www.ferratus.es

MONTESQUIUS lanza su cava Viticultura Ecológica 2018

Comprometida desde sus inicios con la naturaleza y el entorno para dar continuidad a la viticultura ancestral exigente, artesanal y con respeto, es ahora, después de muchos años de trabajo, cuando lanzan al mercado un extraordinario cava **Montesquius** Viticultura Ecológica Reserva 2018 Brut Nature con más de 28 meses de envejecimiento en cavas subterráneas!

Elaborado con el método tradicional champenoise utilizando las variedades típicas de la región del Penedés, Macabeo (60%) y Xarel-lo (40%), es un cava de añada (2018) cien por cien ecológico que sobresale por su elegancia y finura, desterrando completamente esos injustificados temores que achacan rusticidad y simpleza a los productos ecológicos.

Es armonioso, aromático, de color dorado pálido brillante, con una burbuja pequeña que forma una corona persistente. Su carbónico es muy dócil y amable, y en nariz afloran todos los aromas de frutas frescas. Su acidez es equilibrada y sorprende a cuantos lo prueban. Un cava tan bien elaborado que no necesita nada y se presenta tal cual, sin adición de azúcar, Brut Nature.



Montesquius

www.montesquius.com

EDETÀRIA lanza tres nuevos vinos ecológicos



Edetària, la bodega de referencia de la Denominación de Origen Terra Alta, el territorio vinícola de más proyección en los últimos años en Cataluña, ha anunciado que en este 2021 certificará cuatro nuevos vinos como ecológicos. Tras el Via Edetana Blanc 2019, su primer vino con certificado ecológico, Edetària presentará sus nuevas referencias Via Edetana tinto 2019 y los Via Terra Selección blanco y tinto de la añada 2020.

Con **Via Edetana blanco** la bodega muestra acertadamente el potencial de su Garnacha blanca procedente de viñedos viejos. Acompañada de la Viognier le da el toque perfecto para los que buscan matices en un blanco. Es a la vez elegante, intenso, versátil y mineral.

El **Via Terra** es el vino de entrada de gama de Bodegas Edetària. Este tinto joven, con toques agradables de fruta roja, es un vino directo, agradable de beber y muy goloso. Una propuesta muy asequible para iniciarse en los vinos de la pequeña D.O. Terra Alta.

www.diprimsa.es

Nueva añada 'Por ti' de BODEGAS LUZÓN

Bodegas Luzón lanza la nueva añada 2017 de su vino más emblemático y distintivo. **Por ti** es un coupage de uva Monastrell y Cabernet Sauvignon, altamente reconocido por expertos y consumidores, del que se han elaborado 14.925 botellas.

Por ti es un vino color cereza opaco de borde granate. En nariz se muestra afrutado, destacando aromas a fruta roja madura, especiado, cacao fino y tostados de la madera.

Mientras en boca presenta una muy buena estructura, confitado, sabroso, con taninos maduros y dulces. Vino largo, amable y de gran persistencia.

La frase "Eres lo que jamás soñé, lo que nunca creí merecer" resume la historia de este vino que nace como homenaje a nuestros seres queridos, en especial a los hijos que vendrán, a los que nos sucederán. Es expresivo y poético tanto por fuera como por dentro.



Bodegas Luzón
www.bodegasluzon.com

¿Cerveza o vino? CRUZCAMPO GRAPE BEER.



Si eres de los que llega a un bar y nunca sabe si decantarse por pedir un vino o una cerveza, los maestros cerveceros de La Fábrica de Cruzcampo en Málaga tienen la solución para este momento de indecisión que posiblemente te acompañe en tu día a día.

Se trata de **Cruzcampo Grape Beer**, la nueva y original cerveza surgida de la creatividad de estos artistas cerveceros que se puede degustar, hasta agotar existencias, en el céntrico barrio del Soho en Málaga. Una cerveza que recuerda tanto por su color, como por su sabor al vino tinto. Una propuesta que demuestra en forma de cerveza, como el acento es una característica muy presente en las elaboraciones de Cruzcampo. Un acento que en esta ocasión explora la diversidad cultural de nuestro país, aunando en esta elaboración cervecera dos bebidas muy presentes en nuestro territorio. Cruzcampo Grape Beer parece vino tinto pero ¡es cerveza!

Cruz Campo
www.cruzcampo.es

NOÉ, el mejor vino de Jerez en Mundus Vini

González Byass ha logrado la distinción "Best fortified producer" en Mundus Vini, donde **Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S.** ha recibido el premio "Best of Show Sherry" situándose como el mejor vino de Jerez. Además, el Vino de la Tierra de Cádiz Finca Moncloa también ha obtenido una Medalla de Oro.

Noé V.O.R.S., un Pedro Ximénez Muy Viejo con más de 30 años de envejecimiento, ha sido el Mejor vino de Jerez del concurso consiguiendo la distinción "Best of Show Sherry", así como una Medalla Gran Oro. El mismo metal han logrado Tío Pepe Cuatro Palmas, un Amontillado muy viejo procedente de una sola bota, y Néctar, un PX con 8 años de crianza ideal para los amantes vinos dulces.

González Byass
www.gonzalezbyass.es





Bomb love.

FASCINACIÓN POR BANKSY

El Círculo de Bellas Artes de Madrid nos acerca, hasta el 9 de mayo, al enigmático y polémico universo del artista británico de 'street art'

TEXTO PILAR ORTEGA
www.viajesynombres.com



Niña con globo.



Smiling copper & flying copper 2.

Banksy explora temas como la guerra, la pobreza, el consumismo, el medio ambiente...

¿Quién se esconde detrás de Banksy? Hay quien dice que es un colectivo, otros que es un genio del marketing y hay quien insiste en que solo es un rebelde con causa. Lo cierto es que el artista británico, el más célebre posiblemente del *street art* internacional, se muestra escurridizo, provocador y siempre misterioso. Pero conmueve, y mucho. Eso nadie lo duda. Porque explora, y de una manera muy singular, temas que nos preocupan y que nos afectan a todos: guerra, riqueza y pobreza, animales, globalización, consumismo, política, poder, medio ambiente... Por eso, la protesta visual de Banksy conecta con un público enorme y heterogéneo y hoy es uno de los artistas más admirados entre los amantes del arte, incluso en las generaciones más jóvenes.

El Círculo de Bellas Artes de Madrid tendrá abiertas, hasta el 9 de mayo, las puer-

tas de la exposición *Banksy. The Street is a Canvas*, una muestra inédita que nos acerca al controvertido mundo artístico de uno de los creadores más influyentes de los últimos tiempos. Y lo hace a través de diferentes ámbitos temáticos y con más de 50 creaciones, entre las que hay varias obras únicas ejecutadas con diferentes técnicas. Además, gran parte de las piezas se exhiben en Madrid por primera vez.

Un artista misterioso

Una instalación multimedia envolvente especialmente creada para esta muestra da la bienvenida al visitante, desvelando pistas sobre el misterioso artista, destacando sus piezas más importantes y enmarcando su insólita trayectoria, no exenta de polémica. Entre las obras más reconocidas de la muestra, se encuentra la serigrafía original de la serie *Niña con globo*, simi-



Police kids.



Napalm.

Para lanzar sus mensajes, Banksy utiliza monos, ratas, policías, niños, etc.

lar a la recientemente destruida por el propio artista en una acción sin precedente en Sotheby's, la casa de subastas de Londres.

Banksy, el artista británico cuya identidad aún se desconoce, aborda en sus obras, casi siempre de forma satírica, temas tan universales como la política, la cultura o la ética. En palabras de Alexander Nachkebiya, comisario de la exposición: "Banksy ha adquirido la categoría de fenómeno y es uno de los artistas más brillantes e importantes de nuestro tiempo. Su trabajo es un desafío para el sistema, una protesta, una marca extremadamente bien construida, un misterio, una desobediencia a la ley... Queremos que cada visitante a esta exposición pueda resolver por sí mismo quién es realmente Banksy: ¿un genio o un gamberro? ¿un artista o un empresario? ¿un provocador o un rebelde? Esta nueva exposición pretende mostrar la profundidad del talento de Banksy, sus múltiples capas y dimensiones para que sean los propios visitantes quienes piensen y decidan. Su trabajo, siempre actual y muy completo, profundiza en el alma de cada uno de nosotros. Supongo que todo esto lo convierte en un genio para mí."

Reivindicación del grafiti

Dejemos ahora hablar a Banksy para enten-

der su concepción del arte y la vida. Estas son palabras suyas: "Imagina una ciudad en la que el *graffiti* no fuera ilegal, una ciudad en la que todos pudieran dibujar lo que quisieran. Donde cada calle estuviese inundada con un millón de colores y pequeñas frases. Donde detenerse en una parada de autobús nunca fuese aburrido. Una ciudad que se sintiese como una fiesta donde todos están invitados, no solo los agentes inmobiliarios y los barones de los grandes negocios. Imagine una ciudad como esa y deje de apoyarse en la pared, está mojada."

Para lanzar sus mensajes, Banksy utiliza siempre un catálogo recurrente de personajes como monos, ratas, policías, niños y miembros de la familia real británica. El artista urbano Shepard Fairey dice que "sus obras están llenas de imágenes metafóricas que trascienden las barreras lingüísticas. Las imágenes son divertidas y brillantes, a la par que simples y accesibles: aunque un niño de seis años no tenga la menor idea de lo que es un conflicto cultural, al ver a la Mona Lisa armada con un lanzallamas, no se le escapa que hay algo que no cuadra".

"Amo el *graffiti*. Amo esta palabra", ha escrito Banksy, y lo explica: "Para mí, *graffiti* es sinónimo de maravilla. En comparación, cualquier otro género artístico supone, sin duda alguna, un paso atrás. Si trabajas fue-



Banksy es uno de los artistas más admirados por los jóvenes.

Laugh now.



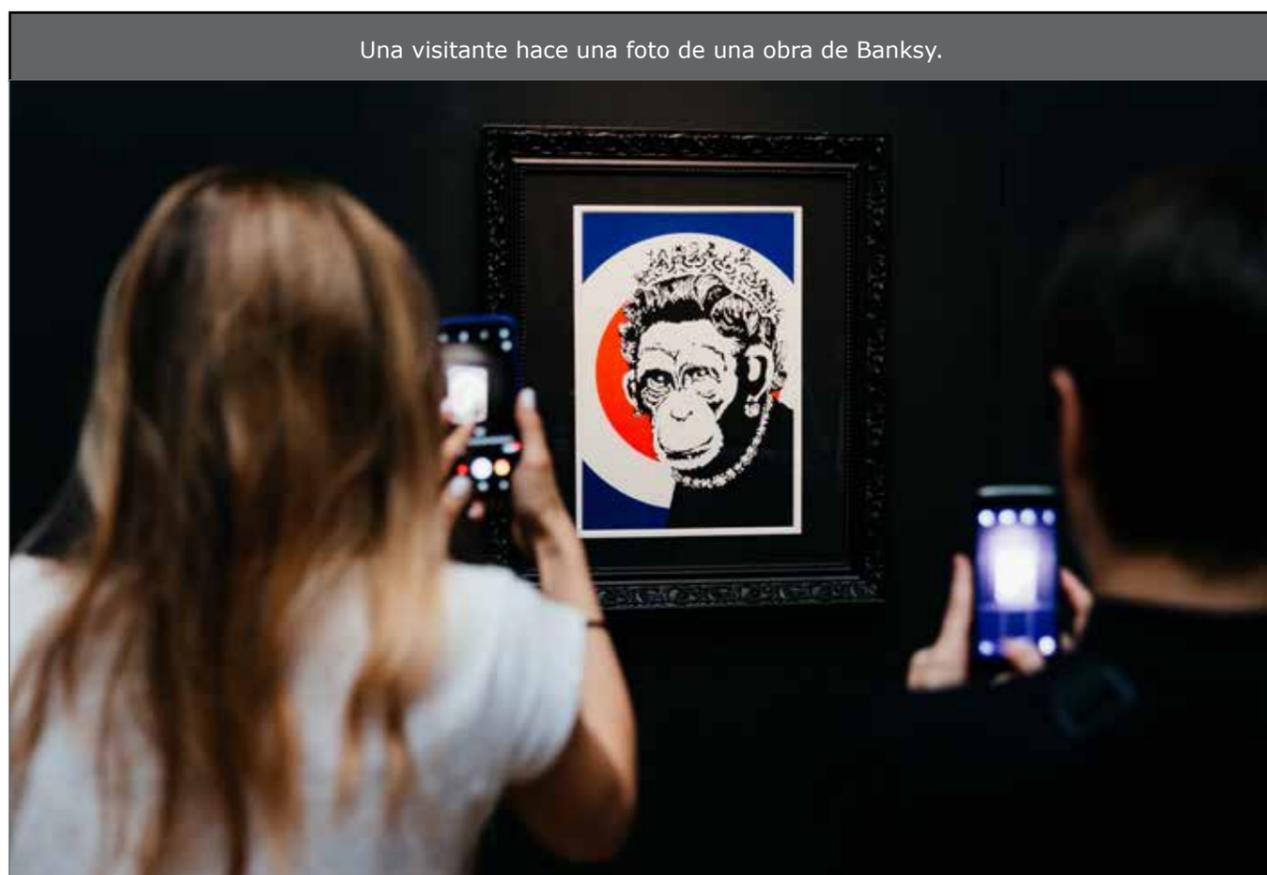
ra de este ámbito, lo haces a un nivel inferior. El otro arte tiene menos que ofrecer, tiene menos significado y es más débil”.

El lanzador de flores

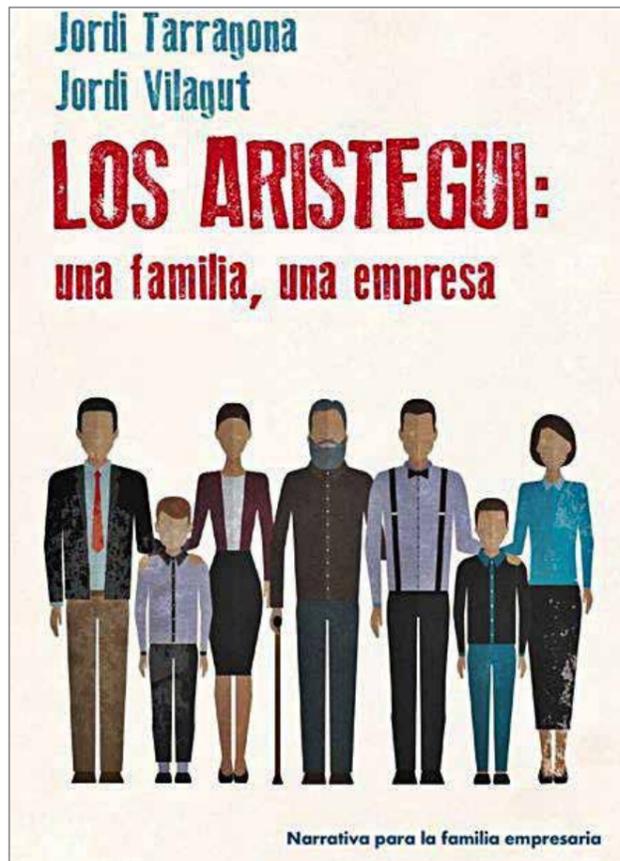
Una de las obras más célebres de Banksy y que ilustra el cartel de la exposición del Círculo de Bellas Artes es *Love es in the air* (*El amor está en el aire*), también conocida como *El lanzador de flores*. En ella, el artista retrata a un manifestante que participa en una protesta callejera y cuya cara queda oculta por un pañuelo. Banksy creó la primera de estas imágenes en 2003, durante su primer viaje a Palestina. Y ese ramo que lanza el personaje en lugar de un cóctel molotov defiende que los cambios deben lograrse por medios pacíficos. En cualquier caso, esta obra, como el resto de las expuestas en el Círculo de Bellas Artes, brinda al público la posibilidad de pensar, de intentar entender el significado de lo que tiene ante sus ojos. Por eso, la premisa de Banksy es “¡Tú decides!”.



Love is in the air, una de sus obras más famosas, también es conocida como *El lanzador de flores*



Circulo de Bellas Artes de Madrid
Hasta el 9 de mayo, 2021
www.circulobellasartes.com

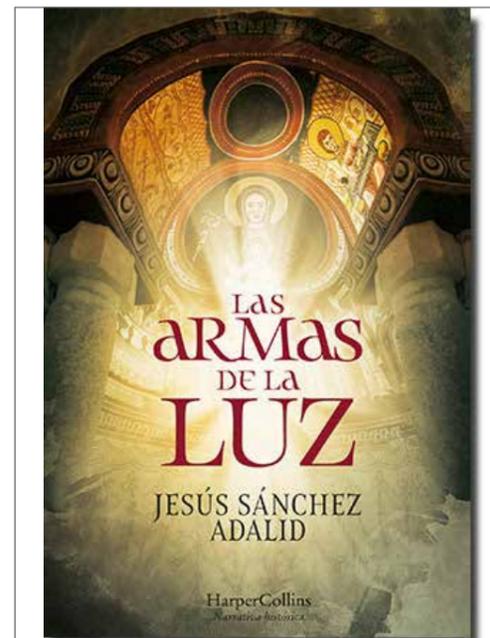


UNA NOVELA SOBRE LAS FAMILIAS EMPRESARIAS

Todos los profesionales que han trabajado o trabajan con empresas familiares son perfectamente conscientes de que el reto principal de cualquiera de dichas empresas reside en conseguir su continuidad a lo largo de las generaciones. En las últimas décadas, académicos y analistas han estudiado a fondo estas cuestiones y han generado un volumen importante de literatura sobre las mismas. Sin embargo, es evidente que, al margen de los estudiosos o profesionales de esta materia, puede resultar árido para el lector común enfrentarse con los diversos manuales e informes que hay disponibles en el mercado. En este sentido, la novela de Jordi Tarragona y Jordi Vilagut supone una magnífica introducción al tema, asequible para cualquier persona, y que recoge a la perfección lo que serían las principales complicaciones con las que tiene que enfrentarse una familia empresaria. Esperemos que de su lectura puedan derivarse las oportunas lecciones orientadas a conseguir que nuestras empresas familiares mantengan su legado a lo largo del tiempo.

La continuidad de la empresa familiar española depende de la consecución del perfecto equilibrio entre los intereses del negocio y la armonía entre los miembros de la saga.

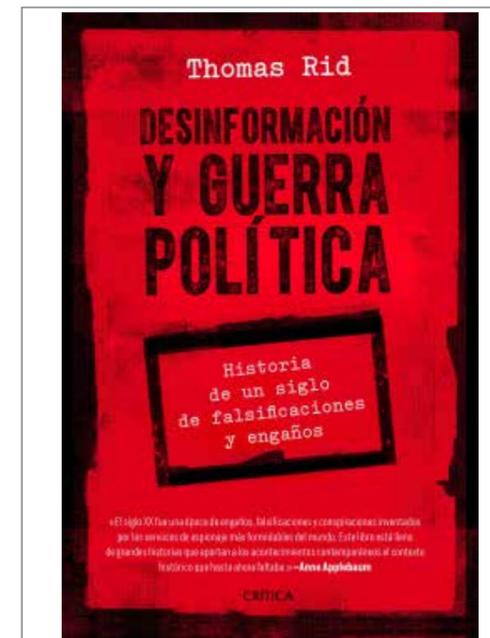
Autores: Jordi Tarragona y Jordi Vilagut
Título: Los Aristegui: una familia, una empresa
Páginas: 224
Editorial: Bresca (Profit Ed.)
Precio: 22,95 euros



EPOPEYA MEDIEVAL

Cerca del año 1000, Almanzor amenaza una y otra vez el norte de la península Ibérica. Unos misteriosos barcos arriban a la costa tarraconense y dejan un extraño presente en el pequeño puerto de Cubelles. Este es el inicio de la emocionante peripecia vital de dos muchachos que acabarán viajando al Alto Urgell, cuando el conde Armengol I está a punto de unirse a la gran alianza de condes y magnates que han decidido independizarse definitivamente del reino franco y, a la vez, romper con las antiguas servidumbres impuestas por el poderoso califato de Córdoba. *Las armas de la luz* nos regala un viaje claro y anímico hacia el sorprendente mundo medieval, en el que se cruzan y entremezclan héroes de ficción y protagonistas históricos, en la epopeya de una tierra que lucha por regir su propio destino.

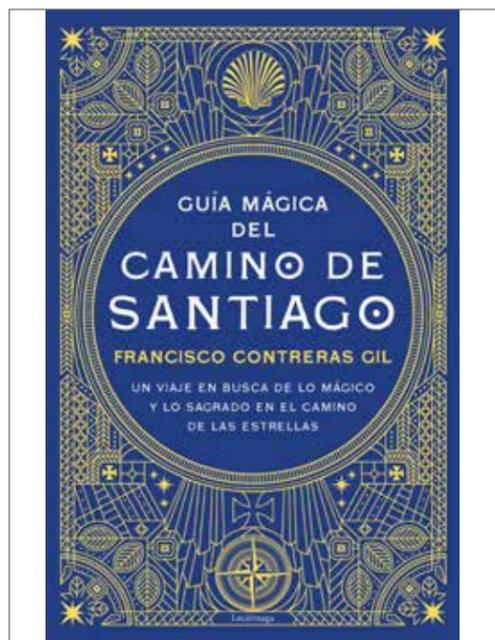
Autor: Jesús Sánchez Adalid
Título: Las Armas De La Luz
Páginas: 816
Editorial: Harper Collins
Precio: 34,00 euros



ESPIAS EN INTERNET

En este asombroso viaje por un siglo de guerra psicológica secreta, Thomas Rid saca a la luz algunas de las operaciones más significativas de la historia, rastrea el aumento de las filtraciones y muestra cómo los espías comenzaron a explotar la cultura emergente de Internet mucho antes del caso WikiLeaks. Desinformación y guerra política nos conduce, como si de una visita guiada se tratara, por lo más profundo de un vasto salón de espejos, antiguos y nuevos, apuntando a un futuro de polarización diseñada, pero también nos ofrece las herramientas para superar este engaño.

Autor: Thomas Rid
Título: Desinformación y guerra política
Páginas: 552
Editorial: Crítica
Precio: 24,90 euros



UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Lee esta guía para no ser un peregrino más. Encuentra la verdadera esencia del Camino de Santiago, completando una experiencia humana única y transformadora.

En esta edición se incorporan dos tramos nuevos del Camino: Desde Saint Jean Pied de Port-Roncesvalles y Somport-Jaca hasta Compostela y Finisterre.

En esta *Guía Mágica del Camino de Santiago* te proponemos un Camino diferente. No solamente encontrarás la información básica para emprender la aventura y redescubrir el pasado, sino también las claves y lugares para completar una experiencia humana única y transformadora.

Un cuaderno de campo conformado por hitos de un Camino que te llevará a más de doscientos lugares ilustrados con imágenes.

Autor: Francisco Contreras Gil
Título: Guía mágica del camino de Santiago
Páginas: 512
Editorial: Luciérnaga
Precio: 19,00 euros



EL MUNDO EN MOTO

Toda aventura comienza con un sí es el lema de Alicia Sornosa, que lleva viajando por el mundo con su moto desde 2013.

Con miles de kilómetros a sus espaldas, ha recorrido numerosos países por las rutas más difíciles, muchas veces en solitario y con fines solidarios.

Este libro es más que un manual de viaje, es una guía de motivación para *overlanders* y para todos los que, como ella, no temen lanzarse a nuevas aventuras, salpicado de anécdotas y un buen número de situaciones divertidas —y otras no tanto— que ha vivido en sus viajes.

Autor: Alicia Sornosa
Título: Toda aventura comienza con un SÍ
Páginas: 200
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,90 euros



EN BUSCA DE LA IDENTIDAD

El tema básico de *Seis personajes en busca de autor*, el clásico de Luigi Pirandello, es la reflexión sobre la identidad humana a partir de la confusión entre actores y personajes. Seis personajes en busca de su propia identidad, como personajes de ficción o como seres de carne y hueso, que sufren y luchan, pero que no pueden evitar el destino que para ellos tiene reservado su creador, que los abandonó a su suerte y los obligó a buscar otro autor que les diera vida.

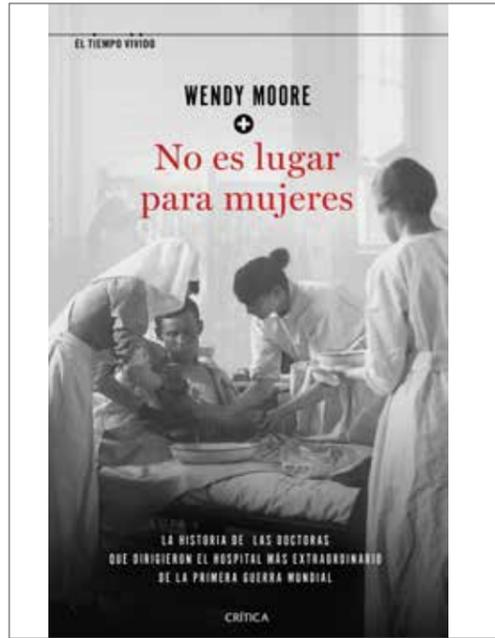
Autor: Luigi Pirandello
Título: Seis personajes en busca de autor
Páginas: 128
Editorial: Cátedra
Precio: 9,70 euros



HISTORIOGRAFÍA SOBRE LA GUERRA CIVIL

¿Un libro sobre libros? Sí. Y resulta útil. Este título pretende fijar el arqueo o balance historiográfico de un tema de alcance universal como es la cuarta Guerra Civil española a lo largo de un siglo, la de 1936-1939. Los ocho estudios que recoge esta obra están escritos por destacados especialistas en los temas investigados que analizan las aportaciones historiográficas realizadas sobre diversos aspectos de la Guerra Civil: la conspiración y el golpe militar de julio de 1936; el fenómeno miliciano; la proyección internacional de la guerra; los ejércitos; la violencia política y la represión en las retaguardias; la cultura y la propaganda; la presencia y participación de las mujeres, y el final de la guerra. La obra examina la enorme eclosión, en cantidad y calidad, de los estudios sobre la "guerra de España", tal como la denominaron los cronistas extranjeros que siguieron los acontecimientos.

Autor: Varios
Título: Los libros sobre la Guerra Civil
Páginas: 296
Editorial: Cátedra
Precio: 16,00 euros

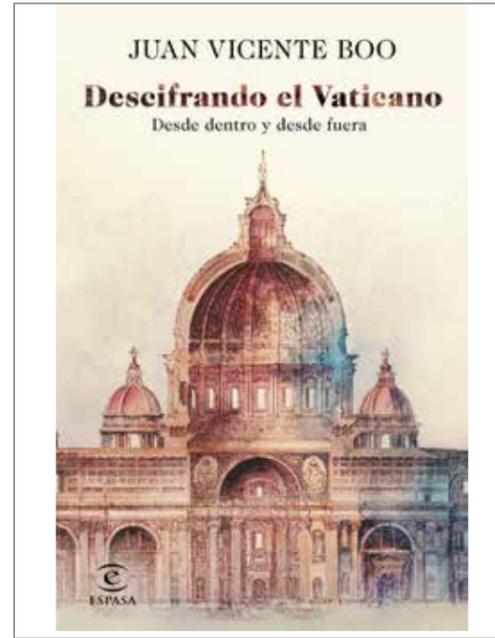


HOMENAJE A LA VALENTÍA

Las doctoras británicas Flora Murray y Louisa Garrett Anderson lo dejaron todo cuando estalló la primera guerra mundial, incluyendo su lucha activa por el derecho al voto de la mujer, para trasladarse a Francia donde crearon dos pequeños hospitales militares. A pesar de que en su país las mujeres no podían atender a hombres, sus capacidades médicas y organizativas resultaron ser tan impresionantes que, en 1915, el Ministerio de la Guerra les pidió que regresaran a Londres y pusieran en marcha un nuevo hospital militar en un enorme y antiguo hospicio abandonado en la calle Endell de Covent Garden.

La historia del hospital de la calle Endell nos brinda tanto una visión fundamental de los horrores y amenazas que sufrió Londres durante la guerra como un apasionado homenaje a la valentía de un extraordinario grupo de mujeres.

Autor: Wendy Moore
Título: No es lugar para mujeres
Páginas: 544
Editorial: Crítica
Precio: 22,90 euros



¿QUÉ ESCONDE EL VATICANO?

El Vaticano es, a la vez, misterioso y atractivo, complicado y desconcertante. ¿Es posible descifrarlo?

Juan Vicente Boo, vaticanista desde hace veintidós años, explica ese curioso mundo desde dentro y desde fuera, y lo hace a partir de un original esquema de doce columnas y siete arcos que permite «ver» y entender el funcionamiento de la estructura como paso previo a la descripción de las tareas del Papa y sus principales desafíos, teniendo como referencia la historia del cristianismo.

Nunca nadie había osado describir el organismo más complejo del mundo en un lenguaje que los lectores no especialistas, pero sinceramente interesados en descubrir lo que hay —y en comprender lo que sucede— dentro de los muros del Vaticano, pudieran entender.

Autor: Juan Vicente Boo
Título: Descifrando El Vaticano
Páginas: 272
Editorial: Espasa
Precio: 19,90 euros



Skechers Gowalk Arch Fit Idyllic

Consigue todo el apoyo que necesitas para tus paseos con la Skechers GOwalk Arch Fit - Idyllic. Con amortiguación ligera ULTRA GO para sentir el terreno y diseño de plantilla moldeada Arch Fit. Parte superior de malla suave especialmente diseñada y tejido sintético en un diseño de zapatilla deportiva con cordones. PVP 85€



Zapatillas para caminar
SKECHERS

www.skechers.com

Skechers Gowalk Air-Nitro

Camina con confort absoluto sobre una cámara de aire con la Skechers GOwalk Air - Nitro. Cuenta con una amortiguación ULTRA GO ligera, efectiva y diseño de doble densidad con cámara de aire visible para que sientas lo último en comodidad. Parte superior de malla knit suave con diseño de cordones elásticos y plantilla Goga Mat Air Cooled para mayor confort. PVP 80€



ELIXIR DE NUAGE
El secreto ancestral para una piel aristocrática



Elixir de Nuage 30ml –
tratamiento aproximado 8 meses
PVP 190,00€

Elixir de Nuage, de ILOS NATURAL LUXURY COSMETICS, es el óleo serum de tacto untuoso y acabado sedoso, que ha sido especialmente diseñado para proporcionar a la piel un rejuvenecimiento y reparación extra en los momentos que más lo necesita.

Elixir de Nuage es el mágico aceite con partículas en suspensión, perfecto para combatir los signos del envejecimiento a cualquier edad, ya que contiene las mejores biomoléculas de uno de los árboles más longevos de la naturaleza, el olivo.

La creación artística acompaña al packaging de Elixir de Nuage. Cortezas de olivo pintadas, pan de oro y telas de crêpe trabajadas como la gran metáfora del árbol, la ciencia y la piel. Como en sus formulaciones, ILOS transforma elementos naturales en auténticas piezas de arte.

www.iloscosmetics.com

SINGULADERM te cuida al sol con
XPERTSUN

XPERTSUN, la primera línea de protección fotodérmica de SingulaDerm, ofrece una asociación sinérgica de filtros solares «convencionales» con filtros fotodérmicos de defensa interna, activos centrados en reducir los efectos biológicos/inmunológicos protegiendo el metabolismo celular e inhibiendo procesos inflamatorios y degenerativos cuyo resultado conocemos con el envejecimiento fotoinducido.

XPERTSUN de SingulaDerm no sólo protege y repara del daño solar, también repara a nivel celular las fotolesiones que modifican el aspecto cutáneo. XPERTSUN Urban: 19,47 €

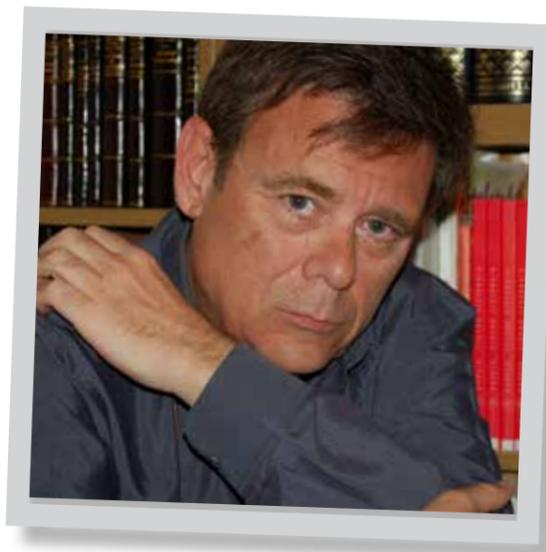
www.singuladerm.com



XPERTSUN Urban: 19,47 €

ABRIL EN ÁMBAR

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



El semáforo está en ámbar. Queda mucho para que se ponga en verde y nos dé paso a esa sensación tan añorada de libertad para moverse; y tampoco está en rojo aunque podría ponerse así como no atesoremos un poco más de paciencia. Paciencia, prudencia y prevención, las tres P que nos pueden dar confianza para regresar al viaje en mayo o junio, para regresar al mundo que se nos está empezando a olvidar.

Europa vive momentos de nuevas preocupaciones porque no es fácil deshacerse de la enfermedad. La seguridad de la vacunación colectiva se tambalea porque faltan dosis, falta personal sanitario, faltan jeringuillas y agujas o faltan recursos para inmunizar a la población y, por si no bastara la duda, falta experiencia para asegurarnos de que será el remedio final. Los europeos del norte añoran la luz del sur y los mediterráneos ansían las callejas del norte; unos y otros aguardan a que el semáforo abra la vía. La vida en ámbar es agotadora. Ya se especula con las secuelas psicológicas de la espera.

El segundo trimestre del año era la meta anunciada, pero ya se sabe que tampoco podrá ser, con la Semana Santa hecha demonio. Se acumulan los problemas de los fabricantes y los efectos derivados de algunas dosis y la consecuencia es que se eternizan los retrasos y la impaciencia asedia a los ciudadanos que, ansiosos y confiados, habían oído las campanas del alba y vuelven a verse atrapados en mitad de la noche.

Las palabras empiezan a sobrar, como las promesas, y cuando todo es silencio, o descrédito al ruido, se acrecienta la soledad y se abren las ventanas al miedo. Mirar, esperar, impacientarse y volver a mirar. Pero el semáforo continúa en ámbar, nada lo cambia, y si lo hiciera sería peor porque lo más probable es que volviera al rojo.

Vivir en ámbar es seguir desnudos de equipaje y, paradoja al fin, entonces la vida pesa más.

¡LÁNZATE!

LA PRIMERA
COMUNIDAD DIGITAL
PARA PROFESIONALES
DEL TURISMO

LA OPORTUNIDAD QUE TU NEGOCIO NECESITA

Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

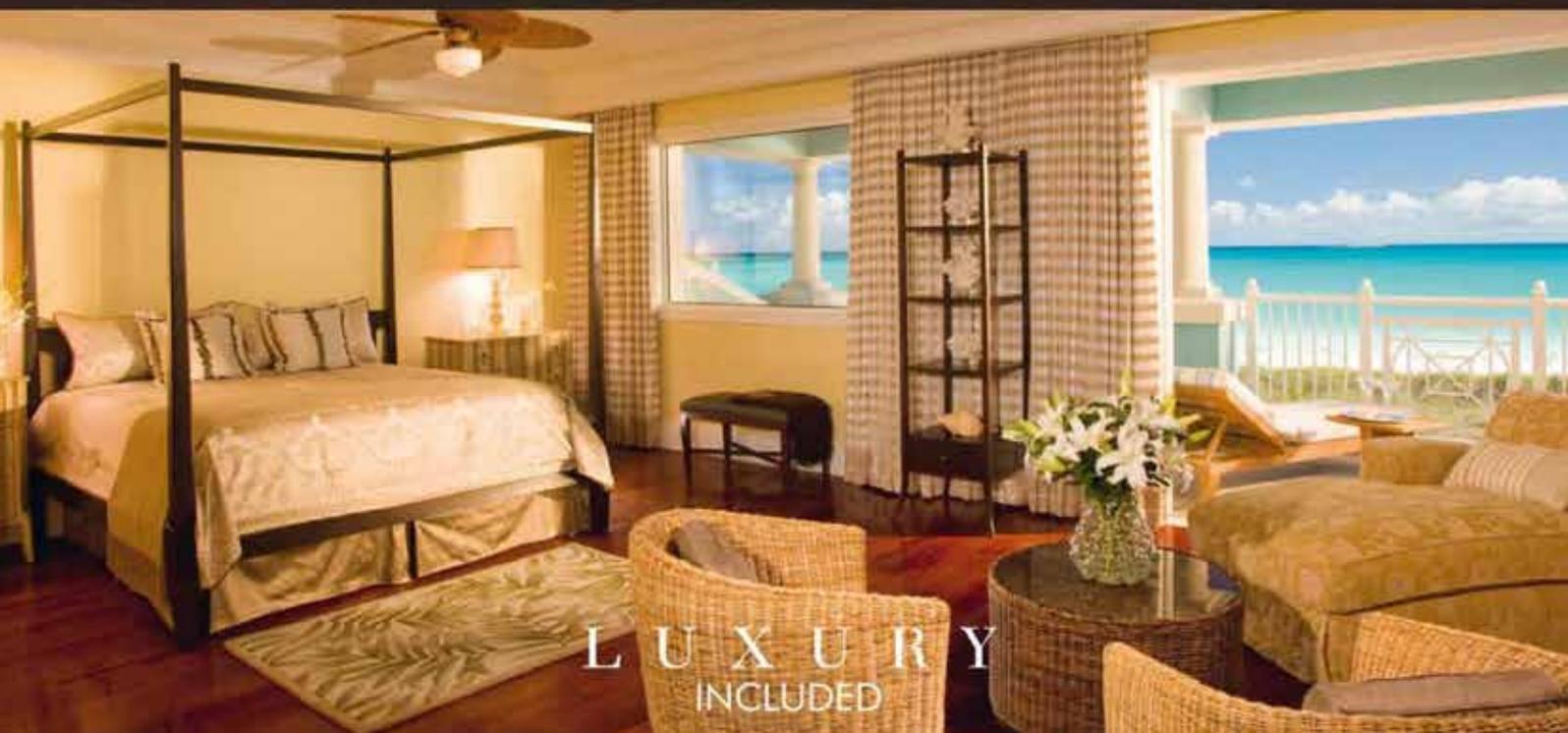
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED